TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
largeur (mm)	2020
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	1435

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMPTOIR À PIZZAS RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, BLOC À TIROIRS avec 7 TIROIRS non réfrigérés pour ROULEAUX À PIZZA , Dessus en granit et VITRINE À INGRÉDIENTS DE 330 ou 380 mm DE PROFONDEUR, température de fonctionnement -2°/+8°C, Classe C :
.

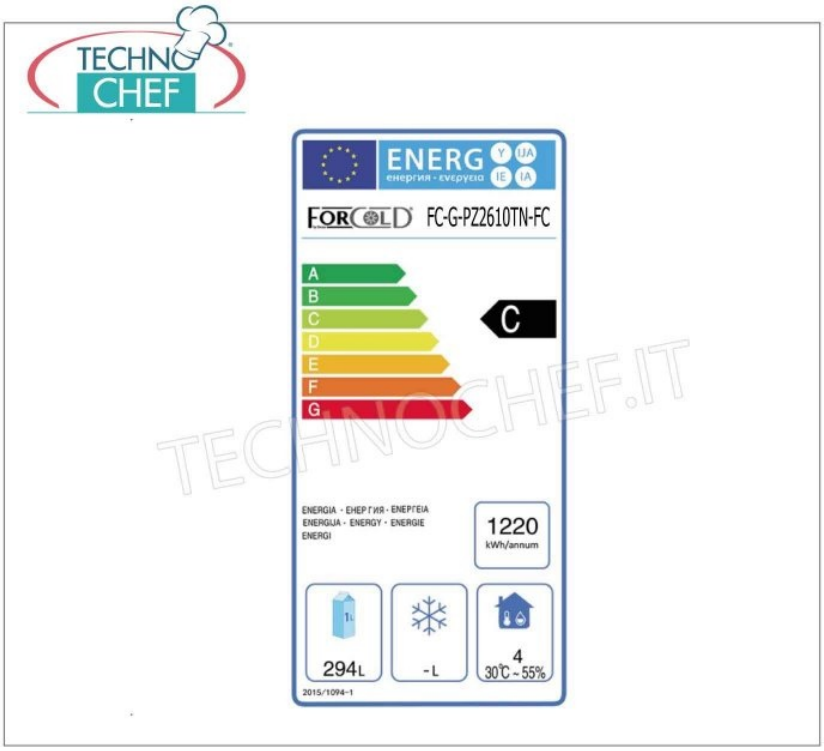
- **structure dans Acier inoxydable Aisi 201 ,**
- **plan de travail en granit** avec dosseret sur 3 côtés,
- **2 compartiments réfrigérés** pouvant contenir **des plaques à pain de 600x400x70h mm** ,
- température -2°/+8°C;
- **commode neutre à 7 tiroirs (NON RÉFRIGÉRÉE) pouvant contenir 7 boîtes à pain mesurant 600x400x70h mm - NON INCLUS** ,
- **réfrigération ventilée** ,
- groupe amovible intégré pour un entretien facile,
- panneau avant à ouverture par clé,
- **flux circulaire d'air froid** pour ne pas toucher directement le produit,
- **contrôle électronique de la température avec thermostat numérique** ,
- **dégivrage automatique** avec résistance électrique,
- **contrôle automatique de la température de dégivrage** ;
- **évaporation automatique de l'eau de condensation** ;
- évaporateur traité anticorrosion;
- Température ambiante maximale : +35°C ;
- Humidité ambiante maximale : 50 % HR ;
- **Groupe frigorifique ÉCOLOGIQUE au GAZ R600a** ;
- CLASSE ÉNERGÉTIQUE C;
- épaisseur de l'isolant : 60 mm ;

- porte avec ressort de rappel;
- joint de porte amovible sans outil ;
- fond avec coins arrondis;
- **pieds en acier inoxydable réglables en hauteur** ;
- possibilité de s'appuyer contre le mur.

Equipé d' **une vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients** complète avec vitre et groupe frigorifique, **capable de contenir** :
- **10 bacs GN 1/4** (265x162 mm), d'une hauteur maximale de 150 mm pour le **modèle FC-PZ2610TN-FC33, -- Non inclus**
- **9 bacs GN 1/3** (325x175 mm), d'une hauteur maximale de 150 mm pour le **modèle FC-PZ2610TN-FC38. -- Non inclus**

NB : VASQUES NON INCLUSES

Compris:
- n 7 paires de guides de porte **.**

marquage CE
Fabriqué en Asie

MODÈLES DISPONIBLES		
FC-G-PZ2610TN-FC33	**COMPTOIR À PIZZAS RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, 6 TIROIRS, non réfrigéré, vitrine réfrigérée de 33 cm de profondeur, capacité 10 bacs GN1/4, température -2°/+8 °C, ventilé, ÉCOLOGIQUE en classe C, gaz R600a, V.230/1, Kw.0,275, poids 379 kg, dim.mm.2020x800x1435h**	**€ 1.789,40** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
FC-G-PZ2610TN-FC38	**COMPTOIR À PIZZAS RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, 6 TIROIRS non réfrigérés, vitrine à ingrédients profondeur 380 mm, capacité 9 bacs GN 1/3 - 325x175 mm, temp. -2/+8°C, ventilé, ÉCOLOGIQUE, Gaz R600a, V.230/1, Kw.0,275, Poids 385 Kg, dim. mm. 2020x800x1435h**	**€ 1.811,42** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours