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)	2025
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	1390

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMPTOIR À PIZZAS RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES + 7 TIROIRS Non réfrigéré pour pizzas roulées , **avec PRÉSENTOIR à ingrédients PROFONDEUR 330 ou 380 mm, température de fonctionnement +2°/+8°, Classe B** :

.

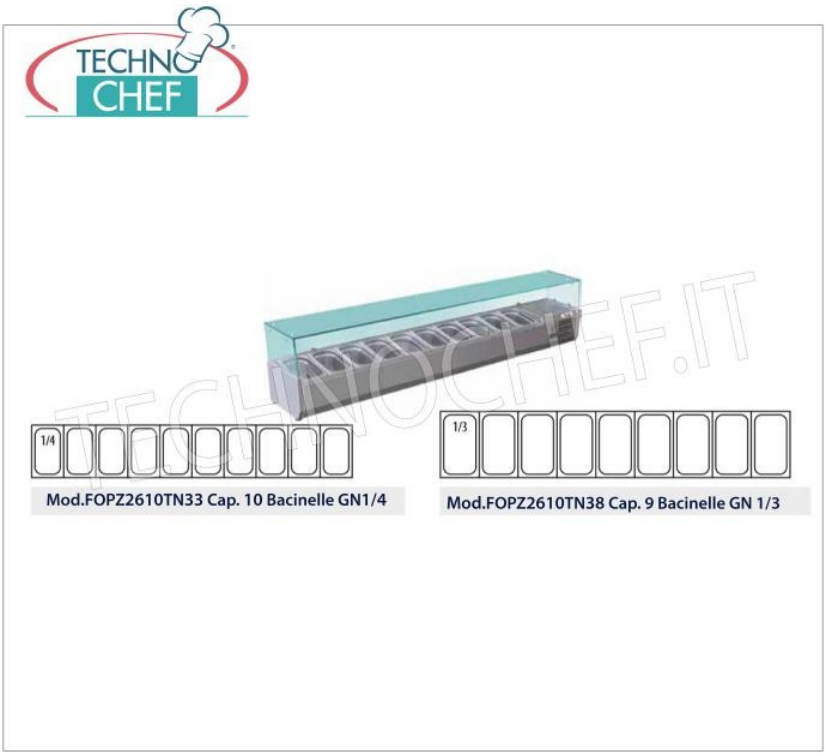
- **Structure en acier inoxydable Aisi 304** ,
- **plan de travail en granit** avec dosseret sur 3 côtés,
- **2 compartiments réfrigérés** pouvant contenir **des bacs à pain de 600x400x70h mm** , Temp. +2°+8°,
- **commode neutre à 7 tiroirs** (**NON RÉFRIGÉRÉE**) capable de contenir **7 boîtes à pain mesurant 600x400x70h mm - NON INCLUS** ,
- **capacité 386 lt** ;
- **réfrigération ventilée** ,
- **groupe amovible intégré** pour un entretien facile,
- **tiroir neutre au dessus du compartiment technique** ,
- épaisseur de l'isolant : 50 mm,
- **flux circulaire d'air froid** pour ne pas toucher directement le produit,
- **contrôle électronique de la température avec thermostat numérique** ,
- résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation,
- **dégivrage automatique** avec résistance électrique,
- **contrôle automatique de la température de dégivrage** ,
- **évaporation automatique de l'eau de condensation** ,
- évaporateur traité anticorrosion,
- **Groupe frigorifique ÉCOLOGIQUE au GAZ R290** ;
- **CLASSE ÉNERGÉTIQUE B** ;

- température/humidité ambiante maximale : +32°C / 55%HR,
- porte avec ressort de rappel,
- joint de porte amovible sans outil,
- fond avec coins arrondis,
- **pieds réglables en hauteur en acier inoxydable Aisi 304** ,
- dossier en acier inoxydable,
- possibilité de s'appuyer contre le mur.

Equipé d' **une VITRINE réfrigérée horizontale** complète avec vitre et groupe frigorifique, **capable de contenir :**
- **10** bacs **GN 1/4** (265x162 mm), avec hauteur max 150 mm pour le modèle **FOPZ2610TN33** , -- NON INCLUS.
- **9** bacs **GN 1/3** (325x175 mm) **,** avec hauteur max 150 mm pour le modèle **FOPZ2610TN38** .-- NON INCLUS.

Inclus :
- 7 paires de guides de porte

NB : Plateaux d'affichage horizontaux et contenants pour pain à pizza - NON INCLUS.

marquage CE
Fabriqué en Asie

MODÈLES DISPONIBLES		
FO-G-PZ2610TN33	**Comptoir à pizzas réfrigéré 2 PORTES, + 7 TIROIRS non réfrigérés, vitrine réfrigérée pour ingrédients profondeur 330 mm, capacité 10 bacs GN 1/4 (265 x 162 mm), temp. +2/+8 °C, ventilé, ÉCOLOGIQUE en classe B, gaz R290, V.230/1, kW. 0,26, dim. mm. 2025 x 800 x 1445 h**	**€ 1.949,06** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
FO-G-PZ2610TN38	**Vitrine à pizza réfrigérée 2 PORTES, + 7 TIROIRS, non réfrigérée, réfrigérée, profondeur 380 mm, capacité 9 bacs GN 1/3 (325x175 mm), temp. +2/+8°C, ventilée, ÉCOLOGIQUE en classe B, gaz R290, V.230/1, Kw.0,26, dim.mm.2025x800x1445h**	**€ 1.971,09** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours