



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**COMPTOIR À PIZZA RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES , avec VERRE PROFONDE 330 ou 380 mm , température de fonctionnement -2°/+8° , Classe B :**

- **Structure en acier inoxydable Aisi 304 ,**
- **plan de travail en granit** avec dossier sur 3 faces,
- **2 compartiments réfrigérés** pouvant accueillir **des caisses à pain de 600x400x70h mm ,**
- **capacité 390 litres ;**
- **Réfrigération VENTILÉE ;**
- **groupe extractible intégré** pour un entretien facile ;
- épaisseur d'isolation : 50 mm ;
- **tiroir neutre au dessus du compartiment technique ;**
- **flux circulaire de l'air froid** pour ne pas toucher directement le produit,
- **contrôle électronique de la température avec thermostat numérique ,**
- résistance électrique autour de l'encadrement 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 anti-corrosion ;
- température/humidité ambiante maximale : +32°C / 55%HR ;
- **GAZ ÉCOLOGIQUE R290 ;**
- **CLASSE énergétique B ;**
- porte avec ressort de rappel,
- joint de porte démontable sans outils,
- fond aux 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 de vitre et groupe frigorifique, **capable de contenir :**

- **7 bacs GN 1/4** (265x162 mm), d'une hauteur max de 150 mm pour le mod. **FO-G-PZ2600TN33 ,**
- **5 bacs GN 1/3** (mm 325x175) + **1 GN 1/2** (mm 325x265), avec hauteur max 150 mm pour le mod. **FO-G-PZ2600TN38 .**

**Fourni :**

- n.7 paires de guides par porte

**NB : PLATEAUX NON INCLUS**

**Marquage CE**  
**Fabriqué en ASIE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>largeur (mm)</b>	1510
<b>profondeur (mm)</b>	800
<b>hauteur (mm)</b>	1445

**MODÈLES DISPONIBLES**

**FO-G-PZ2600TN33**



**COMPTOIR À PIZZA RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, avec vitrine réfrigérée profondeur 330 mm**  
COMPTOIR À PIZZA RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, avec vitrine réfrigérée profondeur 330 mm, capacité 7 bacs GN 1/4 (265x162 mm), température -2/+8°C, Ventilé, ÉCOLOGIQUE en Classe B, Gaz R290, V.230/1 , Kw.0,26, dim.mm.1510x800x1445h

**€ 1.539,59**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 8 à 15 jours**

**FO-G-PZ2600TN38**

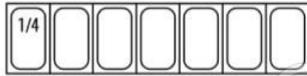


**COMPTOIR À PIZZA RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, avec vitrine réfrigérée profondeur 380 mm**  
COMPTOIR À PIZZA RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES, avec vitrine réfrigérée profondeur 380 mm, capacité 5 bacs GN 1/3 (mm 325x175) + 1 bac GN 1/2 (mm 325x265), temp.-2/+8°C, Ventilé, ÉCOLOGIQUE en Classe B, Gaz R290, V.230/1, Kw.0,26, dim.mm.1510x800x1445h

**€ 1.570,18**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 8 à 15 jours**



Mod.FOPZ2600TN33 Cap. 7 Bacinelle GN1/4



Mod.FOPZ2600TN38 Cap. 5 Bacinelle GN 1/3+ 1 1/2