



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



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|
| TCF091-FRG020 | Armoire frigorifique assainissante avec générateur d'ozone 1 porte, Professional, capacité 700 lt, température 0 ° / + 10 ° C, réfrigération ventilée, ECOLOGICAL Gas R290, Gastronorm 2/1, V.230 / 1, Kw.0.38, Poids 80 Kg, dimensions mm 720x800x2020h | Livraison 8 à 15 jours |
| DESCRIPTION PROFESSIONELLE | | |

ARMOIRE RÉFRIGÉRATEUR ASSAINISSANTE avec GÉNÉRATEUR D'OZONE, 1 porte, lt.700, température 0 / + 10 ° C :

- **Utile pour le stockage à long terme** et la **désinfection de tous les aliments qui seraient normalement conservés au frais, avec l'avantage d'allonger leur conservation** ;
- Équipé d'un dispositif de **contrôle numérique entièrement automatisé** conforme aux exigences de l'Industrie 4.0;
- **Ozoneur de contrôle temporisé** ;
- **L'OZONE** utilisé en petites quantités (1 min. Toutes les 20 min.) **Allonge la durée de conservation des produits et garde leur qualité intacte** ;
- **Générateur OZONE par générateur électrique avec une production maximale de 250 MG / H** (air propulsé) fonctionnement en réglant le temps ON / OFF;
- **L'armoire est équipée de :**
 - **Élément de refroidissement** ;
 - **Générateur d'ozone** de haute technologie;
 - **Ventilation forcée** , pour assurer l'uniformité de la qualité de l'ozone à l'intérieur de la cellule,
 - **Instrument numérique qui contrôle la température de l'ozone** , les temps et la sécurité de toute ouverture de porte.
- Le système enregistre tous les événements et programmes et est interconnecté selon le critère de l'industrie 4.0. Pour garantir un bon fonctionnement du système, il est nécessaire de connecter l'appareil à Internet;
- **Produit inclus dans le CRÉDIT D'IMPÔT (DL 23/2020) Crédit d'impôt de 50% des frais d'assainissement jusqu'à un maximum de 20 000 euros (en attente de formalisation).**

DONNÉES TECHNIQUES

- **Fabriqué en acier inoxydable AISI 304** ;
- Portes numéro 1;
- Convient pour **contenir des grilles Gastronorm 2/1** (650x530 mm);
- Racks au pas de 62 mm;
- **700 litres de capacité** ;
- **Température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C** ;
- **Réfrigération ventilée** ;
- Isolation 60 mm;
- **Dégivrage au gaz chaud** ;
- **Gaz réfrigérant ECOLOGIQUE R290** ;
- Classe climatique 5;
- **Thermostat numérique** ;
- Température ambiante d'utilisation de + 18 ° à + 25 ° C;
- **Arrêt de ventilation standard** ;
- **Porte à fermeture automatique en standard** ;
- Serrure standard;
- Éclairage interne en option;
- Pieds réglables en standard;
- Alimentation monophasée;
- Puissance 380 W;
- Dimensions intérieures mm 600x680x1440h;
- Dimensions extérieures mm 720x800x2020h.

Inclus :

- n. 8 guides pour les grilles
- n. 4 tablettes GN 2/1 (65 x 53 cm)

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 0,38 |
| poids net (Kg) | 80 |
| largeur (mm) | 720 |
| profondeur (mm) | 800 |
| hauteur (mm) | 2020 |