



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-FRG050	Armoire réfrigérante aseptisante avec générateur d'ozone 2 portes, Professional, capacité 1400 lt, température 0 ° / + 10 ° C, réfrigération ventilée, Gaz ECOLOGIQUE R290, Gastronorm 2/1, V.230 / 1, Kw.0.4, Poids 160 Kg, dimensions 1440x800x2020h mm	Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

ARMOIRE FRIGORIFIQUE ASSAINISSANTE AVEC GÉNÉRATEUR D'OZONE, 2 portes, lt.1400, Temp 0 ° / + 10 ° C :

- **Utile pour le stockage** et la désinfection à long terme de tous les aliments qui devraient normalement être conservés frais, avec l'avantage de prolonger leur conservation ;
- Équipé d'un dispositif de **contrôle numérique entièrement automatisé** conforme aux exigences de l'industrie 4.0;
- **Ozonateur à commande temporisée** ;
- **L'OZONE** utilisée en petites quantités (1 min. Toutes les 20 min.) **Allonge la durée de conservation des produits** et **maintient leur qualité intacte** ;
- **Générateur OZONE par générateur électrique avec une production maximale de 250 MG / H** (à air) fonctionnant 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 2;
- Convient pour **contenir des grilles Gastronorm 2/1** (650x530 mm) ;;
- Racks au pas de 62 mm;
- **Capacité 1400 lt** ;
- **Température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C** ;
- **Isolation 60 mm** ;
- **Réfrigération ventilée** ;
- **Dégivrage au gaz chaud** ;
- **Gaz réfrigérant ECOLOGIQUE R290** ;
- Classe climatique 5;
- **Thermostat numérique** ;
- **Arrêt de ventilation standard** ;
- Température ambiante d'utilisation de + 18 ° à + 25 ° C;
- **Porte à fermeture automatique en standard** ;
- Serrure standard;
- Éclairage interne en option;
- Pieds réglables en standard;
- Alimentation monophasée;
- Puissance 400 W;
- Dimensions intérieures mm 1320x680x1440h
- Dimensions extérieures mm 1440x800x2020h.

Inclus :

- n. 16 guides de grille
- n. 8 étagères GN 2/1 (mm 650x530)

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	160
largeur (mm)	1440
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	2020