



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



forcar®

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMPTOIR À PIZZA RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES + COMMODE À TIROIRS pour miches , 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 bacs à pain de 600x400x70h mm** , Temp. +2°+8° ,
- **commode neutre avec 7 tiroirs** capable d'accueillir **7 moules à pain mesurant 600x400x70h mm - NON INCLUS** ,
- **capacité 386 litres ;**
- **réfrigération ventilée ,**
- **unité intégrée amovible** pour un entretien facile,
- **tiroir neutre au dessus du compartiment technique ,**
- épaisseur d'isolation : 50 mm,
- **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,
- **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 démontable sans outils,
- fond aux coins arrondis,
- **pièds réglables en hauteur en acier inoxydable Aisi 304 ,**
- dossier en acier inoxydable,
- possibilité de s'appuyer contre le mur.

Équipé d' **une VITRINE réfrigérée horizontale** complète de verre et groupe frigorifique, **capable de contenir :**

- **10 bacs GN 1/4** (265x162 mm), d'une hauteur max de 150 mm pour le mod. **FOPZ2610TN33** ,
- **9 bacs GN 1/3** (325x175 mm) , d'une hauteur max de 150 mm pour le mod. **FOPZ2610TN38** .

Fourni :

- n.7 paires de guides par porte

NB : Plateaux de présentation horizontaux et récipients porte-pain à pizza - NON INCLUS.

Marquage CE

Fabriqué en ASIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
largeur (mm)	2025
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	1390

MODÈLES DISPONIBLES

FO-G-PZ2610TN33



Comptoir à pizza réfrigéré 2 PORTES + COMMODE À TIROIRS, avec vitrine réfrigérée profondeur 330 mm

Livraison 8 à 15 jours

Comptoir à pizza réfrigéré 2 PORTES + COMMODE À TIROIRS, avec vitrine réfrigérée profondeur 330 mm, capacité 10 bacs GN 1/4 (265x162 mm), température +2/+8°C, V.230/1, Ventilé, ÉCOLOGIQUE en Classe B, Gaz R290, Kw.0,26, dim.mm.2025x800x1445h

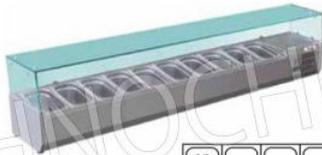
FO-G-PZ2610TN38



Comptoir à pizza réfrigéré 2 PORTES + COMMODE À TIROIRS, avec vitrine réfrigérée profondeur 380 mm

Livraison 8 à 15 jours

Comptoir à pizza réfrigéré 2 PORTES + COMMODE À TIROIRS, avec vitrine réfrigérée profondeur 380 mm, capacité 9 bacs GN 1/3 (325x175 mm), température +2/+8°C, Ventilé, ÉCOLOGIQUE en Classe B, Gaz R290, V .230/ 1, Kw.0,26, dim.mm.2025x800x1445h



Mod.FOPZ2610TN33 Cap. 10 Bacinelle GN1/4



Mod.FOPZ2610TN38 Cap. 9 Bacinelle GN 1/3