

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Monofase	
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	0,4	
Peso netto (Kg)	160	
Larghezza (mm)	1440	
Profondità (mm)	800	
Altezza (mm)	2020	

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

# ARMADIO FRIGO IGIENIZZANTE con GENERATORE di OZONO, 2 Porte, lt.1400, Temp $0^{\circ}/+10^{\circ}$ C:

- Utile per conservare a lungo e igienizzare tutti gli alimenti che normalmente verrebbero conservati a fresco, col vantaggio di allungare la loro conservazione;
- o Dotato di dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0;
- Ozonizzatore a controllo temporizzato;
- L'OZONO utilizzato in piccole quantità (1 min. ogni 20 min.) allunga il tempo di conservazione dei prodotti e ne mantiene intatta la qualità;
- Generatore OZONO tramite generatore elettrico con produzione massima di 250 MG/H ( alimentato ad aria ) funzionamento tramite impostazione di tempo ON/OFF;
- L'armadio è dotato di:
  - Elemento refrigerante;
  - Generatore di Ozono a elevata tecnologia;
  - Ventilazione forzata, per garantire una uniformità della qualità di Ozono all'interno della cella,
  - o Strumento digitale che controlla la temperatura dell'Ozono, tempi e la sicurezza dell'eventuale apertura porta.
- Il sistema registra tutti gli eventi e programmi ed è interconnesso seguendo il criterio industria 4.0. Per garantire un buon funzionamento del sistema è necessario collegare il dispositivo ad internet;
- Prodotto che rientra nel CREDITO D'IMPOSTA (DL 23/2020) Credito d'imposta del 50% delle spese di Sanificazione fino ad un massimo di 20.000 euro (in attesa di ufficializzazione).

#### **DATI TECNICI**

• Realizzato in acciaio inox AISI 304;

- Numero porte 2;
- Adatto al contenimento di griglie Gastronorm 2/1 (mm 650x530);;
- Cremagliere con passo mm 62;
- · Capacità 1400 lt;
- ∘ Temperatura d'esercizio 0°/+10° C;
- Isolamento 60 mm;
- Refrigerazione ventilata;
- Sbrinamento gas caldo;
- Gas refrigerante ECOLOGICO R290;
- Classe climatica 5;
- Termostato digitale;
- Fermo ventilazione di serie;
- Temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C;
- Porta a chiusura automatica di serie;
- Serratura di serie;
- Illuminazione interna optional;
- Piedini regolabili di serie;
- Alimentazione monofase;
- o Potenza 400 W;
- o Dimensioni interne mm 1320x680x1440h
- Dimensioni esterne mm 1440x800x2020h.

#### In Dotazione:

- o n. 16 guide per griglie
- on. 8 griglie GN 2/1 (mm 650x530)

### MARCHIO CE MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF091-FRG050	Armadio Frigo Igienizzante con generatore di ozono 2 porte, Professionale, capacità It 1400, temperatura 0°/+10°C, refrigerazione ventilata, Gas ECOLOGICO R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,4, Peso 160 Kg, dimensioni mm 1440x800x2020h	€ 3.112,25 + IVA € 3.796,95 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
		Consegna: da 8 a 15 giorni