**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

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|---|---|
| **TCF091-FRG020** | Mueble frigorífico higienizante con generador de ozono 1 puerta, Profesional, capacidad 700 lt, temperatura 0°/+10°C, refrigeración ventilada, Gas ECOLÓGICO R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,38, Peso 80 Kg, dimensiones 720x800x2020h mm | **€ 2.344,40**<br>*VAT excluido*<br>**Envìo a calcular**<br>**Entrega** de 8 a 15 días |

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**MUEBLE FRIGORÍFICO HIGIENIZANTE con GENERADOR DE OZONO, 1 Puerta, 700 lt., Temp.0/+10°C** :

- **Útil para conservar durante mucho tiempo** e **higienizar todos los alimentos que normalmente se mantendrían frescos, con la ventaja de prolongar su vida útil** ;
- Equipado con un dispositivo **de control digital totalmente automatizado** que cumple con los requisitos de la Industria 4.0;
- **Ozonizador controlado por tiempo** ;
- **El OZONO** utilizado en pequeñas cantidades (1 min. cada 20 min.) **prolonga la vida útil de los productos** y **mantiene intacta su calidad** ;
- **Generador de OZONO mediante generador eléctrico con producción máxima de 250 MG/H** (alimentado por aire) funcionamiento mediante configuración de tiempo ON/OFF;
- **El armario está equipado con** :
  - **Elemento de refrigeración** ;
  - **Generador de ozono** de alta tecnología;
  - **Ventilación forzada** , para garantizar la uniformidad de la calidad del Ozono en el interior de la celda,
  - **Instrumento digital que controla la temperatura de ozono** , tiempos y seguridad de cualquier apertura de puerta.
- El sistema registra todos los eventos y programas y está interconectado siguiendo el criterio de la industria 4.0. Para garantizar el correcto funcionamiento del sistema es necesario conectar el dispositivo a Internet;
- **Producto incluido en el CRÉDITO TRIBUTARIO (DL 23/2020) Crédito fiscal del 50% de los gastos de saneamiento hasta un máximo de 20.000 euros (pendiente de oficialización).**

**DATOS TÉCNICOS**

- **Fabricado en acero inoxidable AISI 304** ;
- Número de puertas 1;
- Apto para **contener parrillas Gastronorm 2/1** (650x530 mm);
- Bastidores con paso de 62 mm;
- **Capacidad 700 litros** ;
- **Temperatura de funcionamiento 0°/+10° C** ;
- **Refrigeración ventilada** ;
- Aislamiento 60 mm;
- **Descongelación por gas caliente** ;
- **Gas refrigerante ECOLÓGICO R290** ;
- Clase climática 5;
- **Termostato digital** ;
- Temperatura ambiente de uso de +18° a +25°C;
- **Parada de ventilación de serie** ;
- **Puerta con cierre automático de serie** ;
- Cerradura estándar;
- Iluminación interna opcional;
- Pies ajustables de serie;
- Fuente de alimentación monofásica;
- Potencia 380W;
- Dimensiones internas 600x680x1440h mm;
- Dimensiones exteriores 720x800x2020h mm.

**Suministrado** :

- norte. 8 x guías de parrilla
- norte. 4 parrillas GN 2/1 (65 x 53 cm)

**MARCA CE**
**HECHO EN ITALIA**

| FICHA TÉCNICA | |
|---|---|
| **alimentación eléctrica** | Monofase |
| **Voltios** | V 230/1 |
| **frecuencia (Hz)** | 50 |
| **potencia (KW)** | 0,38 |
| **peso neto (Kg)** | 80 |
| **ancho (mm)** | 720 |
| **profundidad (mm)** | 800 |
| **altura (mm)** | 2020 |