



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-FRG050	Mueble frigorífico higienizante con generador de ozono de 2 puertas, Profesional, capacidad 1400 lt, temperatura 0°/+10°C, refrigeración ventilada, Gas ECOLÓGICO R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,4, Peso 160 Kg , dimensiones 1440x800x2020h mm	€ 3.021,24 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

MUEBLE FRIGORÍFICO HIGIENIZANTE con GENERADOR DE OZONO, 2 Puertas, 1400 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 (en espera de oficialización).**

DATOS TÉCNICOS

- **Fabricado en acero inoxidable AISI 304 ;**
- Número de puertas 2;
- Apto para **contener parrillas Gastronorm 2/1** (650x530 mm);;
- Bastidores con paso de 62 mm;
- **Capacidad 1400 litros ;**
- **Temperatura de funcionamiento 0°/+10° C ;**
- **Aislamiento 60 mm ;**
- **Refrigeración ventilada ;**
- **Descongelación por gas caliente ;**
- **Gas refrigerante ECOLÓGICO R290 ;**
- Clase climática 5;
- **Termostato digital ;**
- **Parada de ventilación de serie ;**
- Temperatura ambiente de uso de +18° a +25°C;
- **Puerta con cierre automático de serie ;**
- Cerradura estándar;
- Iluminación interna opcional;
- Pies ajustables de serie;
- Fuente de alimentación monofásica;
- Potencia 400W;
- Dimensiones internas 1320x680x1440h mm
- Dimensiones exteriores 1440x800x2020h mm.

Suministrado :

- norte. 16 guías de rejilla
- norte. 8 rejillas GN 2/1 (650x530 mm)

**MARCA CE
HECHO EN ITALIA**

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,4
peso neto (Kg)	160
ancho (mm)	1440
profundidad (mm)	800
altura (mm)	2020