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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ARMARIO DE REFERENCIA con GESTIÓN DE HUMEDAD 1 puerta, capacidad 700 litros (71FLUMI) o 900 litros (91FLUMI), temperatura -6/+40°C con función frío, calor, humidificación/deshumidificación y mantenimiento

- Los gabinetes de retardador- fermentador están diseñados para **realizar ciclos completos y personalizables de retardador / fermentador** .
- A través de **la tecnología 4.0** es posible **la gestión digital** de diversas funciones, **incluso de forma remota**

Características principales:

- monocasco con **aislamiento de 60 mm** (**75 mm** para el de 900 lt) con poliuretano expandido HFO, que tiene un nivel GWP 0
- temperatura de funcionamiento de la celda **-6° + 40°C**
- Dispositivo con **control digital totalmente automatizado** que cumple con **los requisitos de la Industria 4.0.**

Los gabinetes retardadores-verificadores pueden realizar **múltiples funciones** que incluyen:

- gestión de **refrigeración, calefacción** y **mantenimiento** ;
- función **de humidificación/deshumidificación** ;
- gestión y funcionamiento mediante **sondas de lectura de temperatura** : evaporador, célula de aspiración;
- función **frío/caliente/mantener** ;
- se pueden realizar **ciclos completos de retardo/subida** ajustando tiempos y características de temperatura y ventilación;
- También se puede utilizar para **conservar, descongelar, secar** , etc.

marca CE

FICHA TÉCNICA

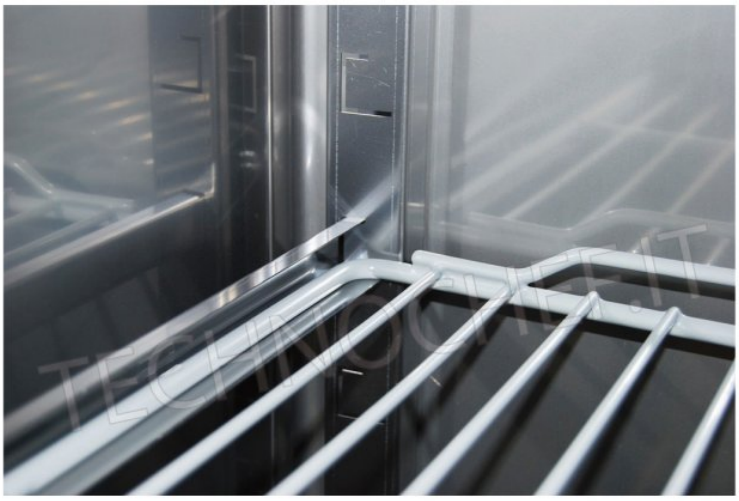
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,52

MODELOS DISPONIBLES

IB-71FLUMI 	**Armario retarder-prover, frío, calor, humidificación/deshumidificación y función de mantenimiento, temperatura -6° / +40°C, mod. 71CANALES** Armario retardador-verificador con gestión de humedad, 1 puerta, 700 lt, temp. -6°/+40°C, estructura de acero inoxidable, panel de control con pantalla táctil, refrigeración ventilada, V. 230/1, kw 0,52, dim. mm 720x800x2020h	**€ 3.058,19** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
IB-91FLUMI 	**Armario retardador-verificador, función frío, calor y mantenimiento, temperatura -6° / +40°C, mod. 91CANALES** Armario retardador-verificador con gestión de humedad, 1 puerta, 900 lt, temp. -6°/+40°C, estructura de acero inoxidable, panel de control con pantalla táctil, refrigeración ventilada, V. 230/1, kw 0,52, dim. mm 790x1010x2090h	**€ 3.654,77** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IB-SVMI 	**Mesas refrigeradas refrigeradas / congeladoras Gastronorm** Par de guías de acero inoxidable.	**€ 370,35** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
IB-SVMI91 	**Mesas refrigeradas refrigeradas / congeladoras Gastronorm** Par de guías de acero inoxidable.	**€ 412,57** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días



MacChef
MacChef
- 17,1 °C

MacChef
Solutions for Catering
Sbrinamento
surgelati
Temperatura Cella
6 30 17 martedì 22 settembre 2015
Modalità di lavoro: Sbrinamento (Attivo)
Setpoint (P027): + 10 °C
peperoni (2 kg) - Cod.: 1
26/08/2015
cetrioli (2 kg) - Cod.: 2
06/09/2015