



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF091-FRG020</b>	Armadio Frigo Igienizzante con generatore di ozono 1 porta, Professionale, capacità 700 lt, temperatura 0°/+10°C, refrigerazione ventilata, Gas ECOLOGICO R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,38, Peso 80 Kg, dimensioni mm 720x800x2020h	<b>€ 2.344,40 + IVA</b> € 2.860,17 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **ARMADIO FRIGO IGIENIZZANTE con GENERATORE di OZONO, 1 Porta, lt.700, Temp.0°/+10°C:**

- **Utile per conservare a lungo e igienizzare tutti gli alimenti che normalmente verrebbero conservati a fresco, col vantaggio di allungare la loro conservazione;**
- 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,
  - **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 1;
- Adatto al **contenimento di griglie Gastronorm 2/1** (mm 650x530);

- Cremagliere con passo mm 62;
- **Capacità 700 lt;**
- **Temperatura d'esercizio 0°/+10° C;**
- **Refrigerazione ventilata;**
- Isolamento 60 mm;
- **Sbrinamento gas caldo;**
- **Gas refrigerante ECOLOGICO R290;**
- Classe climatica 5;
- **Termostato digitale;**
- Temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C;
- **Fermo ventilazione di serie;**
- **Porta a chiusura automatica di serie;**
- Serratura di serie;
- Illuminazione interna optional;
- Piedini regolabili di serie;
- Alimentazione monofase;
- Potenza 380 W;
- Dimensioni interne mm 600x680x1440h;
- Dimensioni esterne mm 720x800x2020h.

**In Dotazione:**

- n. 8 guide per griglie
- n. 4 griglie GN 2/1 (cm 65 x 53)

**MARCHIO CE  
MADE IN ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,38
<b>Peso netto (Kg)</b>	80
<b>Larghezza (mm)</b>	720
<b>Profondità (mm)</b>	800
<b>Altezza (mm)</b>	2020