



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF091-FRG020	Desinfektion Kühlschrank mit Ozongenerator 1 Tür, Professional, 700 lt Kapazität, Temperatur 0 ° / + 10 ° C, belüftete Kühlung, ÖKOLOGISCHES Gas R290, Gastronorm 2/1, V.230 / 1, Kw.0.38, Gewicht 80 kg, Abmessungen mm 720 x 800 x 2020 h	€ 2.344,40 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

SANITIZING FRIDGE CABINET mit OZONE GENERATOR, 1 Tür, lt. 700, Temp. 0 / + 10 ° C :

- **Nützlich für die Langzeitlagerung und Desinfektion aller Lebensmittel , die normalerweise frisch gehalten werden, mit dem Vorteil, dass ihre Konservierung verlängert wird .**
- Ausgestattet mit einem **vollautomatischen digitalen Steuergerät** , das den Anforderungen von Industrie 4.0 entspricht;
- **Zeitgesteuerter Kontrollazonator** ;
- **Die** in kleinen Mengen verwendete **OZONE** (1 Min. Alle 20 Min.) **Verlängert die Haltbarkeit der Produkte und behält deren Qualität bei ;**
- **OZONE-Generator durch elektrischen Generator mit einer maximalen Produktion von 250 MG / H** (luftbetrieben) durch Einstellen der EIN / AUS-Zeit;
- **Der Kleiderschrank ist ausgestattet mit :**
 - **Kühlelement** ;
 - Hochtechnologischer **Ozongenerator** ;
 - **Erzwungene Belüftung** , um eine gleichmäßige Qualität des Ozons in der Zelle sicherzustellen,
 - **Digitales Instrument , das die Ozontemperatur** , die Zeiten und die Sicherheit jeder Türöffnung **regelt** .
- Das System zeichnet alle Ereignisse und Programme auf und ist nach dem Industrie 4.0-Kriterium miteinander verbunden. Um ein einwandfreies Funktionieren des Systems zu gewährleisten, muss das Gerät mit dem Internet verbunden werden.
- **Produkt im TAX CREDIT (DL 23/2020) enthalten Steuergutschrift in Höhe von 50% der Sanitärkosten bis maximal 20.000 Euro (bis zur Formalisierung).**

TECHNISCHE DATEN

- **Hergestellt aus Edelstahl AISI 304** ;
- Türen Nummer 1;
- Geeignet für **enthaltendes Gastronorm- 2/1 Gitter** (650x530 mm);
- Gestelle mit 62 mm Abstand;
- **700 lt Kapazität** ;
- **Betriebstemperatur 0 ° / + 10 ° C** ;
- **Belüftete Kühlung** ;
- Isolierung 60 mm;
- **Heißgasabtauen** ;
- **ÖKOLOGISCHES Kältemittelgas R290** ;
- Klimaklasse 5;
- **Digitaler Thermostat** ;
- Umgebungstemperatur von + 18 ° bis + 25 ° C;
- **Standardlüftungsstopp** ;
- **Automatisch schließende Tür serienmäßig** ;
- Standardschloss;
- Innenbeleuchtung optional;
- Verstellbare Füße serienmäßig;
- Einphasige Stromversorgung;
- Leistung 380 W;
- Innenmaße mm 600x680x1440h;
- Außenmaße mm 720x800x2020h.

Enthalten :

- n. 8 Führungen für Gitter
- n. 4 GN 2/1 Regale (65 x 53 cm)

**CE MARK
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,38
Nettogewicht (Kg)	80
Breite (mm)	720
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	2020