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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
puissance (KW)	0,145
poids net (Kg)	59
poids brut (Kg)	70
largeur (mm)	2000
profondeur (mm)	335
hauteur (mm)	435

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients de pizza, version avec verre droit, profondeur 335 mm:

- structure en **acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré uniquement côté droit;
- convient pour **contenir 10 bacs gastronormes GN 1/4** (exclus);
- contrôle électronique de la température;
- température: **+ 2 ° / + 8 ° C** ;
- **réfrigération statique;**
- dégivrage avec arrêt / arrêt du compresseur;
- évaporation manuelle de l'eau de condensation;
- température ambiante max + 35 ° C / humidité ambiante max 50% HR;
- **Gaz** réfrigérant **écologique** R600a;
- **Fabriqué en ASIE.**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FC-G-VRX2000-330	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 10 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.70, dim. mm. 2000x335x435h.	**€ 412,94** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

		Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FO-S265	**Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/4**	**€ 4,44** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**
FC-CS330	**Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm**	**€ 68,05** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

* LUNGH. : mm. 2000

* CAPAC. : 10 GN 1/4