



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)	63
poids brut (Kg)	75
largeur (mm)	2000
profondeur (mm)	395
hauteur (mm)	435

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients de pizza, version avec verre droit, profondeur 395 mm :

- structure entièrement en **acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré uniquement côté droit;
- convient pour **contenir 9 bacs gastronomes 1/3** (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-VRX2000-380	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale pour INGRÉDIENTS DE PIZZA, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 9 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.75, dim. mm. 2000x395x435h.	€ 434,96 TVA exclue Expédition à calculer

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FO-S325 	Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/2 et 1/3	€ 4,68 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
FC-CS380 	Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm	€ 68,05 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



