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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SL-KP25/80	Ensemble de pieds réglables	

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SL-CPS350V	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 5 étagères rectangulaires, Ligne CURVE**	
SL-CPS250V	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 5 étagères rectangulaires, Ligne CURVE**	
SL-CPS450V	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 5 étagères rectangulaires, Ligne CURVE**	
SL-CPS350R	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 6 étagères tournantes, Ligne CURVE**	
SL-CPS450R	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 6 étagères tournantes, Ligne CURVE**	

SL-CGL250S	**TECHNOCHEF - Congélateur Vetrina pour Gelateria 1 Porte, Temp.-15°-25°C, lt.250, Mod.CGL250S**	
SL-CGL350S	**TECHNOCHEF - Congélateur Vetrina pour Gelateria, Temp.-15°- 25°C, 1 Porte, lt.360, Mod.CGL350S**	
SL-CPS600V	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 5 étagères rectangulaires, Ligne CURVE**	
SL-CGL450S	**TECHNOCHEF - Congélateur Vetrina pour Gelateria, Temp.-15°-25°C, 1 Porte, lt.427, Mod.CGL450S**	
SL-CGL600S	**TECHNOCHEF - Congélateur Vetrina pour Gelateria 1 Porte, Temp.-15°-25°C, lt.541, Mod.CGL600S**	
SL-CGL450G2T	**TECHNOCHEF - Vitrine Réfrigérée Pâtissière, Temp.+5°-20°C, 1 Porte, 427 lt, Mod.CGL450G2T**	
SL-CPS800V	**Vitrine réfrigérée pâtissière 1 porte, 4 côtés de présentation, 4 étagères rectangulaires, Ligne CURVE**	
SL-CGL450R2T	**TECHNOCHEF - Vitrine Réfrigérée Pâtissière, Temp.+5°-20°C, 1 Porte, 427 lt, Mod.CGL450R2T**	

SL-CGL600G2T 	**TECHNOCHEF - Vitrine Réfrigérée Pâtissière, Temp.+5°-20°C, 1 Porte, 541 lt, Mod.CGL600G2T**	
SL-CPG520V/S 	**TECHNOCHEF - Vitrine combinée pour glaces et pâtisseries, temp. -15°-25°C/+4°+10°C, Mod.CPG520V/S**	