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

VITRINE DE COMPTOIR CHAUFFANTE avec VERRE COURBE, GAMME COMPLÈTE d'une capacité de 4 à 8 PLAQUES GN 1/3 (325x175 mm), H 40 mm :

.

- **structure en acier inoxydable** avec décorations en aluminium anodisé ;
- **verre bombé qui ne peut pas être ouvert,** côté client ;
- **portes coulissantes,** côté opérateur ;
- **contient des plateaux Gastrnorm 1/3 (325x175 mm), h 40 mm** (non inclus) ;
- **température de fonctionnement +30°/+60°C** ;
- **l'application BM (bain-marie)** permet d'uniformiser la diffusion de la chaleur sur toute la surface des plateaux ;
- **Luminaire LED protégé par un plafonnier en aluminium anodisé** ;
- couleur standard argent, également disponible en or et noir avec supplément.

Disponible en couleurs standards :
- argent (COD.02)

Couleurs optionnelles :
- noir (COD.13)
- or (COD.44)

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

TCF318-001410

Vitrine chauffante de comptoir pour 4 bacs Gastronorme 1/3, chauffage au bain-marie, température +30°/+60°C, V.230/1, Kw.0,6, poids 14 kg, dim.mm.820x380x255h

€ 1.318,83
TVA exclue
Expédition à calculer

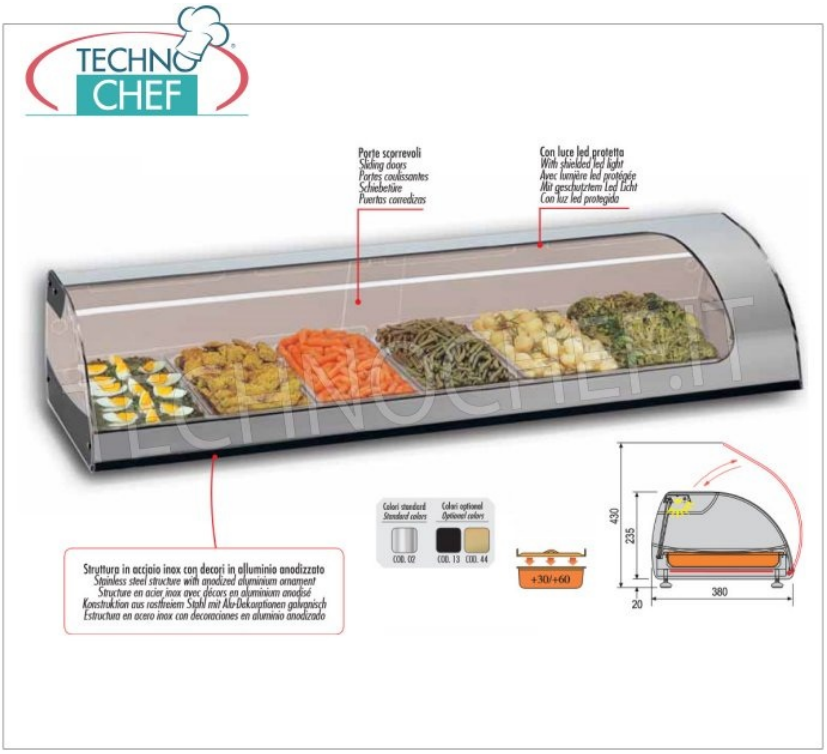
Livraison 8 à 15 jours

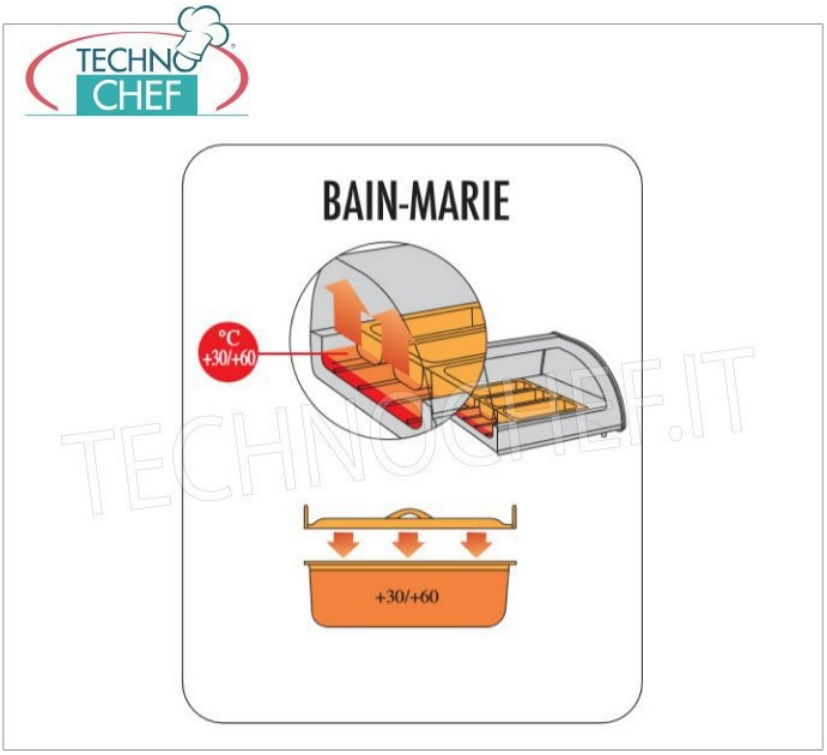
TCF318-001430

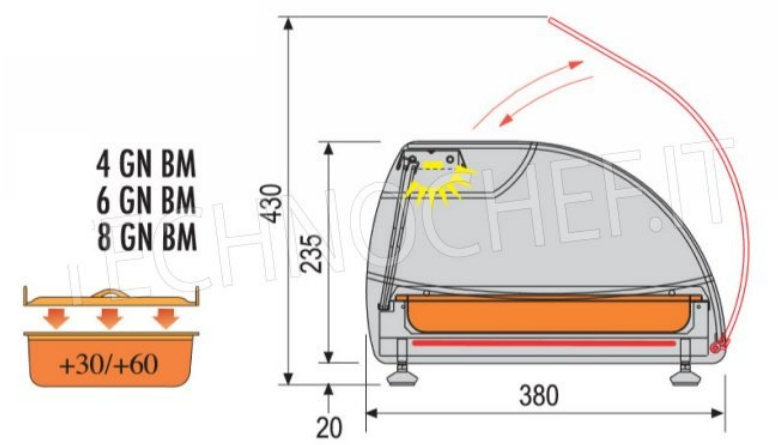
Vitrine chauffante de comptoir pour 8 bacs Gastronorme 1/3, chauffage au bain-marie,

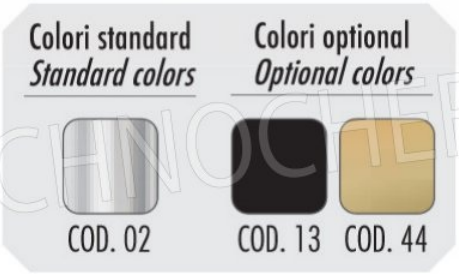
€ 1.435,20

	température +30°/+60°C, V.230/1, Kw.1,2, poids 25 kg, dim.mm.1524x380x255h	*TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
TCF318-001420 	**Vitrine chauffante de comptoir pour 6 bacs Gastronorme 1/3, chauffage au bain-marie, température +30°/+60°C, V.230/1, Kw.1,2, poids 19 kg, dim.mm.1172x380x255h**	**€ 1.441,66** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours









TECHNOCHEF.IT