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 CHAUDE avec COUVERCLE COURBÉ EN INOX, GAMME COMPLÈTE avec longueur de 1023 mm à 1731 mm :

- **structure en acier inoxydable** ;
- **couvercle courbé en acier inoxydable** ;
- **Conteneurs capacité maximale** : **GN 1/4-1/3-1/2-2/3-1/1-1/6-1/9 H. max100 mm** (non inclus) ;
- **température de fonctionnement +30°/+70°C** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

TCF318-002410

Vitrine chauffante de comptoir avec couvercle bombé en acier inoxydable, capacité des bacs : tous formats GN - H max 100 mm, température +30°/+70°C, V.230/1, Kw.1,00, Poids 17 Kg, dim.mm.1023x380x238h

€ 1.021,45
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

TCF318-002420

Vitrine chauffante de comptoir avec couvercle bombé en acier inoxydable, capacité des récipients : tous formats GN - H max 100 mm, température +30°/+70°C, V.230/1, Kw.1,00, Poids 18 Kg, dim.mm.1200x380x238h

€ 1.086,09
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

TCF318-002440

Vitrine chauffante de comptoir avec couvercle bombé en acier inoxydable, capacité des bacs : tous formats GN - H max 100 mm, température +30°/+70°C, V.230/1, Kw.1,4, Poids 23 Kg, dim.mm.1554x380x238h

€ 1.221,86
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

TECHNO CHEF
R290
eco friendly
Colori standard
Standard colors
COD. 08
COLD System +2 +10 °C
DRY System +30 +70 °C
1023
1200
1377
1554
1731
491
238
380
Le vaschette GN sono fornite a richiesta / GN basins are available on request / Les bacs sont fournis su demande / Die Schalen werden auf wunsch geliefert / Las cubetas se entregan bajo pedido