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
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,105
poids net (Kg)	45
largeur (mm)	1438
profondeur (mm)	395
hauteur (mm)	245

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE de comptoir, capacité 6 bacs Gastro-norme 1/3, h 40 :

- **Idéal pour la présentation au comptoir** de **sandwichs, canapés, sushis et** tout ce qui doit être conservé dans un environnement réfrigéré ;
- **réfrigération statique** ;
- compresseur éteint dégivrage ;
- thermostat numérique;
- **température de fonctionnement de +2° C à +6° C** ;
- compresseur étanche avec condenseur ventilé subtropicalisé ;
- **double température au-dessus/en dessous pour les aliments ayant une demande maximale de froid** ;
- Isolation en polyuréthane sans CFC d'une épaisseur de 25 mm et d'une densité de 40 kg/m³ ;
- **Système d'éclairage à bande LED, faible consommation** ;
- décoration extérieure avec profilé en aluminium anodisé;
- **plateau en acier inoxydable embouti, adapté aux bacs GN1/3 d'une hauteur de 60 mm** ;
- **verre trempé courbé avec charnière pour un nettoyage facile** ;
- portes coulissantes à haute résistance;
- plateaux inclus;
- capacité 45 lt;
- Réfrigérant R600a;

- niveau sonore dB(A) 55.

Conditions environnementales de fonctionnement :
- Température ambiante maximale 26°C.
- Humidité relative 60%

marquage CE
Fabriqué en ASIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CZRS60	Vitrine réfrigérée de comptoir pour 6 bacs gastronorme 1/3, double température haut/bas : +2/+6 C°, V.230/1, Kw.0.105, Poids 45 Kg, dim.mm.1438x395x245h	**€ 1.191,65** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours