

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)	0,125
poids net (Kg)	39
poids brut (Kg)	57
largeur (mm)	1500
profondeur (mm)	395
hauteur (mm)	285

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Vitrine réfrigérée horizontale avec structure et couvercle en inox pour ingrédients à pizza, profondeur 395 mm :

- structure et couvercle en acier inoxydable AISI 201;
- couvercle de protection pour une meilleure conservation des aliments ;
- unité encastrable côté droit uniquement ;
- adapté pour contenir 5 bacs gastronormes GN 1/3 + 1 bac GN 1/2 (non inclus) ;
- o contrôle électronique de la température;
- température : +2°/+8°C;
- réfrigération statique;
- Gaz réfrigérant écologique R600a ;
- dégivrage automatique ;
- o évaporation manuelle de l'eau de condensation ;
- épaisseur d'isolation 45 mm ;
- ∘ température ambiante max + 35°C / humidité ambiante max 50% HR ;
- o Dimensions mm.1500x395x285/617h, avec couvercle fermé/ouvert.

Marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

FC-G-VRX1500-380SS

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8°C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.39, dim.mm.1500x395x285h.

€ 379,90 TVA exclue Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

FO-S265



Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/4

€ 4,44

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison

FC-CS330



Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm

€ 68,05

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



