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)	5060
puissance (KW)	1,6
largeur (mm)	780
profondeur (mm)	730
hauteur (mm)	1510

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Chariot de maintien au chaud pour aliments cuits, pour 13 grilles ou plateaux GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530) :

- **structure** entièrement soudée, réalisée en **tôle d'acier inoxydable AISI 304** , finition brossée, isolée avec des panneaux de mousse de polyuréthane positionnés entre les deux parois en tôle ;
- **capacité 13 grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (mm.325x530)** ;
- **pas** entre guides **80 mm** .;
- **chauffage par ventilateur** ;
- **température réglable** de : **+65°** à **+ 90°** ;
- **possibilité d'humidifier** le compartiment intérieur à l'aide d'un bac spécial avec de l'eau ;
- **1 porte battante à double paroi** ouvrant à 270° avec joint en caoutchouc ;
- poignée d'ouverture avec fermeture à pression;
- **poignées de poussée positionnées des deux côtés** , isolées par des supports en PVC et utilisables même avec les portes ouvertes ;
- **compartiment intérieur équipé de supports** pour plaques de cuisson, bols et plateaux de différentes formes selon le modèle ;
- **thermomètre** ;
- **panneau de commande intégré** , équipé d'un interrupteur d'alimentation avec voyant lumineux, d'un thermostat, d'un voyant de fonctionnement et d'un câble d'alimentation en spirale sur le reste ;
- pare-chocs périmétrique en caoutchouc gris non marquant ;
- Roues de 16 cm de diamètre, deux pivotantes avec frein, support galvanisé, anneau en caoutchouc gris non marquant, roulement sur roulements.

Accessoires/Optionnels :
- Grille en fil d'acier inoxydable 1/1 GN.
- Poignée de verrouillage avec serrure.

- Jeu de 4 roues élastiques dont 2 avec freins.

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MC-3213GN-K	Chariot de MAINTIEN À CHAUD pour PLATS CUITS, 1 porte battante, CAPACITÉ 13 GRILLES ou plaques GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530), PAS entre glissières 80 MM, CHAUFFAGE VENTILÉ, temp. de +65° à +90°, HUMIDIFICATEUR, V.230/1, Kw.1.6, dim.mm.780x730x1510h	**€ 2.127,48** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 10 à 18 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MC-A0170 	**Technochef - GRILLA en FIL INOX GN 1/1, (mm 325x530)**	**€ 26,86** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MC-E/K 	**Jeu de 4 roues élastiques**	**€ 54,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MC-MA 	**Poignée de verrouillage avec serrure**	**€ 70,61** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours