

# 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  $\,$ 



temp faces étage capa	e Combinée Glaces / Pâtisserie 2 portes, érature -15° -25°C / + 4° + 10°C, Curve Line, 4 d'exposition, 6 étagères rectangulaires + 6 eres tournantes, réfrigération ventilée / statique, cité lt 848, V.230/1, Kw.0,70 + 0,54, nm.1380x620x1860h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

VITRINE COMBINÉE pour GLACES / PÂTISSERIE 2 Portes, Ligne CURVE, avec 4 faces de présentation et 6 étagères rectangulaires + 6 étagères tournantes, réfrigération VENTILÉE / STATIQUE, température -15° -25°C / + 4° + 10°C :

- o structure externe en aluminium anodisé argent ;
- o vitrine réalisée en **double vitrage isolant** conforme à la norme EN UNI 1279 ;
- o exposition sur 4 faces;
- 6 TABLETTES RECTANGULAIRES FIXES 560x460 mm + 6 TABLETTES ROTATIVES EN VERRE Ø 452 mm;
- o capacité lt 848;
- $\circ$  température de fonctionnement -15  $^{\circ}$  -25  $^{\circ}$  C / + 4  $^{\circ}$  + 10  $^{\circ}$  C ;
- o 2 panneaux de contrôle « sensitive touch » au design unique et exclusif, fruit d'une longue étude de l'informatique et du design ;
- réfrigération ventilée / statique ;
- o dégivrage automatique / manuel;
- o Éclairage LED de série des deux côtés du compartiment interne, assurant un éclairage uniforme et à faible consommation ;
- lumen/mètre : 4 x 1200 lm ;
- humidité: 40 % 75 %:
- les compresseurs et le thermostat à écran tactile sont de dernière génération, garantissant un rendement élevé et une faible absorption , avec des avantages considérables pour l'économie d'exploitation ;
- **précision**, **solidité** et **technologie** sont les prérogatives sur lesquelles repose la ligne CURVE, une expression de solidité alliée à la praticité, capable de satisfaire tous les types d'utilisation, où robustesse et fiabilité se conjuguent sous le signe de la tradition;
- grâce à ces vitrines réfrigérées pour pâtisseries et glaces, vous pouvez combiner la solidité et l'élégance de la présentation avec la fiabilité d'un produit made in Italy.

## Accessoires / Options :

- verrouiller avec clé
- o étagère en verre
- o kit de support pour verre et grilles
- o jeu de ventouses
- kit de pieds réglables
- verre miroir
- o led supplémentaire
- o emballage caisse en bois
- finitions et couleurs : RAL de votre choix

#### Marquage CE Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE				
alim	entation électrique	Monofase		
Volts		V 230/1		
fréquence (Hz)		50		
puissance (KW)		1,24		
poids net (Kg)		312		
poids brut (Kg)		332		
largeur (mm)		1380		
	profondeur (mm)	620		
	hauteur (mm)	1860		
FICHE TECHNIQUE				
CODE/PHOTO		DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON	
SL-KV	Ensemble de ventouses Kit ventouses (N.4)			
SL-KSVG	Kit de support pour verre et grilles Kit de support pour vitres et grilles (N.4)			
SL-RPV45/90/130	<b>Étagère en verre</b> Étagère en verre (N.1)			
SL-LED	<b>LED supplémentaire</b> LED supplémentaire			
SL-KP70/90/12	Ensemble de pieds réglables Ensemble de pieds réglables			
SL-CC70/90/12	<b>Fermeture à clé</b> Serrure à clé			
SL-VSP70/90	<b>Verre miroir</b> Verre miroir (N.1)			
SL-IMLEG70/90	<b>Emballage de caiss</b> Emballage caisse en			
	·			

# SL-RAL/70/90/120 FINITURE E COLOR \*\*MA 6 scale file, 6 cross file, 6 cross file, 6 cross

### **Finition et couleurs** Ral de votre choix



