



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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ À PIZZA 2 PORTES + TIROIR 6 TIROIRS pour pâte à pizza, avec VITRINE PROFONDE 330 ou 380 mm, température + 2° / + 8°, Statique, ECOLOGIQUE en Classe C :

- **structure en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **dessus en granit** avec **dosseret sur 3 côtés ;**
- **commode à 6 tiroirs** pour contenants de pâte à pizza;
- fond avec coins arrondis ;
- **dos en acier inoxydable ;**
- possibilité de s'adosser au mur;
- **capacité** 257 litres ;
- **unité incorporée amovible** pour un entretien facile ;
- **contrôle électronique de la température** avec thermostat numérique;
- résistance électrique autour du cadre de la porte pour éliminer la condensation ;
- **Réfrigération statique ;**
- **évaporation automatique** de l'eau de condensation,
- dégivrage à l'arrêt ;
- température / humidité ambiante max : + 32°C / 55% HR ;
- **épaisseur d'isolation 45 mm ;**
- **GAZ réfrigérant ECOLOGIQUE R600a ;**
- **Classe énergétique C ;**
- porte avec ressort de rappel;
- joint de porte démontable sans outils,
- **pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304 .**

Équipé d' **une VITRINE réfrigérée horizontale** complète avec vitrine et groupe frigorifique, **pouvant contenir :**

- **6 bacs GN 1/4** (265x162 mm), avec hauteur max 150 mm pour le mod. **FO-G-S903PZCAS33 ,**
- **4 bacs GN 1/3** (325x175 mm) + **1 bac GN 1/2** (325x265 mm), hauteur max 150 mm pour le **modèle FO-G-S903PZCAS38 .**

Inclus :

- 2 grilles GN 1/1 (530x325 mm)
- 2 paires de guides

NB : VASQUES NON INCLUSES

**MARQUE CE
FABRIQUE EN ASIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
largeur (mm)	1400
profondeur (mm)	700
hauteur (mm)	1465

MODÈLES DISPONIBLES

FO-G-S903PZCAS33



Comptoir à pizza INOX 304, 2 PORTES + TIROIR avec vitrine réfrigérée profondeur 330 mm
COMPTOIR PIZZA Inox 304, RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES + TIROIR avec vitrine réfrigérée profondeur 33 cm, cap. 6 Bacs GN 1/4 (265x162 mm), temp.+2°/+8°C, Statique, ECOLOGIQUE en Classe C, Gaz R600a, V.230/1, Kw.0.155, dim.mm.1400x700x1465h

€ 1.384,11

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FO-G-S903PZCAS38



Comptoir à pizza INOX 304, 2 PORTES + TIROIR avec vitrine réfrigérée profondeur 380 mm
COMPTOIR PIZZA Inox 304 RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES + TIROIR avec vitrine réfrigérée profondeur 38 cm, cap. 4 bacs GN 1/3 (325x175 mm) + 1 GN 1/2 (325x265 mm), temp.+2°/+8°C, Statique, en Classe C, Gaz R600a, V.230/1, Kw.0.155 , dim.mm.1400x700x1465h

€ 1.414,69

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



mod.FO-G-S903PZCAS33 capacità 6 bacinelle GN 1/4



mod.FO-G-S903PZCAS38 capacità 4 bacinelle GN 1/3 + 1 GN 1/2



forcar

