

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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
UX-TG430	TUBE PLAT EN ALLUMUNIUM PERFORE ET TEFLONED, 600x400x15H mm - Prix unitaire indiqué, disponible par paquet de 2	Livraison

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO DESCRIPTION PRIX/LIVRAISON

UX-XF043DOMENICA



UNOX - Four électrique à convection, mod. XF043 - Dimanche, plateaux de 4 cm. 60x40,

FOUR CONVENTION électrique UNOX - Ligne MICRO, modèle DIMANCHE pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité plateaux 4 mm. 600x400, version avec COMMANDES MANUELLES, V.230/1-400/3, Kw. 5,30/3,2, poids 44 kg, dim.mm. 800x706x472h

Livraison 4 à 9 jours

Livraison 4 à 9 jours

UX-XFT183ELENA



UNOX - Four électrique à convection avec humidificateur, mod. XFT183 ELENA, 3 plaques à pâtisserie de 60x40 cm

FOUR CONVENTION électrique UNOX - Ligne MISS, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 3 PLAQUES de 600x400 mm, version avec COMMANDES MANUELLES et HUMIDIFICATEUR, V.230/1, Kw.3.2, Poids 40 Kg, dim.mm. 800x774x429h

UX-XFT193ROSSELLA



UNOX - Four électrique à convection avec humidificateur, Mod. XFT193 ROSSELLA, 4 PLATEAUX de 60x40 cm

FOUR CONVENTION électrique UNOX - ligne MISS, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 4 PLAQUES de 600x400 mm, version avec COMMANDES MANUELLES et HUMIDIFICATEUR, V. 230/1 - 400/3+N, Kw. 6,5, poids 49 kg, dim.mm.800x774x509h

Livraison 8 à 15 jours