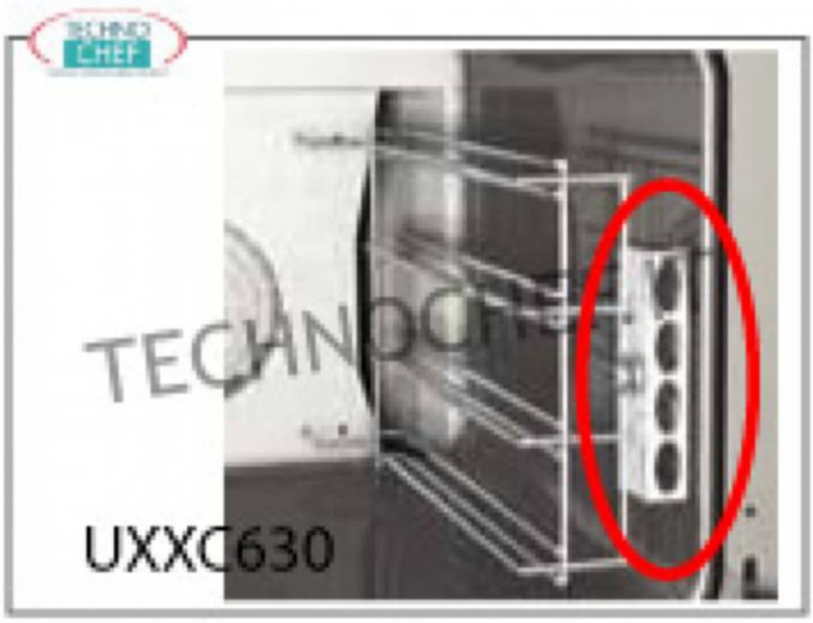
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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-XC630	Kit pour ADAPTER LES SUPPORTS LATERAUX à partir de mm. 600x400 à GN 1/1	**Livraison** 4 à 9 jours
	DESCRIPTION PROFESSIONELLE	

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
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	**Livraison** 4 à 9 jours
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