



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MC-MA</b>	Poignée de verrouillage avec serrure	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MC-3208GN-K</b> 	<b>Maintien de la température, chariot HOT ventilé pour 8 GN 1/1</b> Chariot d'entretien chaud pour les aliments cuits, 1 porte à charnière, 8 bacs de capacité du gril ou GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530), marche entre les guides 120 mm, chauffage par le ventilateur, température de + 65 ° à +90 °, HUMIDIFICATEUR V.230 / 1, Kw.1,6, dim.mm.780x730x1510h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours
<b>MC-3213GN-K</b> 	<b>Maintien de la température, chariot HOT ventilé pour 13 GN 1/1</b> Chariot d'entretien chaud pour les aliments cuits, 1 porte à charnière, 13 bacs GRID CAPACITY ou GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530), PAS entre les guides 80 MM, CHAUFFAGE VENTILÉ, température de + 65 ° à +90 °, HUMIDIFICATEUR V.230 / 1, Kw.1,6, dim.mm.780x730x1510h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours