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
FC-G-VRX1200-380	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale pour INGRÉDIENTS À PIZZA, version avec verre droit, temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 3 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg. 53, dim. mm. 1200x395x435h.	**Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients à pizza, version avec verre droit, profondeur 395 mm :

- Structure **en acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré côté droit uniquement ;
- convient pour **contenir : 5 bacs gastronorme 1/3** et **1 bac gastronorme 1/2** (non inclus) ;
- contrôle électronique de la température;
- température : **+2°/+8°C** ;
- **réfrigération statique;**
- dégivrage automatique ;
- évaporation manuelle de l'eau de condensation ;
- température ambiante max + 35°C / humidité ambiante max 50% HR ;
- **Gaz** réfrigérant écologique **R600a ;**
- **Fabriqué en ASIE.**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
puissance (KW)	0,145
poids net (Kg)	45
poids brut (Kg)	53
largeur (mm)	1200
profondeur (mm)	395
hauteur (mm)	435

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FO-S325 	**Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/2 et 1/3** Séparateur en inox 18/10 pour bacs GN 1/2 et GN 1/3, longueur 32,5 cm	**Livraison** 4 à 9 jours
FC-CS380 	**Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm** Paire de consoles avec pieds réglables h. 20 cm pour les vitrines réfrigérées de 39,5 cm de profondeur	**Livraison** 4 à 9 jours