



**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>FC-G-VRX1400-330</b> | VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale EN ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, version avec verre droit, temp. +2°/+8 °C, ligne de PROFONDEUR 335 mm. pour 6 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids 64 Kg, dim. mm. 1400x335x435h. | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients à pizza, version avec verre droit, profondeur 335 mm :**

- Structure **en acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré côté droit uniquement ;
- adapté pour **contenir 6 bacs gastronormes GN 1/4** (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** ;
- **Fabriquée en ASIE** .

#### FICHE TECHNIQUE

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>alimentation électrique</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>puissance (KW)</b>          | 0,145    |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 50       |
| <b>poids brut (Kg)</b>         | 64       |
| <b>largeur (mm)</b>            | 1400     |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 335      |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 435      |

#### FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO                                                                                           | DESCRIPTION                                                                                                                                         | PRIX/LIVRAISON               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>FO-S265</b><br>  | <b>Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/4</b><br>Séparateur en inox 18/10 pour bacs GN 1/4, longueur 26,5 cm                                          | <b>Livraison</b>             |
| <b>FC-CS330</b><br> | <b>Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm</b><br>Paire de consoles avec pieds réglables h. 20 cm pour les vitrines réfrigérées | <b>Livraison 4 à 9 jours</b> |





\* LUNGH. : mm. 1400

\* CAPAC. : 6 GN 1/4