



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ARMOIRE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE avec VERRE COURBE, GAMME COMPLÈTE avec une capacité de 4 à 10 conteneurs GN 1/3 (mm 325x175), H 40 mm :

- **structure en acier inoxydable ;**
- **portes coulissantes en standard** , côté opérateur;
- **portes incurvées qui s'ouvrent en standard** , côté client;
- **Support en acier inoxydable AISI 304 pour conteneurs GN 1/3 (325x175 mm), h 40 mm** (non inclus);
- **température de fonctionnement + 3 ° / + 5 ° C ;**
- réfrigération statique;
- type de dégivrage manuel;
- gaz réfrigérant R404a;
- **lumière LED protégée** par des plafonniers en aluminium anodisé.

Disponible en couleurs standard :

- argent (COD.02)

Couleurs en option :

- noir (COD.13)
- or (COD.44)

Marque CE

Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

TCF318-001310



Technochef - VITRINE RÉFRIGÉRÉE COMPTOIR avec VERRE COURBÉ, capacité 4 bacs GN 1/3

Vitrine de comptoir réfrigérée pour 4 bacs Gastronorm 1/3, avec 2 portes vitrées bombées côté client, température +3°/+5°C, V.230/1, Kw. 0,262, Poids 30 Kg, dim.mm.1085x380x255h

Livraison 8 à 15 jours

TCF318-001320



TechnoChef - VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE COURBE, capacité 6 bacs GN 1/3

Vitrine réfrigérée à poser, capacité 6 bacs Gastro-Norm 1/3, avec 3 portes vitrées bombées côté client, température +3°/+5°C, V.230/1, Kw. 0,262, poids 36 kg, dim.mm.1437x380x255h

Livraison 8 à 15 jours

TCF318-001330



TechnoChef - VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE COURBE, capacité 8 bacs GN 1/3

Vitrine comptoir réfrigérée pour 8 bacs Gastronorm 1/3, avec 4 portes vitrées bombées côté client, température +3°/+5°C, V.230/1, Kw.0,266, Poids 44 Kg, dim.mm. 1790x380x255h

Livraison 8 à 15 jours

TCF318-001340



TechnoChef - VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE COURBE, capacité 10 bacs GN 1/3

Vitrine comptoir réfrigérée pour 10 bacs 1/3 Gastronorm, avec 5 portes vitrées courbées côté client, température +3°/+5°C, V.230/1, Kw.0,266, Poids 51 Kg, dim.mm. 2141x380x255h

Livraison 8 à 15 jours



