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

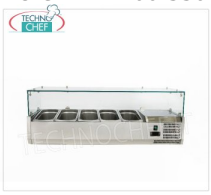
Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FC-CS330	Paire de consoles avec pieds réglables h. 20 cm pour les vitrines réfrigérées	**Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FC-G-VRX1200-330 	**Vitrine d'ingrédients pour pizza, réfrigérée, longueur 120 cm, pour 5 bacs GN 1/4,** VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale EN ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, version avec verre droit, temp. +2°/+8 °C, ligne de PROFONDEUR 335 mm. pour 5 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids 49 Kg, dim. mm. 1200x335x435h.	**Livraison** 4 à 9 jours
FC-G-VRX1200-330SS	**Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 120 cm, pour 5 bacs GN 1/4,** VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm. pour 5 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,125, poids 32 kg, dim.mm.1200x335x285h.	**Livraison** 4 à 9 jours
FC-G-VRX1400-330	**Vitrine à pizza réfrigérée, longueur 140 cm, pour 6 bacs GN 1/4** 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.	**Livraison** 4 à 9 jours

FC-G-VRX1400-330SS

Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 140 cm, pour 6 bacs GN 1/4,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm. pour 6 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,125, poids Kg.34, dim.mm.1400x335x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1200-380SS

Vitrine ingrédients pour pizza inox, réfrigérée, longueur 120 cm, pour 3 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 3 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.35, dim.mm.1200x395x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1500-330SS

Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 150 cm, pour 7 bacs GN 1/4,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm. pour 7 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,125, poids 37 kg, dim.mm.1500x335x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1400-380SS

Vitrine à pizza inox réfrigérée, longueur 140 cm, pour 4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.38, dim.mm.1400x395x285h.

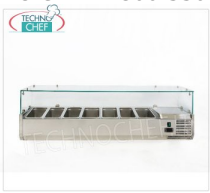
Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1500-380SS

Vitrine à pizza inox réfrigérée, longueur 150 cm, pour 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.39, dim.mm.1500x395x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1500-330



Vitrine réfrigérée à pizza, 150 cm de long, pour 7 casseroles GN 1/4
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 7 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.64, dim. mm. 1500x335x435h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1800-330SS

Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 180 cm, pour 9 bacs GN 1/4,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm pour 9 bacs GN 1/4, V.230/1, Kw 0,145, Poids Kg.43 , dim.mm.1800x335x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1800-380SS

Vitrine à pizza inox réfrigérée, longueur 180 cm, pour 8 bacs GN 1/3
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 8 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, poids 47 kg, dim.mm.1800x395x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX2000-330SS

Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 200 cm, pour 10 bacs GN 1/4,
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp.+2°/+8°C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm pour 10 bacs GN 1/4, V.230/1, Kw 0,145, Poids Kg.54 , dim.mm.2000x335x285h.

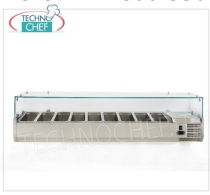
Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX2000-380SS

Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 200 cm, pour 9 bacs GN 1/3
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 9 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, poids Kg.56, dim.mm.2000x395x285h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX1800-330



Vitrines à pizza, réfrigérées, longueur 180 cm, pour 9 casseroles GN 1/4
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 9 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.64, dim. mm. 1800x335x435h.

Livraison 4 à 9 jours

FC-G-VRX2000-330

Vitrines à pizza, réfrigérées, longueur 200 cm, pour 10 casseroles GN 1/4
VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 10 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.70, dim. mm. 2000x335x435h.

Livraison 4 à 9 jours