



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-VRX1400-380SS	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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Vitrine réfrigérée horizontale avec structure et couvercle en inox pour ingrédients à pizza, profondeur 395 mm :

- structure et couvercle en **acier inoxydable AISI 201** ;
- couvercle de protection pour une meilleure conservation des aliments ;
- groupe intégré côté droit uniquement ;
- adapté pour **contenir 4 bacs gastronomes GN 1/3 + 1 bac GN 1/2** (non inclus) ;
- contrôle électronique de la température;
- température : **+2°/+8°C** ;
- **réfrigération statique;**
- **Gaz** réfrigérant **écologique** R600a ;
- dégivrage automatique ;
- évaporation manuelle de l'eau de condensation ;
- épaisseur d'isolation 45 mm ;
- température ambiante max + 35°C / humidité ambiante max 50% HR ;
- Dimensions mm.1400x395x285/617h, avec couvercle fermé/ouvert.

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
puissance (KW)	0,125
poids net (Kg)	38
poids brut (Kg)	56
largeur (mm)	1400

profondeur (mm) 395

hauteur (mm) 285

FICHE TECHNIQUE

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





Series 380
MAX 150(h) mm

L= 1400 mm

