



**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>MC-3208GN-K</b>	Chariot d'entretien chaud pour les aliments cuits, 1 porte à charnière, 8 bacs de capacité du gril ou GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530), marche entre les guides 120 mm, chauffage par le ventilateur, température de + 65 ° à +90 °, HUMIDIFICATEUR V.230 / 1, Kw.1,6, dim.mm.780x730x1510h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

## Chariot d'entretien chaud pour les aliments cuits, pour 8 GRILLES ou GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530):

- **structure** entièrement soudée, en **tôle d'acier inoxydable AISI 304**, finition brossée, isolée avec des panneaux de polyuréthane expansé placés entre les deux parois en tôle;
- **capacité 8 grilles** ou **bacs Gastro-Norm 1/1 (mm.325x530)** ;
- **pas** entre les guides **120 mm** ;
- **chauffage ventilé** ;
- **température réglable** de: + **65 °** à + **90 °** ;
- **possibilité d'humidifier** le compartiment interne avec un plateau spécial avec de l'eau;
- **1 porte battante** pouvant être ouverte à 270 °, dans une double paroi avec un joint en caoutchouc;
- poignée d'ouverture avec fermeture à pression;
- **poignées de poussée placées des deux côtés**, isolées des supports en PVC et utilisables aussi avec des portes ouvertes;
- **compartiment intérieur préparé avec des supports** pour plateaux, plateaux, plateaux de conformation différente selon le modèle;
- **thermomètre** ;
- **panneau de commande intégré**, équipé d'un commutateur d'allumage avec voyant, d'un thermostat, d'un voyant de fonctionnement, d'un câble d'alimentation spiralé pour le reste;
- pare-choc périmétrique en caoutchouc gris non marquant;
- diamètre des roues cm.16, deux pivots avec frein, support galvanisé, anneau en caoutchouc gris non marquant, roulement sur roulements.

### Accessoires / Optionnel :

- Fil d'acier inoxydable 1/1 GN grill.
- Serrure à poignée avec serrure.
- Ensemble de 4 roues élastiques, dont 2 avec freins.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	5060
<b>puissance (KW)</b>	1,6
<b>largeur (mm)</b>	780
<b>profondeur (mm)</b>	730
<b>hauteur (mm)</b>	1510

### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MC-A0170</b>  	<b>Technochef - GRILLE EN FIL D'ACIER INOX GN 1/1, Mod.A0170</b> Grille métallique 1/1 Gastro-Norm en acier inoxydable (530x325 mm).	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>MC-E/K</b> □	<b>Chariots HOT MAINTENANCE pour aliments cuits</b> Jeu de 4 roues élastiques, dont 2 avec frein, pour sols irréguliers ou extérieur	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>MC-MA</b> □	<b>Chariots HOT MAINTENANCE pour aliments cuits</b> Poignée de verrouillage avec serrure	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours