



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-VRX2000-380SS	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 9 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, poids Kg.56, dim.mm.2000x395x285h.	€ 434,96 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer 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 ;
- unité encastrable côté droit uniquement ;
- adapté pour **contenir 9 bacs gastronomes GN 1/3** (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 maximale +35°C / humidité ambiante maximale 50% HR ;
- Dimensions mm.2000x395x285/617h, avec couvercle fermé/ouvert.

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
puissance (KW)	0,145
poids net (Kg)	56
poids brut (Kg)	70
largeur (mm)	2000

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

€ 4,44

TVA exclue
Expédition à calculer

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

€ 68,05

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours





Series 380
MAX 150(h) mm

L= 2000 mm

