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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
potencia (KW)	0,145
peso neto (Kg)	50
peso bruto (Kg)	64
ancho (mm)	1400
profundidad (mm)	335
altura (mm)	435

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Vitrina refrigerada horizontal para ingredientes de pizza, versión con cristal recto, profundidad 335 mm :

- estructura **de acero inoxidable AISI 201** ;
- equipado con **cristal protector recto** ;
- grupo incorporado solo en el lado derecho;
- apto para **contener 6 recipientes gastronorm GN 1/4** (no incluidos);
- control electrónico de temperatura;
- **temperatura: +2°/+8°C** ;
- refrigeración estática;
- descongelación automática;
- evaporación manual del agua de condensación;
- temperatura ambiente máxima + 35°C / humedad ambiente máxima 50% HR;
- **Gas refrigerante ecológico R600a** ;
- **Fabricado en ASIA** .

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FC-G-VRX1400-330	VITRINA REFRIGERADA DE ACERO INOXIDABLE horizontal para INGREDIENTES DE PIZZA, versión con vaso recto, temp. +2°/+8 °C, línea con PROFUNDIDAD 335 mm. para 6 contenedores GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso 64 Kg, dim. mm. 1400x335x435h.	**€ 335,86** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

		Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-S265	**Separador para recipientes Gastro-Norm 1/4**	**€ 4,44** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega**
FC-CS330	**Technochef - Pareja de soportes con pies regulables h. 20 centímetros**	**€ 68,05** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

* LUNGH. : mm. 1400

* CAPAC. : 6 GN 1/4