



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)	1500
profundidad (mm)	335
altura (mm)	435



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- estructura en **acero inoxidable AISI 201** ;
- equipado con **vidrio protector recto** ;
- grupo integrado solo en el lado derecho;
- apto para **contener 7 cacerolas GN 1/4 gastronorm** (excluidas);
- control electrónico de temperatura;
- temperatura: **+ 2 ° / + 8 ° C** ;
- **refrigeración estática**;
- descongelar con parada / parada del compresor;
- evaporación manual de agua condensada;
- temperatura ambiente máxima + 35 ° C / humedad ambiente máxima 50% HR;
- **Gas refrigerante ecológico R600a**;
- **Fabricado en ASIA.**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FC-G-VRX1500-330	Vitrina refrigerada horizontal ACERO INOXIDABLE para PIZZA INGREDIENTES, versión con cristal recto, temp. + 2 ° / + 8 ° C, línea con PROFUNDIDAD 335 mm. para 7 contenedores GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg.64, dim. mm. 1500x335x435h.	€ 346,87 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular

FICHA TÉCNICA

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

