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)	63
peso bruto (Kg)	75
ancho (mm)	2000
profundidad (mm)	395
altura (mm)	435

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Vitrina refrigerada horizontal para ingredientes de pizza, versión con cristal recto, profundidad 395 mm :

- estructura íntegramente en **acero inoxidable AISI 201** ;
- equipado con **vidrio protector recto** ;
- grupo integrado solo en el lado derecho;
- apto para **contener 9 bandejas gastronorm 1/3** (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;**
- **Hecho en ASIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FC-G-VRX2000-380	Vitrina Horizontal FRIGORÍFICA para PIZZA INGREDIENTES, versión con vaso recto, temp. + 2 ° / + 8 ° C, línea con PROFUNDIDAD 395 mm. para 9 contenedores GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 75, dim. mm. 2000x395x435h.	**€ 434,96** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

		Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-S325	**Separador para recipientes Gastro-Norm 1/2 y 1/3**	**€ 4,68** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FC-CS380	**Technochef - Pareja de soportes con pies regulables h. 20 centímetros**	**€ 68,05** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT