

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



CHA		

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3
ancho (mm)	1320
profundidad (mm)	750
altura (mm)	2000

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Carro de MANTENIMIENTO EN CALIENTE para 36 CONTENEDORES Gastro-Norm 1/1, paso entre guías 77 mm :

- fabricado íntegramente en chapa de acero inoxidable AISI 304-18/10, acabado Scotch-Brite ;
- Estructura de doble pared , realizada con paneles sándwich aislados con poliuretano expandido y aluminio colocados entre las dos paredes de chapa metálica;
- Puerta frontal abatible que se abre a 270° con junta de sellado de goma y manija de apertura a presión;
- Par de manijas de empuje colocadas en ambos lados cortos, con soportes de manija en PVC, tubo de agarre en acero inoxidable
 AISI 304-18/10, las manijas se pueden utilizar también con las puertas abiertas;
- o interruptor de encendido iluminado con **luz indicadora de presencia de red** ;
- temperatura controlada por un termostato-termómetro digital , una luz roja indica que la resistencia está funcionando;
- Sistema de CALEFACCIÓN VENTILADA extraíble para una limpieza fácil y cómoda;
- o soportes internos con perfiles en 'C' con función antivuelco, paso 77 mm;
- ruedas de 125 mm de diámetro , dos giratorias con freno y dos fijas con soporte de acero galvanizado;
- Parachoques perimetral en goma antideslizante de color gris.
- OPCIONAL ACCESORIOS:
- Cerradura de puerta;
- Humidificador manual.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

CALEFACCIÓN VENTILADA para 36 RECIPIENTES Gastro-Norm 1/1 con paso entre guías de 77 mm, V. 230/1, Kw 3,0 - dimensiones mm 1220x790x1995h

€ 2.382,65 VAT excluido Envio a calcular

Entrega de 15 a 25 días