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
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,26
peso neto (Kg)	96
peso bruto (Kg)	116
ancho (mm)	701
profundidad (mm)	742
altura (mm)	1300

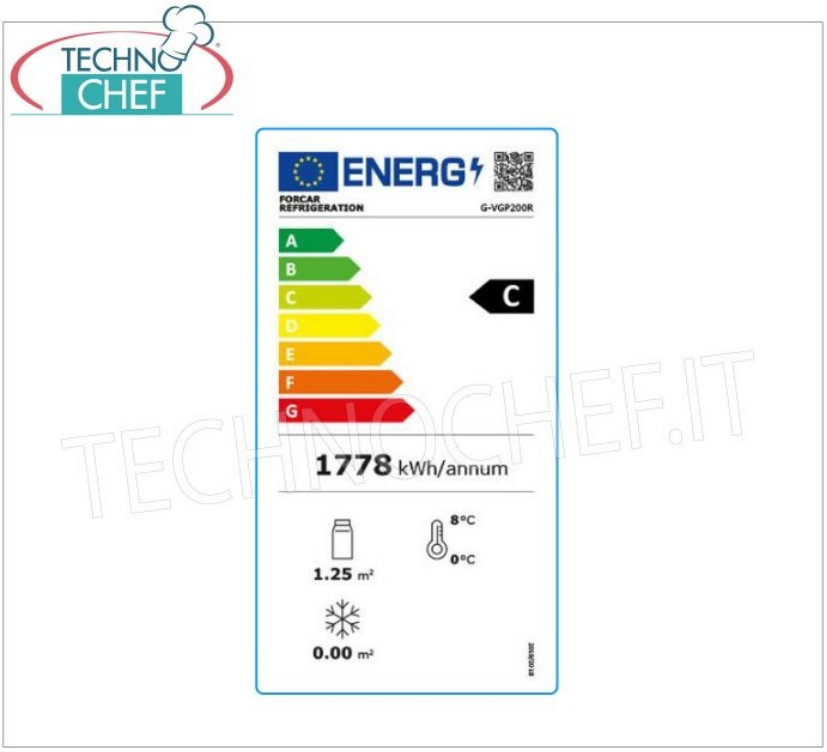
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

VITRINA REFRIGERADA para PASTELERÍA con 4 LADOS DE CRISTAL, 1 Puerta, Ventilada, temp.+2°/+8°C, capacidad 200 l, Clase C:

- **estructura en vidrio y acero inoxidable** ;
- **Los 4 lados de la pantalla con doble acristalamiento** ofrecen una **visión general de todos los productos manteniendo la eficiencia térmica** ;
- **2 estantes de rejilla** ;
- capacidad lt.200;
- aislamiento de doble acristalamiento;
- **control electrónico de temperatura** ;
- **temperatura de trabajo +2°/+8°C** ;
- **refrigeración ventilada** ;
- **descongelación automática** con **bandeja para evaporación de agua** ;
- temperatura/humedad ambiente máx. +33 °C 60%HR;
- evaporación automática de agua de condensación;
- **gas refrigerante R290** ;
- **clase energética B** ;
- **iluminación LED interna** .

Incluido :

- n.2 rejillas de 486x511 mm.

marca CE
Hecho en ASIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-VGP200R	Vitrina refrigerada profesional para pastelería, 1 puerta, 4 laterales, 2 baldas, Ventilada, temperatura +2°/+8°C, capacidad 200 litros, Clase C, iluminación LED, V.230/1, Kw.0, 26, Peso 96 Kg, dim.mm.701x742x1300h	**€ 814,86** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días