



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Vía 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)	56
peso bruto (Kg)	70
ancho (mm)	2000
profundidad (mm)	395
altura (mm)	285

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Vitrina refrigerada horizontal con estructura de acero inoxidable y tapa para ingredientes de pizza, profundidad 395 mm :

- estructura y tapa en **acero inoxidable AISI 201** ;
- tapa protectora para una mejor conservación de los alimentos;
- grupo incorporado solo en el lado derecho;
- apto para **contener 9 recipientes gastronorm GN 1/3** (no incluidos);
- control electrónico de temperatura;
- temperatura: **+2°/+8°C** ;
- **refrigeración estática;**
- **Gas** refrigerante **ecológico R600a**;
- descongelación automática;
- evaporación manual del agua de condensación;
- espesor de aislamiento 45 mm;
- temperatura ambiente máxima +35°C/humedad ambiente máxima 50% HR;
- Dimensiones mm.2000x395x285/617h, con tapa cerrada/abierta.

marca CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
--------	-------------	----------------

FC-G-VRX2000-380SS

VITRINA REFRIGERADA Horizontal con estructura de ACERO INOXIDABLE y tapa para INGREDIENTES DE PIZZA, Temp.+2°/+8°C, alineado con PROFUNDIDAD 395 mm. para 9 contenedores GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, peso Kg.56, dim.mm.2000x395x285h.

€ 434,96

VAT excluido

Envío 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

Envío a calcular

Entrega

FC-CS330



Technochef - Pareja de soportes con pies regulables h. 20 centímetros

€ 68,05

VAT excluido

Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





Series 380
MAX 150(h) mm

L= 2000 mm

