



**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



| CÓDIGO                  | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                   | PRECIO/ENTREGA                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FC-G-VRX2000-330</b> | Vitrina refrigerada horizontal ACERO INOXIDABLE para PIZZA INGREDIENTES, versión con cristal recto, temp. + 2 ° / + 8 ° C, línea con PROFUNDIDAD 335 mm. para 10 contenedores GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 70, dim. mm. 2000x335x435h. | <b>€ 382,35</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega d 4 a 9 días</b> |

#### 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 10 sartenes 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.**

#### FICHA TÉCNICA

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Monofase |
| <b>Voltios</b>                | V 230/1  |
| <b>potencia (KW)</b>          | 0,145    |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 59       |
| <b>peso bruto (Kg)</b>        | 70       |
| <b>ancho (mm)</b>             | 2000     |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 335      |
| <b>altura (mm)</b>            | 435      |

#### FICHA TÉCNICA

| CÓDIGO/FOTO                                                                                          | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                              | PRECIO/ENTREGA                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FO-S265</b><br>  | <b>Separador para recipientes Gastro-Norm 1/4</b><br>Separador de acero inoxidable 18/10 para recipientes GN 1/4, largo 26,5 cm                          | <b>€ 4,11</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega</b>               |
| <b>FC-CS330</b><br> | <b>Technochef - Pareja de soportes con pies regulables h. 20 centímetros</b><br>Par de soportes con patas regulables h. 20 cm para vitrinas refrigeradas | <b>€ 63,01</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega</b> d 4 a 9 días |





\* LUNGH. : mm. 2000

\* CAPAC. : 10 GN 1/4