



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
FC-G-VRX1500-380	Vitrina Horizontal FRIGORÍFICA para PIZZA INGREDIENTES, versión con vaso recto, temp. + 2 ° / + 8 ° C, línea con PROFUNDIDAD 395 mm. para 5 contenedores GN 1/3 + 1 contenedor GN 1/2, V 230/1, Kw 0.145, Peso Kg. 69, dim.mm.1500x395x435h.	Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- estructura en **acero inoxidable AISI 201** ;
- equipado con **vidrio protector recto** ;
- grupo integrado solo en el lado derecho;
- apto para **contener: 5 recipientes gastronorm 1/3 y recipientes 1 1/2 gastronorm** (excluidos);
- 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

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
potencia (KW)	0,145
peso neto (Kg)	55
peso bruto (Kg)	69
ancho (mm)	1500
profundidad (mm)	395
altura (mm)	435

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<p>FO-S325</p> 	<p>Separador para recipientes Gastro-Norm 1/2 y 1/3 Separador de acero inoxidable 18/10 para recipientes GN 1/2 y GN 1/3, largo 32,5 cm</p>	<p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>FC-CS380</p> 	<p>Technochef - Pareja de soportes con pies regulables h. 20 centímetros Par de soportes con patas regulables h. 20 cm para vitrinas refrigeradas de 39,5 cm de fondo</p>	<p>Entrega d 4 a 9 días</p>