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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza elettrica (Kw)	0,145
Peso netto (Kg)	59
Peso lordo (Kg)	70
Larghezza (mm)	2000
Profondità (mm)	335
Altezza (mm)	435

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Vetrina refrigerata orizzontale per ingredienti pizza, versione con vetri dritti, profondità 335 mm:

- struttura in **acciaio inox AISI 201**;
- dotata di **vetri dritti di protezione**;
- gruppo incorporato solo lato destro;
- adatta per il **contenimento di 10 bacinelle gastronorm GN 1/4** (escluse);
- controllo temperatura elettronico;
- temperatura: **+2°/+8°C**;
- **refrigerazione statica;**
- sbrinamento a sosta / stop compressore;
- evaporazione acqua condensa manuale;
- temperatura ambiente max + 35°C / umidità ambiente max 50% HR;
- **Gas** refrigerante **Ecologico R600a**;
- **Made in ASIA.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FC-G-VRX2000-330	VETRINA REFRIGERATA orizzontale INOX per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 335 mm. per 10 bacinelle GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 70, dim. mm. 2000x335x435h.	**€ 412,94** *+ IVA* € 503,79 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

		Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	**DESCRIZIONE**	**PREZZO/CONSEGNA**
FO-S265	**Separatore per Bacinelle Gastro-Norm 1/4**	**€ 4,44** *+ IVA* € 5,42 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 3 a 6 giorni
FC-CS330	**Technochef - Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm**	**€ 68,05** *+ IVA* € 83,02 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

* LUNGH. : mm. 2000

* CAPAC. : 10 GN 1/4