



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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SL-KP25/80	Kit piedini regolabili	

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SL-CPS350V 	Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 5 ripiani rettangolari, Linea CURVE	
SL-CPS450V 	Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 5 ripiani rettangolari, Linea CURVE	
SL-CPS350R 	Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 6 ripiani rotanti, Linea CURVE	
SL-CPS450R 	Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 6 ripiani rotanti, Linea CURVE	

SL-CPS250V



Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 5 ripiani rettangolari, Linea CURVE

SL-CGL350S



TECHNOCHEF - Vetrina Congelante per Gelateria, Temp.-15°- 25°C, 1 Porta, It.360, Mod.CGL350S

SL-CPS600V



Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 5 ripiani rettangolari, Linea CURVE

SL-CGL250S



TECHNOCHEF - Vetrina Congelante per Gelateria 1 Porta, Temp.-15°-25°C, It.250, Mod.CGL250S

SL-CGL450S



TECHNOCHEF - Vetrina Congelante per Gelateria, Temp.-15°-25°C, 1 Porta, It.427, Mod.CGL450S

SL-CGL600S



TECHNOCHEF - Vetrina Congelante per Gelateria 1 Porta, Temp.-15°-25°C, It.541, Mod.CGL600S

SL-CGL450G2T



TECHNOCHEF - Vetrina Refrigerata per Pasticceria, Temp.+5°-20°C, 1 Porta, It.427, Mod.CGL450G2T

SL-CPS800V



Vetrina Refrigerata Pasticceria 1 Porta, 4 lati espositivi, 4 ripiani rettangolari, Linea CURVE

SL-CGL450R2T



TECHNOCHEF - Vetrina Refrigerata per Pasticceria,
Temp.+5°-20°C, 1 Porta, lt.427, Mod.CGL450R2T

SL-CGL600G2T



TECHNOCHEF - Vetrina Refrigerata per Pasticceria,
Temp.+5°-20°C, 1 Porta, lt.541, Mod.CGL600G2T

SL-CPG520V/S



TECHNOCHEF - Vetrina Combinata per Gelateria e
Pasticceria, temp. -15°-25°C/+4°+10°C, Mod.CPG520V/S