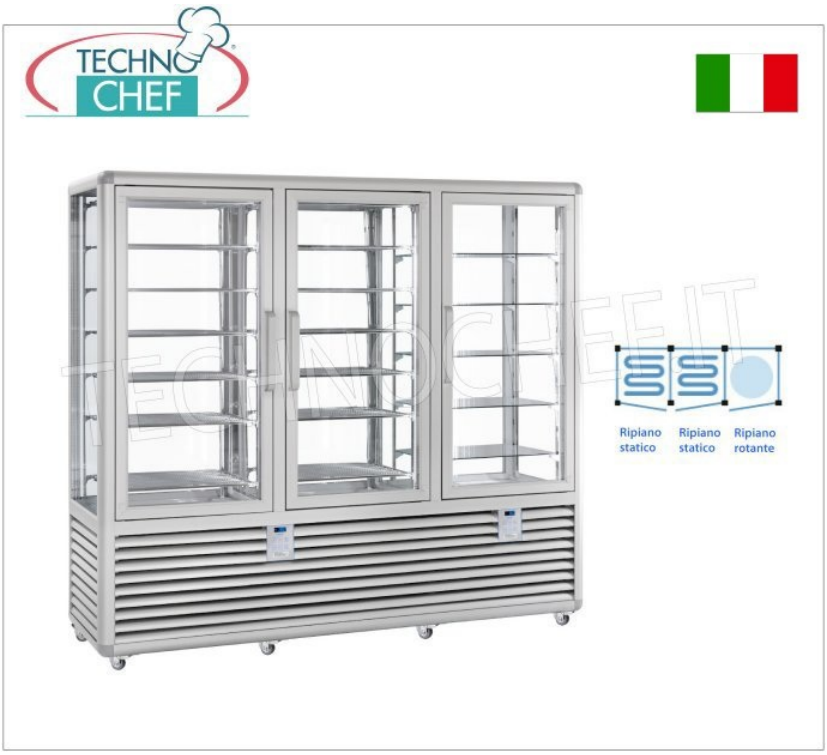
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,94
Peso netto (Kg)	397
Peso lordo (Kg)	428
Larghezza (mm)	2050
Profondità (mm)	620
Altezza (mm)	1860

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

VETRINA COMBINATA per GELATERIA/PASTICCERIA 3 Porte, Linea CURVE, con 4 lati espositivi e 12 ripiani statici + 6 ripiani rotanti, Refrigerazione VENTILATA/STATICA, temperatura -15°-25°C/+4°+10°C:

.

- **struttura esterna** in **alluminio anodizzato colore argento**;
- **vetrina costruita utilizzando vetrocamere isolanti**, conformi alla normativa EN UNI 1279;
- **esposizione sui 4 lati**;
- **12 RIPIANI FISSI da mm 560x460 + 6 RIPIANI ROTANTI in VETRO Ø 452 mm**;
- **capacità lt.1388**;
- **temperatura d'esercizio -15°-25°C/+4°+10°C**;
- **3 pannelli di controllo "sensitive touch"** dal design unico ed esclusivo frutto di un lungo studio d'informatica e design;
- **refrigerazione ventilata/statica**;
- sbrinamento automatico/manuale;
- **illuminazione a Led di serie** sui due lati del vano interno, garantendo un'illuminazione uniforme e a basso consumo;
- Illuminazione Led (N° x Lm): 4 x 1200;
- umidità: 40% - 75%;
- **compressore** e il **termostato touch screen** sono di ultima generazione garantendo alta efficienza e basso assorbimento, con notevoli vantaggi per l'economia di esercizio;
- **accuratezza**, **solidità** e **tecnologia** sono le prerogative su cui si fonda la linea CURVE, espressione di solidità abbinata alla praticità, in grado di soddisfare tutte le tipologie di utilizzo, dove robustezza e affidabilità si uniscono nel segno della tradizione;
- grazie a queste vetrine refrigerate per pasticceria e gelateria potrai combinare solidità ed eleganza espositiva all'affidabilità di un prodotto

made in Italy.

Accessori/Optional:

- chiusura con chiave
- kit supporti per vetri e griglie
- kit ventose
- kit piedini regolabili
- vetro a specchio
- led supplementare
- imballo cassa legno
- finiture e colori: RAL a scelta

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SL-CPG1300S/S/R	Vetrina Combinata per Gelateria/Pasticceria 3 porte, temp.-15°-25°C/+4°+10°C, Linea Curve, 4 lati espositivi, 12 ripiani statici+6 ripiani rotanti, refrigerazione ventilata/statica, capacità lt.1388, V.230/1, Kw.0,7+0,7+0,54, dim.mm.2050x620x1860h	

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SL-KV	**Kit Ventose**	
SL-KSVG	**Kit Supporti per vetri e griglie**	
SL-RPV45/90/130	**Ripiano Vetro**	
SL-LED	**Led Supplementare**	
SL-KP1300	**Kit Piedini Regolabili**	
SL-CC1300	**Chiusura Chiave**	
SL-VSP1300	**Vetro a Specchio**	
SL-IMLEG1300	**Imballo Cassa Legno**	
SL-RAL/1300	**Finitura e Colori**	

TECHNO CHEF

Curve CPG 1300 S/S/R

-15°-25° C
+4°+10° C

40% - 75%
Umidità

4 x 1200

Sbrinamento manuale e
Sbrinamento automatico

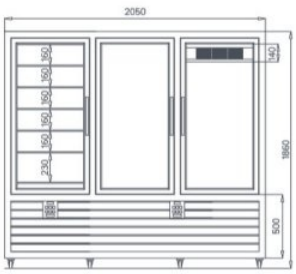
Refrigerazione ventilata e
Refrigerazione Statica T° Positiva

230 V - 50

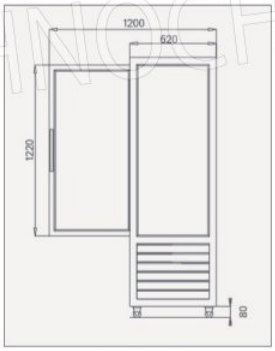
TECHNOCHEF.IT

LAYOUT	VOLUME lt	RIPIANI	DIMENSIONI mm - kg	COMPRESSORE
	1388	12 (560 x 460) 6 (Ø 452)	2050 x 620 x 1860 - 397	700+700+540 Watt

TECHNO CHEF



1300 S/V/2T



VISTA LATERALE
Side view / Seitenansicht / Vue latérale

TECHNOCHEF.IT