



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FC-G-VRX1400-330	VETRINA REFRIGERATA orizzontale INOX per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 335 mm. per 6 bacinelle GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg 64, dim. mm. 1400x335x435h.	€ 310,98 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

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 6 bacinelle gastronorm GN 1/4** (escluse);
- controllo temperatura elettronico;
- **temperatura: +2°/+8°C**;
- refrigerazione statica;
- sbrinamento automatico;
- evaporazione acqua condensa manuale;
- temperatura ambiente max + 35°C / umidità ambiente max 50% HR;
- **Gas refrigerante Ecologico R600a**;
- **Made in ASIA**.

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza elettrica (Kw)	0,145
Peso netto (Kg)	50
Peso lordo (Kg)	64
Larghezza (mm)	1400
Profondità (mm)	335
Altezza (mm)	435

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-S265 	Separatore per Bacinelle Gastro-Norm 1/4 Separatore inox 18/10 per bacinelle GN 1/4, lunghezza cm 26,5	€ 4,11 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni
FC-CS330 	Technochef - Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm per vetrine refrigerate	€ 63,01 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni





* LUNGH. : mm. 1400

* CAPAC. : 6 GN 1/4