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-VRX1500-330	VETRINA REFRIGERATA orizzontale INOX per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 335 mm. per 7 bacinelle GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 64, dim. mm. 1500x335x435h.	**€ 321,17** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

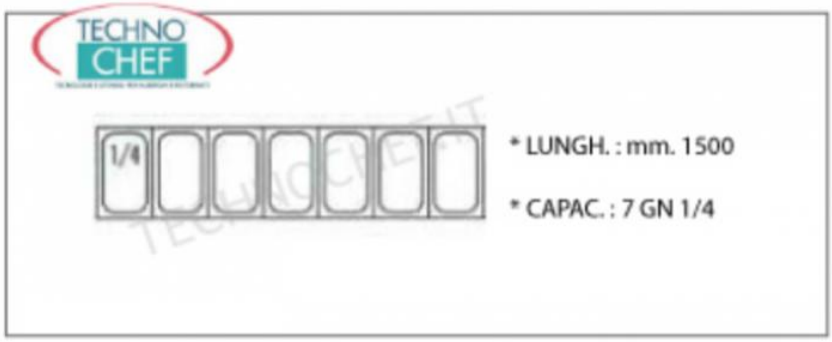
DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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 7 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.**

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza elettrica (Kw)	0,145
Peso netto (Kg)	50
Peso lordo (Kg)	64
Larghezza (mm)	1500
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