



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
MC-3213GN-K	Carrello CALDO di MANTENIMENTO per ALIMENTI COTTI, 1 porta a battente, CAPACITA' 13 GRIGLIE o teglie GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530), PASSO fra le guide 80 MM, RISCALDAMENTO VENTILATO, temp.da +65° a +90°, UMIDIFICATORE, V.230/1, Kw.1,6, dim.mm.780x730x1510h	€ 2.127,48 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

Carrello CALDO di MANTENIMENTO per ALIMENTI COTTI, per 13 GRIGLIE o TEGLIE GASTRO-NORM 1/1 (mm.325x530):

- **struttura** completamente saldata, realizzata in **lamiera di acciaio inox AISI 304**, finitura spazzolata, coibentata con pannelli in poliuretano espanso posizionati fra le due pareti in lamiera;
- **capacità 13 griglie o teglie Gastro-Norm 1/1 (mm.325x530);**
- **passo** fra le guide **80 mm.**;
- **riscaldamento ventilato;**
- **temperatura regolabile** da: **+65° a + 90°;**
- **possibilità di umidificare** il vano interno tramite apposita vaschetta con acqua;
- **1 porta a battente** apribile a 270°, in doppia parete con guarnizione di tenuta in gomma;
- maniglia di apertura con chiusura a scatto;
- **maniglie di spinta posizionate su entrambi i lati**, isolate da supporti in PVC e utilizzabili anche a sportelli aperti;
- **vano interno predisposto con supporti** per teglie, bacinelle, vassoi di differente conformazione a seconda del modello;
- **termometro;**
- **pannello comandi integrato**, dotato di interruttore di accensione con spia luminosa, termostato, spia di segnalazione del funzionamento, sul resto cavo di alimentazione spiralato;
- paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia;
- ruote diametro cm.16, due girevoli con freno, supporto zincato, anello in gomma grigia antitraccia, rotolamento su cuscinetti.

Accessori/Optional:

- Griglia in filo inox 1/1 GN.
- Maniglia di chiusura con serratura.
- Set 4 ruote elastiche, di cui 2 con freno.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	1,6
Larghezza (mm)	780
Profondità (mm)	730
Altezza (mm)	1510

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MC-A0170 	Technochef - GRIGLIA in FILO INOX GN 1/1, Mod.A0170 Griglia in filo inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325).	€ 26,86 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
MC-E/K □	Carrelli CALDI di MANTENIMENTO per alimenti cotti Set 4 ruote elastiche, di cui 2 con freno, per pavimenti sconnessi o per esterno	€ 54,89 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
MC-MA □	Carrelli CALDI di MANTENIMENTO per alimenti cotti Maniglia di chiusura con serratura	€ 70,61 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni