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-VRX2000-330	VETRINA REFRIGERATA orizzontale INOX per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 335 mm. per 10 bacinelle GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 70, dim. mm. 2000x335x435h.	**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 10 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)	59
Peso lordo (Kg)	70
Larghezza (mm)	2000
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	**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	**Consegna:** da 4 a 9 giorni

* LUNGH. : mm. 2000

* CAPAC. : 10 GN 1/4