



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-MA	Maniglia di chiusura con serratura	Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MC-3421-10GS 	Technochef - CARRELLO CALDO VENTILATO di Mantenimento in Temperatura 10 TEGLIE GN 2/1, Mod.3421-10GS CARRELLO CALDO Ventilato per Mantenimento in Temperatura, capacità 10 TEGLIE GN 2/1 (mm.650x530), temp.+65°/+90° - SUPPORTI con GUIDE STAMPATE passo 5,5 mm, UMIDIFICATORE, V.230/1, Kw.1,6, dim.mm.720x920x1100h	Consegna: da 8 a 15 giorni
MC-3411-10GS 	Technochef - CARRELLO CALDO VENTILATO di Mantenimento in Temperatura 10 TEGLIE GN 1/1, Mod.3411-10GS CARRELLO CALDO Ventilato per Mantenimento in Temperatura, capacità 10 TEGLIE GN 1/1 (mm.325x530), temp.+65°/+90° - SUPPORTI con GUIDE STAMPATE passo 5,5 mm, UMIDIFICATORE, V.230/1, Kw.1,6, dim.mm.480x800x1100h	Consegna: da 8 a 15 giorni
MC-3411-20GS 	Technochef - CARRELLO CALDO VENTILATO di Mantenimento in Temperatura 20 TEGLIE GN 1/1, Mod.3411-20GS CARRELLO CALDO Ventilato per Mantenimento in Temperatura, capacità 20 TEGLIE GN 1/1 (mm.325x530), temp.+65°/+90° - SUPPORTI con GUIDE STAMPATE passo 5,5 mm, UMIDIFICATORE, V.230/1, Kw.1,6, dim.mm.480x800x1660h	Consegna: da 8 a 15 giorni
MC-3421-20GS 	Technochef - CARRELLO CALDO VENTILATO di Mantenimento in Temperatura 20 TEGLIE GN 2/1, Mod.3421-20GS CARRELLO CALDO VENTILATO per Mantenimento in Temperatura, capacità 20 TEGLIE GN 2/1 (mm.650x530), temp.+65°/+90° - SUPPORTI con GUIDE STAMPATE passo 5,5 mm, UMIDIFICATORE, V.230/1, Kw.1,6, dim.mm.720x920x1660h	Consegna: da 8 a 15 giorni