



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

FC-G-VRX1200-330

DESCRIZIONE

VETRINA REFRIGERATA orizzontale INOX per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 335 mm. per 5 bacinelle GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 49, dim. mm. 1200x335x435h.

PREZZO/CONSEGNA

€ 313,83 + 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 5 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)	42
Peso lordo (Kg)	49
Larghezza (mm)	1200
Profondità (mm)	335
Altezza (mm)	435

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>FO-S265</p> 	<p>Separatore per Bacinelle Gastro-Norm 1/4 Separatore inox 18/10 per bacinelle GN 1/4, lunghezza cm 26,5</p>	<p>€ 4,44 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni</p>
<p>FC-CS330</p> 	<p>Technochef - Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm per vetrine refrigerate</p>	<p>€ 68,05 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

