



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



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza elettrica (Kw)	0,145
Peso netto (Kg)	63
Peso lordo (Kg)	75
Larghezza (mm)	2000
Profondità (mm)	395
Altezza (mm)	435

DESCRIZIONE PROFESSIONALE



Vetrina refrigerata orizzontale per ingredienti pizza, versione con vetri dritti, profondità 395 mm:

- struttura interamente in **acciaio inox AISI 201**;
- dotata di **vetri dritti di protezione**;
- gruppo incorporato solo lato destro;
- adatta per il **contenimento di 9 bacinelle gastronorm da 1/3**(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**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FC-G-VRX2000-380	VETRINA REFRIGERATA orizzontale per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 395 mm. per 9 bacinelle GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 75, dim. mm. 2000x395x435h.	€ 434,96 + IVA € 530,65 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-S325 	Separatore per Bacinelle Gastro-Norm 1/2 e 1/3	€ 4,68 + IVA € 5,71 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
FC-CS380 	Technochef - Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm	€ 68,05 + IVA € 83,02 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



