



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-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 | € 2.303,85 + IVA € 2.810,70 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CARRELLO PORTATEGLIE COIBENTATO CALDO, capacità 20 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 (mm.325x530):

- **struttura realizzata in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata, coibentata;**
- **1 sportello frontale a battente**, apribile a 270°;
- guarnizione sportello estraibile;
- maniglia di apertura con chiusura a scatto, optional con serratura;
- maniglia di spinta;
- **vano interno con angoli arrotondati** (soddisfa il requisito igienico H1), predisposto per teglie 1/1 GN e sottomultipli;
- **supporti con guide stampate, passo 5,5 mm** (costruite con un unico foglio di lamiera facilitano la pulizia);
- **gruppo riscaldante ventilato** con motoventilatore e resistenza;
- pannello comandi integrato, dotato di interruttore di accensione con spia luminosa, **termostato-termometro digitale**, sul retro cavo di alimentazione spiralato;
- **temperatura di esercizio: +65° / +90°C;**
- **possibilità di umidificare il vano interno** tramite apposita vaschetta con acqua;
- paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia;
- **ruote ø cm 12,5 piroettanti, di cui due con freno**, anello in gomma grigia antitraccia.




Accessori/Optional:

- griglia in acciaio inox GN 1/1
- maniglia di chiusura con serratura
- set 4 ruote elastiche, di cui 2 con freno

SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 5060 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,6 |
| Larghezza (mm) | 480 |
| Profondità (mm) | 800 |
| Altezza (mm) | 1660 |

ACCESSORI/OPTIONAL

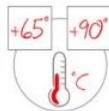
| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--|--|--|
| MC-A0170  | Technochef - GRIGLIA in FILO INOX GN 1/1, Mod.A0170 Griglia in filo inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325). | € 26,86 + IVA € 32,77 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |
| MC-E*  | Technochef - SET 4 RUOTE ELASTICHE, 2 con FRENO Set 4 ruote elastiche, di cui 2 con freno, per pavimenti sconnessi o per esterno | € 54,89 + IVA € 66,97 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |
| MC-MA  | Technochef - MANIGLIA di CHIUSURA con SERRATURA Maniglia di chiusura con serratura | € 70,61 + IVA € 86,14 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |



NEW



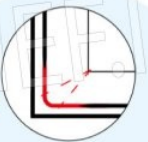
TECHNOCHIEF.IT



NEW



- Guide stampate
Costruite con un unico foglio
di lamiera facilitano la pulizia



- Vano con angoli
arrotondati
soddisfano il requisito
igienico "H1"