

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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO SCALDAPIATTI CARRELLATO in ACCIAIO INOX, 3 Modelli con capacità da 60 a 120 PIATTI:

- realizzato in acciaio inox;
- o struttura a porte in doppia parete coibentate;
- o capacità variabile da 60 a 120 piatti;
- 1 ripiano intermedio;
- temperatura regolabile da +30° a +90°C;
- o interruttore con spia luminosa;
- o ruote piroettanti.

Marchio CE Made in ITALY

MODELLI DISPONIBILI

FORCAR - Carrello caldo per 60 piatti, mod. MS1860



Armadio scaldapiatti carrellato per 60 Piaati in acciaio inox, struttura a porte in doppia parete coibentate, ${\bf 1}$ ripiano intermedio, temperatura regolabile da +30° a +90°C, V.230/1, Kw.0,8, dim.mm.390x420x950h

€ 578,07 + IVA € 705,25 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 638,54 + IVA

€ 779,02 IVA inc Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

FORCAR - Carrello caldo per 100 piatti, mod. MS 1862

FO-MS1862 Armadio scaldapiatti carrellato in acciaio inox, struttura



a porte in doppia parete coibentate, capacità 100 piatti, 1 ripiano intermedio, temperatura regolabile da +30° a +90°C, V.230/1, Kw.0,8, dim.mm.700x420x800h

€ 706,27 + IVA € 861,65 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

FO-MS1866



FORCAR - Carrello caldo per 120 piatti, mod MS1866

Armadio scaldapiatti carrellato in acciaio inox, struttura a porte in doppia parete coibentate, capacità 120 piatti, 1 ripiano intermedio, temperatura regolabile da +30° a +90°C, V.230/1, Kw.0,8, dim.mm.700x420x950h