



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Leistung (Kw)	0,145
Nettogewicht (Kg)	56
Bruttogewicht (Kg)	64
Breite (mm)	1800
Tiefe (mm)	335
Höhe (mm)	435

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Horizontale Kühlvitrine für Pizza-Zutaten, Version mit geradem Glas, Tiefe 335 mm :

- **Edelstahlkonstruktion AISI 201 ;**
- ausgestattet mit **geradem Schutzglas ;**
- eingebaute Gruppe nur rechts;
- geeignet für **9 GN 1/4 Gastronormpfannen** (ausgeschlossen);
- elektronische Temperaturregelung;
- Temperatur: **+ 2 ° / + 8 ° C ;**
- **statische Kühlung;**
- Abtauung mit Stop / Stop-Kompressor;
- manuelle Verdampfung von Kondenswasser;
- maximale Umgebungstemperatur + 35 ° C / maximale Umgebungsfeuchtigkeit 50% HR;
- **Ökologisches Kühlgas R600a;**
- **Hergestellt in Asien.**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FC-G-VRX1800-330	EDELSTAHL-EDELSTAHL FÜR PIZZA-ZUTATEN, Version mit geradem Glas, Temp. EDELSTAHL. + 2 ° / + 8 ° C, Linie mit einer Tiefe von 335 mm. für 9 GN 1/4 Behälter, V 230/1, Kw 0,145, Gewicht Kg. 64, Abm. mm. 1800 x 335 x 435 h.	€ 390,91 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FO-S265 	Separator für Gastro-Norm 1/4 Behälter	€ 4,44 Ohne MwSt Versand berechnet werden Lieferung
FC-CS330 	Technochef - Paar Halterungen mit verstellbaren Füßen h. 20 cm	€ 68,05 Ohne MwSt Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



* LUNGH. : mm. 1800

* CAPAC. : 9 GN 1/4