



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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SL-KV	Saugnapfe-Kit (N.4)	

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SL-CPS350V 	Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale, Linie CURVE	
SL-CPS250V 	Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale, Linie CURVE	
SL-CPS450V 	Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale, Linie CURVE	
SL-CPS350R 	Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 6 drehbare Regale, CURVE Line	
SL-CPS450R	Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 6 drehbare Regale, CURVE Line	



SL-CGL250S

TECHNOCHEF - Vetrina-Gefrierschrank für Gelateria, 1 Tür, Temp.-15°-25°C, It.250, Mod.CGL250S



SL-CGL350S

TECHNOCHEF - Vetrina-Gefrierschrank für Gelateria, Temp. -15°-25°C, 1 Tür, 360 Liter, Mod. CGL350S



SL-CPS600V

Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale, Linie CURVE



SL-CGL450S

TECHNOCHEF - Vetrina-Gefrierschrank für Gelateria, Temp. -15°-25°C, 1 Tür, 427 l, Mod. CGL450S



SL-CGL600S

TECHNOCHEF - Vetrina Gefrierschrank für Gelateria, 1 Tür, Temp.-15°-25°C, It.541, Mod.CGL600S



SL-CGL450G2T

TECHNOCHEF - Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 1 Tür, 427 l, Mod.CGL450G2T



SL-CPS800V

Kühlvitrine für Gebäck, 1 Tür, 4 Ausstellungsseiten, 4 rechteckige Regale, Linie CURVE



SL-CGL450R2T

TECHNOCHEF - Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 1 Tür, 427 lt., Mod.CGL450R2T



SL-CGL600G2T 	TECHNOCHEF - Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 1 Tür, 541 l, Mod.CGL600G2T	
SL-CPG520V/S 	TECHNOCHEF - Kombi-Vitrine für Eis und Gebäck, Temp. -15°-25°C/+4°+10°C, Mod.CPG520V/S	
SL-CP5700V/V 	Kühlvitrine für Gebäck mit 2 Türen, 4 Auslageseiten, 10 rechteckigen Regalen, Linie CURVE	
SL-CP5700V/R 	Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale + 6 drehbare Regale	
SL-CPG900S/V 	TECHNOCHEF - Kombi-Vitrine für Eis und Gebäck, Temp. -15°-25°C/+4°+10°C, Mod.CPG900S/V	
SL-CP5700R/R 	Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4 Ausstellungsseiten, 12 drehbare Regale, CURVE Line	
SL-CP5900V/V 	Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4 Ausstellungsseiten, 10 rechteckige Regale, Curve Line	
SL-CPG900S/R 	TECHNOCHEF - Kombi-Vitrine für Eis und Gebäck, Temp. -15°-25°C/+4°+10°C, Mod.CPG900S/R	
SL-CP5900V/R	Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale + 6 drehbare Regale	



SL-CPS900R/R



SL-CPS1200V/V



SL-CGL700S/S



SL-CPG900G2T/V



SL-CGL900S/S



SL-CGL900G2T/G2T



SL-CGL900G2T/RG2T



SL-CGL1200S/S



SL-CGL900R2T/R2T

**Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4
Ausstellungsseiten, 12 drehbare Regale, Curve
Line**

**Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4
Ausstellungsseiten, 10 rechteckige Regale,
Curve Line**

**TECHNOCHEF - Vetrina-Gefrierschrank für
Gelateria, 2 Größen, Temp.-15°-25°C, lt.742,
Mod.CGL700S/S**

**TECHNOCHEF - Kombinierte Vitrine für Eis und
Gebäck, Temperatur -15°-25°C/+4°+10°C,
Mod.CPG900G2T/V**

**Vetrina Congelante per Pasticceria-Gelateria 2
Porte, 2 Vani, 2 Motori, Temp.-15°-25°C //
-15°-25°C.**

**Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 2 Türen,
848 lt, Mod.CGL900G2T/G2T**

**Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 2 Türen,
848 lt, Mod.CGL900G2T/RG2T**

**TECHNOCHEF - Vetrina Gefrierschrank für
Gelateria, 2 Größen, Temp.-15°-25°C, lt.1082,
Mod.CGL1200S/S**

Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 2 Türen,



848 lt, Mod.CGL900R2T/R2T

SL-CPS1300V/V/V



**Kühlvitrine für Gebäck, 3 Türen, 4
Ausstellungsseiten, 15 rechteckige Regale, Linie
CURVE**

SL-CPS1300V/R/V



**Kühlvitrine für Gebäck, 3 Türen, 4
Ausstellungsseiten, 10 rechteckige Regale + 6
drehbare Regale**

SL-CGL1300S/S/S



**TECHNOCHEF - Vetrina Gefrierschrank für
Gelateria, 3 Größen, Temp.-15°-25°C, lt.1388,
Mod.CGL1300S/S/S**

SL-CPG1300S/S/V



**TECHNOCHEF - Kombinierte Vitrine für
Eisdiele/Konditorei, temp. -15°-25°C/+4°+10°C,
Mod.CPG1300S/S/V**

SL-CGL1200G2T/G2T



**TECHNOCHEF - Kühlvitrine für Gebäck,
Temp.+5°-20°C, 2 Türen, lt.1082,
Mod.CGL1200G2T/G2T**

SL-CPG1300S/S/R



**TECHNOCHEF - Kombi-Vitrine für Eis/Gebäck,
Temp. -15°-25°C/+4°+10°C, Mod.CPG1300S/S/R**

SL-CGL1300G/G/G2T



**TECHNOCHEF - Kühlvitrine für Gebäck,
Temp.+5°-20°C, 2 Türen, lt.1388,
Mod.CGL1300G/G/G2T**