



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-IMLEG70/90	Verpackung in Holzkisten	

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SL-CPS700V/V 	Kühlvitrine für Gebäck mit 2 Türen, 4 Auslageseiten, 10 rechteckigen Regalen, Linie CURVE	
SL-CPS700V/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-CPS700R/R 	Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4 Ausstellungsseiten, 12 drehbare Regale, CURVE Line	
SL-CPS900V/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-CPS900V/R

Kühlvitrine für Gebäck, 2 Türen, 4 Ausstellungsseiten, 5 rechteckige Regale + 6 drehbare Regale



SL-CPS900R/R

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



SL-CGL700S/S

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



SL-CPG900G2T/V

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



SL-CGL900S/S

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



SL-CGL900G2T/G2T

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



SL-CGL900G2T/R2T

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



SL-CGL900R2T/R2T



**Kühlvitrine für Gebäck, Temp.+5°-20°C, 2 Türen,
848 lt, Mod.CGL900R2T/R2T**