



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-VSP70/90	Spiegelglas (N.1)	

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**