



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)	0,125
Nettogewicht (Kg)	39
Bruttogewicht (Kg)	57
Breite (mm)	1500
Tiefe (mm)	395
Höhe (mm)	285

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Horizontale Kühlvitrine mit Edelstahlstruktur und Deckel für Pizzazutaten, Tiefe 395 mm :

- Struktur und Abdeckung aus **Edelstahl AISI 201** ;
- Schutzdeckel für bessere Lebensmittelkonservierung;
- Einbaugerät nur rechts;
- geeignet für **die Aufnahme von 5 Gastronormbehältern GN 1/3 + 1 Behälter GN 1/2** (nicht im Lieferumfang enthalten);
- elektronische Temperaturregelung;
- Temperatur: **+2°/+8°C** ;
- **statische Kühlung**;
- **Ökologisches Kältemittelgas R600a**;
- automatisches Abtauen;
- manuelle Kondenswasserverdunstung;
- Dämmstärke 45 mm;
- maximale Umgebungstemperatur + 35 °C / maximale Umgebungsfeuchtigkeit 50 % HR;
- Abmessungen mm.1500x395x285/617h, mit geschlossenem/offenem Deckel.

CE-Kennzeichnung

KENNWORT

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

FC-G-VRX1500-380SS

Horizontale Kühlvitrine mit Struktur und Deckel aus EDELSTAHL für PIZZA-ZUTATEN, Temperatur +2°/+8 °C, Linie mit TIEFE 395 mm. für 5 GN 1/3 Behälter + 1 GN 1/2 Behälter, V 230/1, Kw 0,125, Gewicht 39 kg, Abm. 1500 x 395 x 285 mm.

€ 379,90

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

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





Series 380
MAX 150(h) mm

L= 1500 mm

