



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SL-CPG900S/R	Kombivitrine für Speiseeis/Gebäck 2 Türen, Temp. -15°-25°C / +4°+10°C, Curve Line, 4 Auslageseiten, 6 rechteckige Ablagen + 6 drehbare Ablagen, belüftete/statische Kühlung, Fassungsvermögen lt 848, V.230 / 1, Kw.0,70 + 0,54, Abm.mm.1380x620x1860h	
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

KOMBINIERTE VITRINE für EISCREME / GEBÄCK 2 Türen, CURVE Line, mit 4 Ausstellungsseiten und 6 rechteckigen Regalen + 6 drehbaren Regalen, BELÜFTETE / STATISCHE Kühlung, Temperatur -15 ° -25 ° C / + 4 ° + 10 ° C :

- **Außenstruktur aus silber eloxiertem Aluminium ;**
- Vitrine mit **isolierender Doppelverglasung gemäß** der Norm EN UNI 1279;
- **Belichtung auf 4 Seiten ;**
- **6 FESTSTEHENDE RECHTECKIGE ABLAGEN 560x460 mm + 6 DREHBARE GLASABLAGEN Ø 452 mm ;**
- **Fassungsvermögen lt. 848 ;**
- **Betriebstemperatur -15 ° -25 ° C / + 4 ° + 10 ° C ;**
- 2 " **Sensitive Touch " -Bedienfelder mit** einzigartigem und exklusivem Design, das Ergebnis einer langen Studie über Informationstechnologie und Design;
- **belüftete/statische Kühlung ;**
- automatische / manuelle Abtauung;
- **Serienmäßige LED-Beleuchtung** auf beiden Seiten des Innenfachs, die für eine gleichmäßige und verbrauchsarme Beleuchtung sorgt;
- Lumen / Meter: 4 x 1200 lm;
- Luftfeuchtigkeit: 40 % - 75 %;
- Die **Kompressoren** und das **Touchscreen-Thermostat sind von der neuesten Generation und** garantieren einen **hohen Wirkungsgrad** und eine **geringe Absorption** mit erheblichen Vorteilen für die Betriebsökonomie.
- **Genauigkeit , Solidität und Technologie** sind die Vorrechte, auf denen die CURVE-Linie basiert, ein Ausdruck von Solidität kombiniert mit Praktikabilität, die allen Arten von Verwendung gerecht werden kann, wo Robustheit und Zuverlässigkeit im Zeichen der Tradition zusammenkommen;
- Dank dieser Kühlvitрины für Gebäck und Eis können Sie Solidität und Eleganz der Präsentation mit der Zuverlässigkeit eines Produkts made in Italy kombinieren.

Zubehör / Optionen :

- Schloss mit Schlüssel
- Glas Regal
- Stützsatz für Glas und Gitter
- Saugnäpfe-Kit
- verstellbarer Fußsatz
- Spiegelglas
- zusätzliche LED
- holzkiste verpackung
- Oberflächen und Farben: RAL nach Wahl

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT		
	Stromversorgung	Monofase
	Volt	V 230/1
	Frequenz (Hz)	50
	Leistung (Kw)	1,24
	Nettogewicht (Kg)	312
	Bruttogewicht (Kg)	332
	Breite (mm)	1380
	Tiefe (mm)	620
	Höhe (mm)	1860
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SL-KV ◻	Saugnapf-Kit Saugnäpfe-Kit (N.4)	
SL-KSVG ◻	Stützsatz für Glas und Gitter Stützsatz für Glas und Gitter (N.4)	
SL-RPV45/90/130 ◻	Glas Regal Glasregal (N.1)	
SL-LED ◻	Zusätzliche Led Zusätzliche geführt	
SL-KP70/90/12 ◻	Verstellbares Fuß-Kit Kit mit verstellbaren Füßen	
SL-CC70/90/12 ◻	Schlüsselverschluss Schloss mit Schlüssel	
SL-VSP70/90 ◻	Spiegelglas Spiegelglas (N.1)	
SL-IMLEG70/90 ◻	Verpackung in Holzkisten Verpackung in Holzkisten	

SL-RAL/70/90/120



Ausführung und Farben Ra nach Wahl

TECHNO CHEF **Curve** **CPG 900 S/R**

-15°-25° C
+4°+10° C

40% - 75%
Umidità

4 x 1200

AUTO
Sbrinamento manuale e
Sbrinamento automatico

T+
Refrigerazione ventilata e
Refrigerazione Statica T° Positiva

230 V - 50

LAYOUT **VOLUME lt** 848 **RIPIANI** 6 (560 x 460) 6 (Ø 452) **DIMENSIONI mm - kg** 1380 x 620 x 1860 - 312 **COMPRESSORE** 700 + 540 Watt

TECHNO CHEF

1380
1860
500
900 R/2T
1380
1860
500
900 S/V

1200
620
1220
31
31
31

VISTA LATERALE
Side view / Seitenansicht / Vue latérale