



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

FC-G-VRX2000-330

BESCHREIBUNG

EDELSTAHL-EDELSTAHL FÜR PIZZA-ZUTATEN, Version mit geradem Glas, Temp. EDELSTAHL. + 2 ° / + 8 ° C, Linie mit einer Tiefe von 335 mm. für 10 GN 1/4 Behälter, V 230/1, Kw 0,145, Gewicht Kg. 70, Abm. mm. 2000 x 335 x 435 h.

PREIS/LIEFERUNG

Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Horizontale Kühlvitrine für Pizzabestandteile, Ausführung mit geradem Glas, Tiefe 335 mm:

- Struktur aus **Edelstahl AISI 201** ;
- ausgestattet mit **geradem Schutzglas** ;
- eingebaute Gruppe nur rechts;
- geeignet für **10 GN 1/4 Gastronormpfannen** (ausgeschlossen);
- elektronische Temperaturregelung;
- Temperatur: **+ 2 ° / + 8 ° C** ;
- **statische Kühlung**;
- Abtauung mit Stop / Stop-Kompressor;
- manuelle Verdampfung von Kondenswasser;
- maximale Umgebungstemperatur + 35 ° C / maximale Umgebungsfeuchtigkeit 50% HR;
- **Ökologisches Kühlgas** R600a;
- **Hergestellt in Asien.**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Leistung (Kw)	0,145
Nettogewicht (Kg)	59
Bruttogewicht (Kg)	70
Breite (mm)	2000
Tiefe (mm)	335
Höhe (mm)	435

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p>FO-S265</p> 	<p>Separator für Gastro-Norm 1/4 Behälter Trennsteg aus Edelstahl 18/10 für Behälter GN 1/4, Länge 26,5 cm</p>	<p>Lieferung</p>
<p>FC-CS330</p> 	<p>Technochef - Paar Halterungen mit verstellbaren Füßen h. 20 cm Konsolenpaar mit verstellbaren Füßen h. 20 cm für Kühlvitrienen</p>	<p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>





* LUNGH. : mm. 2000

* CAPAC. : 10 GN 1/4