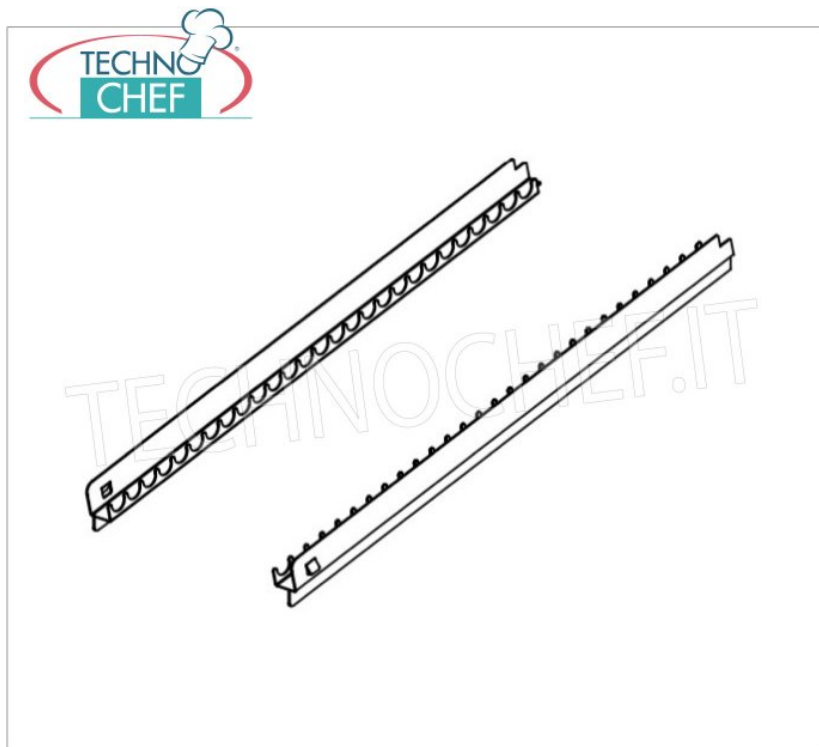




KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF18-PA1153	Paar verstärkte Edelstahlführungen für Salami-Riegel (55 kg)	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
-----------	--------------	-----------------

TCF18-STGALL700S



STAGIONATORE CONSERVATORE Stahlgehärtetes Fleisch, 1 TÜR, maximale Ausbeute 100 kg

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 1 Tür, maximale Kapazität 100 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht Kg 137, Abm. mm .750x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL700GLASSS



STAGIONATORE CONSERVATORE Wurstwaren aus Stahl 1 GLAS TÜR, maximale Ausbeute 100 kg

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 1 Glastür, maximale Kapazität 100 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht Kg 156, Abm mm.750x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL700VIPS



STAGIONATORE CONSERVATORE Wurstwaren aus Stahl 1 GLAS TÜR, maximale Ausbeute 100 kg

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 1 Glastür, maximale Kapazität 100 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht kg 176, Abm mm.750x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL700BLACKCF**STAGIONATORE CONSERVATORE Salami aus schwarzem Stahl, 1 Glastür, maximale Ausbeute 100 kg**

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus schwarzem plastifiziertem Stahl, 1 Glastür, maximale Kapazität 100 kg, Temperatur 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht kg 176, Abm mm.750x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL1500S**STAGIONATORE CONSERVATORE Aufschnitt in Stahl, 2 TÜREN, maximale Ausbeute 200 kg**

Lager- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 2 Türen, maximale Kapazität 200 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.2,6, Gewicht kg 193, Abm. mm .1500x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL1500GLASSS**STAGIONATORE CONSERVATORE Stahlgehärtetes Fleisch, 2 Glastüren, maximale Ausbeute 200 kg**

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 2 Glastüren, maximale Kapazität 200 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.2,6, Gewicht kg 193, Abm mm.1500x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL1500VIPS**STAGIONATORE CONSERVATORE Stahlgehärtetes Fleisch, 2 Glastüren, maximale Ausbeute 200 kg**

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus Edelstahl 304, 2 Glastüren, maximale Kapazität 200 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.2,6, Gewicht kg 193, Abm mm.1500x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage

TCF18-STGALL1500BLACKCF**STAGIONATORE CONSERVATORE Salami aus schwarzem Stahl, 2 Glastüren, maximale Ausbeute 200 kg**

Aufbewahrungs- und Gewürzschrank für Wurstwaren aus schwarzem kunststoffbeschichtetem Stahl, 2 Glastüren, maximale Kapazität 200 kg, Temp. 0 ° / + 30 ° C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.2,6, Gewicht kg 193 Dim. mm.1500x850x 2080h

Lieferung 15 bis 25 Tage