

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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
TCF18-PA0002	Edelstahlgitter, dim.mm.650x530	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

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 $^{\circ}$ / + 30 $^{\circ}$ C, digitale Steuerung, V. 230/1, Kw.1,8, Gewicht Kg 156, Abm mm.750x850x 2080h

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

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