



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-PA2810	Báscula para barra de salami o colgador de carne	€ 549,94 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF18-STGALL700S 	SEANER CONSERVADOR Embutidos de acero, 1 PUERTA, rendimiento máximo 100 Kg Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 1 puerta, capacidad máxima 100 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, kW.1,8, peso 137 kg, dim.mm. 750x850x 2080h	€ 5.930,18 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 15 a 25 días

TCF18-STGALL700GLASS 	CONSERVADOR DE CONDIMENTADORES Embutidos de acero 1 PUERTA DE CRISTAL, rendimiento máximo 100 Kg Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 1 puerta de cristal, capacidad máxima 100 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, 1,8 kW, peso 156 kg, dim. 750x850x 2080h	€ 6.213,27 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 15 a 25 días
--	--	--

TCF18-STGALL700VIPS
**CONSERVADOR DE CONDIMENTADORES
Embutidos de acero 1 PUERTA DE CRISTAL,
rendimiento máximo 100 Kg**

Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 1 puerta de cristal, capacidad máxima 100 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, 1,8 kW, peso 176 kg, dim. 750x850x 2080h

€ 6.468,06
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega de 15 a 25 días
TCF18-STGALL700BLACKCF
Sazonador y conservador de embutidos en acero negro, 1 PUERTA DE CRISTAL, rendimiento máximo 100 kg

Gabinete para Condimentos y Almacenamiento de Carnes Curadas en Acero Plástico Negro, 1 Puerta de Vidrio, Capacidad Máx. 100 Kg, Temp 0°/+30°C, Controles Digitales, V. 230/1, Kw.1.8, Peso 168 Kg, dim. mm.750x850x 2080h

€ 6.520,21
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega de 15 a 25 días
TCF18-STGALL1500S
SEANER CONSERVADOR Embutidos de acero, 2 PUERTAS, rendimiento máximo 200 Kg

Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 2 puertas, capacidad máxima 200 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, kW.2,6, peso 193 kg, dim.mm. 1500x850x 2080h

€ 7.874,62
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega de 15 a 25 días
TCF18-STGALL1500GLASSS
**CONSERVADOR DE CONDIMENTADORES
Embutidos de acero, 2 PUERTAS DE CRISTAL,
rendimiento máximo 200 Kg**

Gabinete para Condimentos y Almacenamiento de Carnes Curadas en Acero INOX 304, 2 Puertas de Vidrio, Capacidad Máx. 200 Kg, Temp 0°/+30°C, Controles Digitales, V. 230/1, Kw.2.6, Peso 193 Kg, dim. mm.1500x850x 2080h

€ 8.374,51
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega de 15 a 25 días
TCF18-STGALL1500VIPS
**CONSERVADOR DE CONDIMENTADORES
Embutidos de acero, 2 PUERTAS DE CRISTAL,
rendimiento máximo 200 Kg**

Armario para almacenamiento y condimentos de embutidos en acero inoxidable 304, 2 puertas de vidrio, capacidad máxima 200 kg, temp. 0°/+30°C, controles digitales, V. 230/1, kW.2,6, peso 305 kg, dim. .1500x850x 2080h

€ 8.872,91
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega de 15 a 25 días
TCF18-STGALL1500BLACKCF
Sazonador y conservador de embutidos en acero negro, 2 PUERTAS DE CRISTAL, rendimiento máximo 200 kg

Gabinete para Condimentos y Almacenamiento de Carnes Curadas en Acero Plástico Negro, 2 Puertas de Vidrio, Capacidad Máx. 200 Kg, Temp 0°/+30°C, Controles Digitales, V. 230/1, Kw.2.6, Peso 193 Kg, dim. mm.1500x850x 2080h

€ 8.969,76
VAT excluido
Envío a calcular
Entrega de 15 a 25 días