



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|---|--|
| TD-MC100WHIBT | Minicella Congelante adatta per bassa temperatura -18°/-20°C, realizzata in lamiera verniciata bianca, spessore 60 mm, con pavimento inox, n.1 porta, n.3 ripiani interni, V.230/1, Kw.0,7, Peso 190 Kg, dim.mm.1000x1000x2120h | € 2.136,75 + IVA € 2.606,84 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 25 a 35 giorni |

SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 0,7 |
| Peso netto (Kg) | 190 |
| Larghezza (mm) | 1000 |
| Profondità (mm) | 1000 |
| Altezza (mm) | 2120 |

ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--------------------|--------------------------------|--|
| TD-GANMC100 | Ganciera Inox per Carne | € 65,59 + IVA € 80,02 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |



TD-RIPMC100



Ripiano in lamiera pre-verniciata bianca

€ 141,97 + IVA

€ 173,20 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-CARTGMC100



Carrello Inox per 38 teglie 600x400 o 19 teglie 600x800

€ 856,95 + IVA

€ 1.045,48 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MINICELLA CONGELANTE-FREEZER, Temp.-18°/-20°C, lt.1400:

- Progettata per **soddisfare qualsiasi tipo di esigenza** della veloce conservazione;
- Le sue **dimensioni ridotte, base 100x100 cm per 212 cm di altezza, la rendono facilmente posizionabile in ogni luogo**, anche il più angusto. I diversi allestimenti possibili e la grande semplicità di carico la rendono uno strumento pratico e funzionale in ogni occasione e utilizzo;
- **Composta da pavimento in Acciaio Inox, porta con chiusura automatica, monoblocco a soffitto con evaporazione automatica dell'acqua di condensa**, fissato sul pannello tetto;
- **Temperatura di lavoro: -18°/-20°C;**
- Capacità netta 1.400 litri;
- **Spessore dell'isolamento 60 mm;**
- **Refrigerazione Ventilata;**
- Gas Refrigerante R404A;
- Collaudo °C/RH +43/65%;
- **Completamente smontabile, e' composta da 6 pannelli con fissaggio a gancio;**
- **Consegnata di serie montata** e pronta per l'installazione;
- A richiesta può essere fornita smontata su imballo pallet.

In Dotazione:

- n°3 ripiani in lamiera preverniciata atossica bianca 880x490 mm.

Accessori/Optionals:

- Ripiano in lamiera pre-verniciata bianca 880x490 mm
- Ganciera in Acciaio Inox per Carne
- Carrello in Acciaio Inox per 38 teglie 600x400 o 19 teglie 600x800

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

