

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7219** of the **02/22/2025**

**Info**

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628



| Cod. art.           | Descrizione                          | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo           | C. Iva |
|---------------------|--------------------------------------|-----|--------|--------|-------------------|--------|
| TECND/<br>TF03MIDPV | Banco frigo alimentare AFP/TF03MIDPV | 1   |        |        | <b>2.247,00 €</b> | 22.00  |



- Modello ventilato in acciaio inox AISI 304 - N. 3 porte a vetro, gn 1/1 cm 53 x 32,5 - Temperatura 0°/ +10°C - Misure cm l 187 x p 70 x h 85 / 92

**Accessori :**

- Contenitore in polipropilene alimentare Gn 1/1 – Doppio fondo ideale per conservare il pesce – Dimensioni contenitore L 53 x P 32,5 x H 15 cm
- Coppia guide in acciaio inox L
- Coppia guide in acciaio inox per contenitore doppio fondo
- Griglia in plastica Gn 1/1 53 x 32,5 cm
- Piano forato in acciaio inox

**Optional :**

- Aggiunzione gruppo motore lato sinistro tavolo
- Alzatina per tavolo
- Kit numero 4 ruote
- Kit pesce • Sonda PTC fine sbrinamento – Strumento EW974 – Resistenza corazzata di sbrinamento evaporatore – Resistenza flessibile di scarico
- Piano in granito
- Serratura per numero 3 porte tavolo

**Technical Sheet**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Assorbimento 495 W                 | Dimensioni cm L 187 x P 70 x h 85/ 92               |
| Numero 3 porte a vetro             | Numero 6 Guide per griglie in dotazione             |
| Luce a NEON                        | N. 3 Griglie plastificate 1/1 (cm 53x32,5)          |
| Struttura in acciaio inox AISI 304 | Capacità netta 460 Lt                               |
| Modello ventilato                  | Piano in granito con alzatina e sottopiano isolante |
| Temperatura 0°/+10°C               | Cassettiera neutra e refrigerata in dotazione       |
| Gas R452                           | Guide in acciaio inox "L" e "Z"                     |
| Piano in acciaio inox forato       | Alimentazione V-P-HZ 230/ 1/ 50/ 60                 |
| Collaudo / Umidità °C/RH +43/65%   |   |



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)

---



---

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.