

# PIZZA CHEF – ÉQUIPÉS

Non démontables, +2 à +10°C



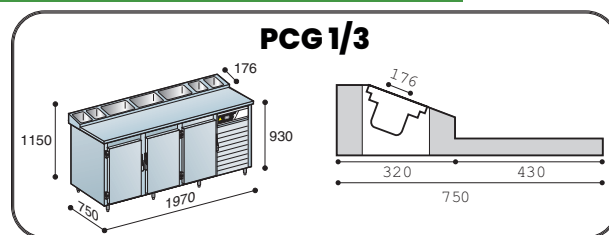
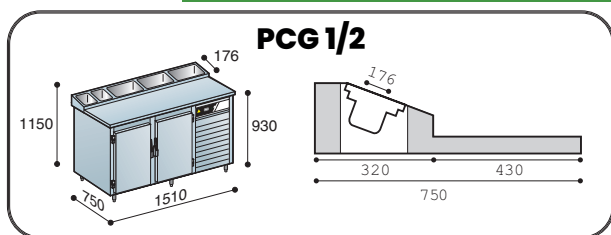
- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- Régulation électronique à affichage digital
- Boîtier protection du régulateur
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Couvercles de nuit amovibles
- Alimentation Mono 240 V + Terre
- Fluide R452A

## Options (voir page 2 du tarif)

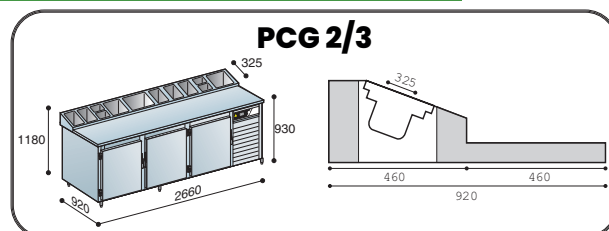
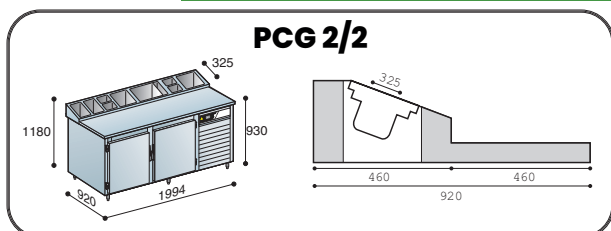
- Tiroirs
- Fermeture à clef

Roulettes INOX en option

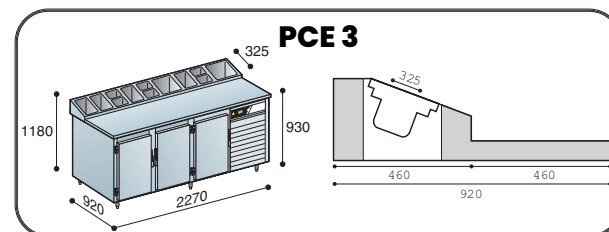
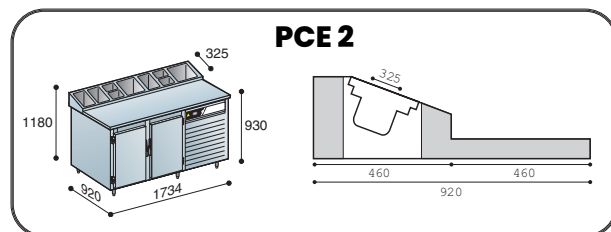
### PCG 1/1 – Équipé



### PCG 2/1 – Équipé



### PCE 600 x 400 – Équipé



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Grilles INOX	Groupe CV
PCG 1/2 – 2 portes	4 GN 1/3 – Prof. 150 mm	4 – GN 1/1	1/4
PCG 1/3 – 3 portes	5 GN 1/3 + 1 GN 1/6 – Prof. 150 mm	6 – GN 1/1	3/8
PCG 2/2 – 2 portes	10 GN 1/3 – Prof. 150 mm	4 – GN 2/1	3/8
PCG 2/3 – 3 portes	14 GN 1/3 – Prof. 150 mm	6 – GN 2/1	1/2
PCE 2 – 2 portes	9 GN 1/3 – Prof. 150 mm	4 – 600 x 400	3/8
PCE 3 – 3 portes	12 GN 1/3 – Prof. 150 mm	6 – 600 x 400	3/8