

PIZZA CHEF – ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Non démontables, +2 à +10°C (Groupe non fourni)

- 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
- Couvercles de nuit amovibles

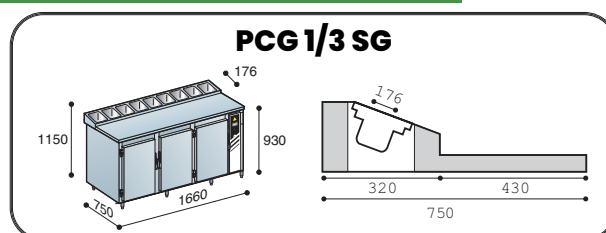
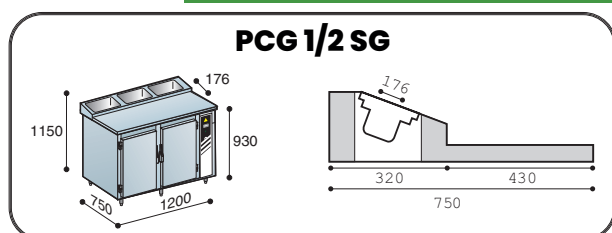
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Alimentation mono 240 V + Terre
- Détendeur au R134A ou R452A à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

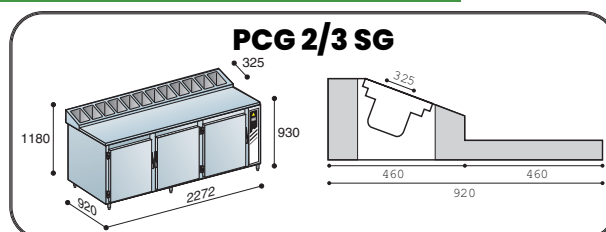
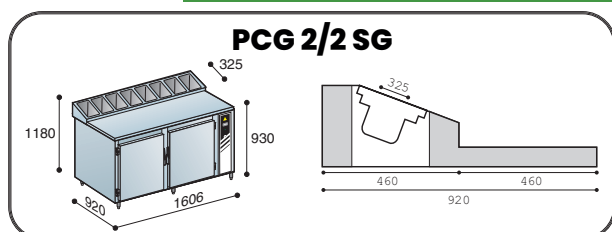
- Plinthe
- Tiroirs
- Fermeture à clef



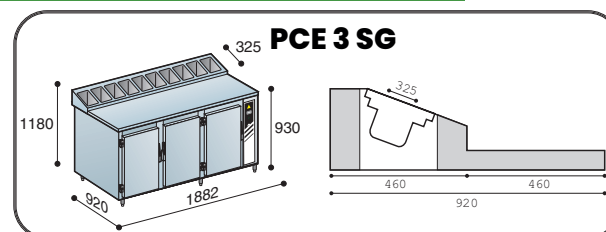
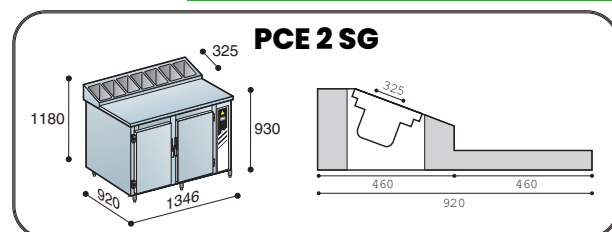
PCG 1/1 – Équipé sauf groupe



PCG 2/1 – Équipé sauf groupe



PCE 600 x 400 – Équipé sauf groupe



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Grilles INOX	Groupe CV*
PCG 1/2 SG - 2 portes	3 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - GN 1/1	1/4
PCG 1/3 SG - 3 portes	9 GN 1/6 - Prof. 150 mm	6 - GN 1/1	3/8
PCG 2/2 SG - 2 portes	8 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - GN 2/1	3/8
PCG 2/3 SG - 3 portes	12 GN 1/3 - Prof. 150 mm	6 - GN 2/1	1/2
PCE 2 SG - 2 portes	7 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - 600 x 400	3/8
PCE 3 SG - 3 portes	10 GN 1/3 - Prof. 150 mm	6 - 600 x 400	3/8

* Puissance conseillée pour équipé sauf groupe à 10m linéaire