

PIZZA CHEF - ÉQUIPÉS

Non démontables, +2 à +10°C

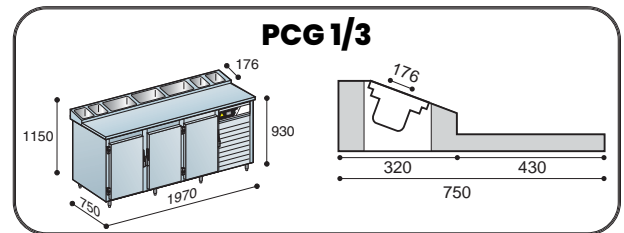
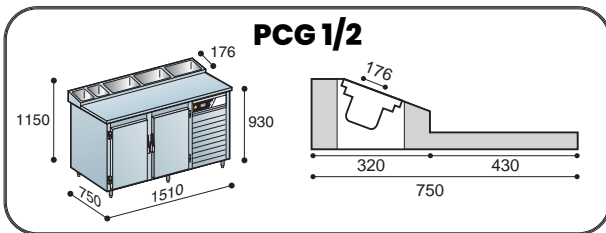


- ▶ Carrosserie INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Couvercles de nuit amovibles
- ▶ Alimentation Mono 240 V + Terre
- ▶ Fluide R452A

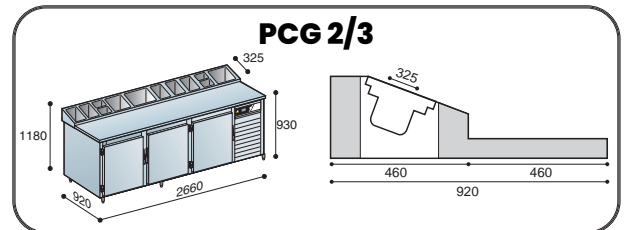
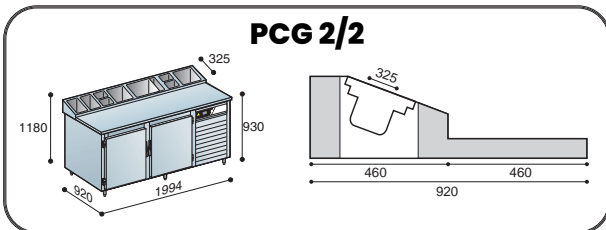
Options (voir page 2 du tarif)

- Tiroirs
- Roulettes

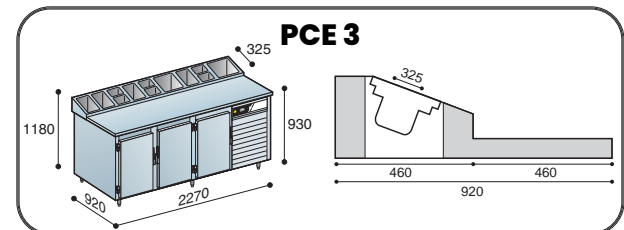
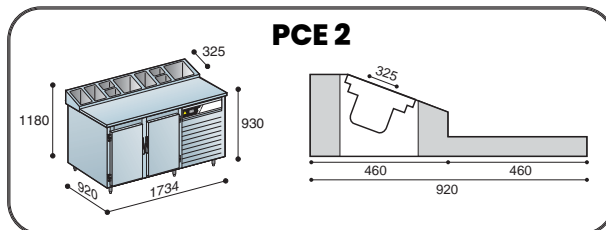
PCG 1/1 - Équipé



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