

Pizza chef gastronome de conservation positive équipé

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Groupe, et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Pizza Chef
sans groupe
nous consulter

Modulaires, +2 à +10°C



PCG

Aménagement :
Gastro 1/1 et 2/1
Couvercle de nuit amovible
Alimentation :
240 V mono + T au R 404 A

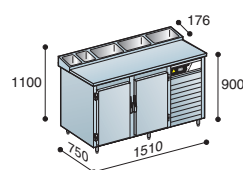
PCE

Aménagement :
Euronorme 600x400
Couvercle de nuit amovible
Alimentation :
240 V mono + T au R 404 A

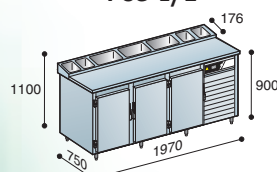
Options - PAGE 2 TARIF 2007

Bacs en option
Groupe tropicalisé
Fermeture à clef

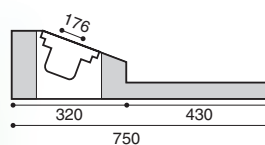
GN 1/1



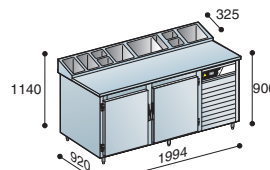
PCG 1/2



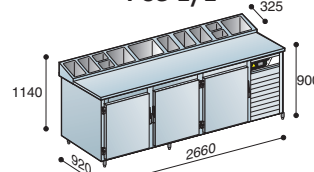
PCG 1/3



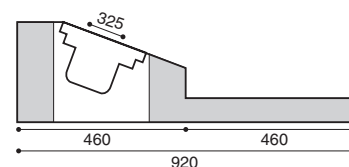
GN 2/1



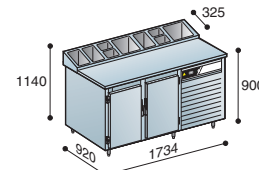
PCG 2/2



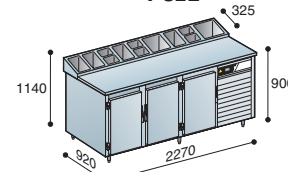
PCG 2/3



EURONORME 600 x 400



PCE2



PCE3

SÉRIES	RÉFÉRENCES	ÉVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT	GROUPE CV
PCG	PCG 1/2	Ventilé	4 grilles INOX GN1/1	1/4
	PCG 1/3	Ventilé	6 grilles INOX, GN1/1	3/8
	PCG 2/2	Ventilé	4 grilles INOX, GN2/1	3/8
	PCG 2/3	Ventilé	6 grilles INOX, GN2/1	1/2
PCE	PCE2	Ventilé	4 grilles INOX 600 X 400	3/8
	PCE3	Ventilé	6 grilles INOX 600 X 400	3/8