

# Pizza Chef de conservation positive

Équipé sauf groupe  
Nous consulter

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

Démontables, +2 à +10°C



## PCG

Aménagement : Gastro 1/1 et 2/1  
Couvercle de nuit amovible  
Alimentation : mono 240 V + T au R404 A

## PCE

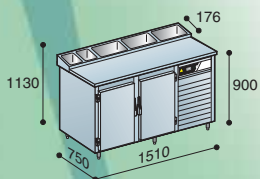
Aménagement : Euronorme 600 X 400  
Couvercle de nuit amovible  
Alimentation : mono 240 V + T au R404 A

## Options :

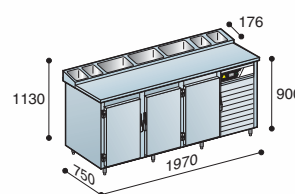
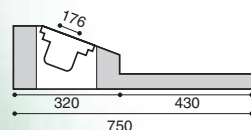
Groupe tropicalisé  
Fermeture à clef

Page 2 Tarif

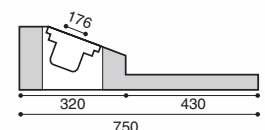
## Gastro 1/1



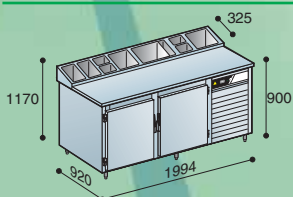
### PCG 1/2



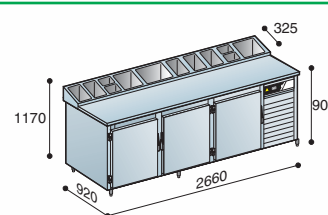
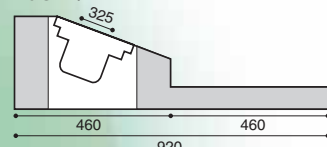
### PCG 1/3



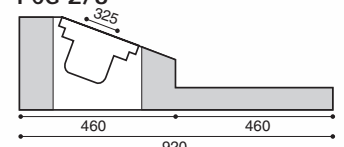
## Gastro 2/1



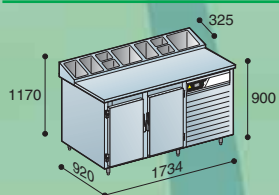
### PCG 2/2



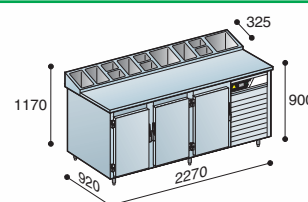
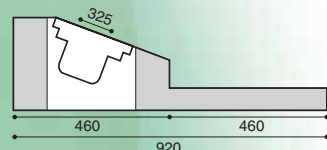
### PCG 2/3



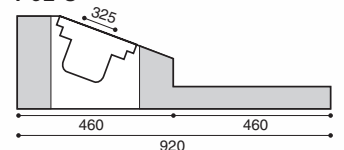
## Euronorme 600 x 400



### PCE 2



### PCE 3



### Séries

### Combinaisons Bacs (options)

### Aménagement

### Groupe CV

|                    |                                     |                          |     |
|--------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----|
| PCG 1/2 - 2 portes | 4 GN 1/3 - Prof. 150 mm.            | 4 grilles INOX GN1/1     | 1/4 |
| PCG 1/3 - 3 portes | 5 GN 1/3 + 1 GN 1/6 - Prof. 150 mm. | 6 grilles INOX, GN1/1    | 3/8 |
| PCG 2/2 - 2 portes | 10 GN 1/3 - Prof. 150 mm.           | 4 grilles INOX, GN2/1    | 3/8 |
| PCG 2/3 - 3 portes | 14 GN 1/3 - Prof. 150 mm.           | 6 grilles INOX, GN2/1    | 1/2 |
| PCE2 - 2 portes    | 9 GN 1/3 - Prof. 150 mm.            | 4 grilles INOX 600 x 400 | 3/8 |
| PCE3 - 3 portes    | 12 GN 1/3 - Prof. 150 mm.           | 6 grilles INOX 600 x 400 | 3/8 |