

# Pizza Chef - Équipés

## Non démontables, +2 à +10°C

- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- 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
- Couvercle de nuit amovible
- Alimentation Mono 240 V + Terre
- Fluide R452 A

**Roulettes inox en option**

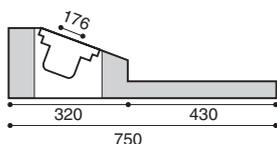
### Options (page 2 Tarif)

- Groupe tropicalisé
- Tiroirs
- Fermeture à clef

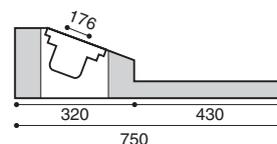


### PCG 1/1 - Équipé

#### PCG 1/2

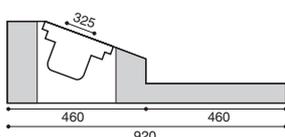
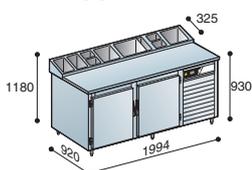


#### PCG 1/3

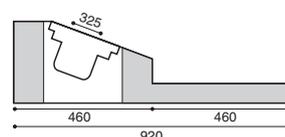
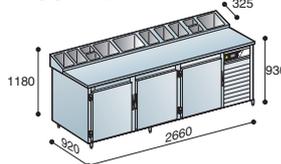


### PCG 2/1 - Équipé

#### PCG 2/2

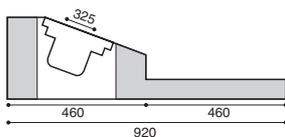


#### PCG 2/3

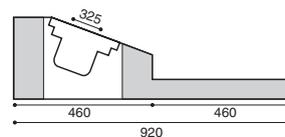
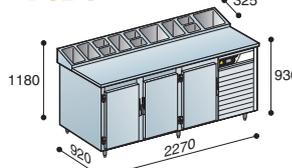


### PCE 600 x 400 - Équipé

#### PCE 2



#### PCE 3



| Modèles            | Combinaisons Bacs (option)          | Grilles INOX  | Groupe CV |
|--------------------|-------------------------------------|---------------|-----------|
| PCG 1/2 - 2 portes | 4 GN 1/3 - Prof. 150 mm.            | 4 - GN1/1     | 1/4       |
| PCG 1/3 - 3 portes | 5 GN 1/3 + 1 GN 1/6 - Prof. 150 mm. | 6 - GN1/1     | 3/8       |
| PCG 2/2 - 2 portes | 10 GN 1/3 - Prof. 150 mm.           | 4 - GN2/1     | 3/8       |
| PCG 2/3 - 3 portes | 14 GN 1/3 - Prof. 150 mm.           | 6 - GN2/1     | 1/2       |
| PCE2 - 2 portes    | 9 GN 1/3 - Prof. 150 mm.            | 4 - 600 x 400 | 3/8       |
| PCE3 - 3 portes    | 12 GN 1/3 - Prof. 150 mm.           | 6 - 600 x 400 | 3/8       |

