

Pizza Chef - Équipés

Non démontables, +2 à +10°C

- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- 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

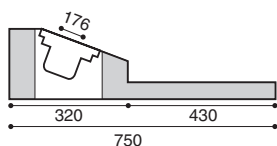
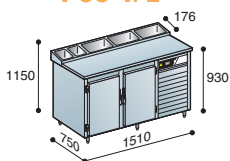
Options (page 2 Tarif)

- Groupe tropicalisé
- Tiroirs
- Fermeture à clef

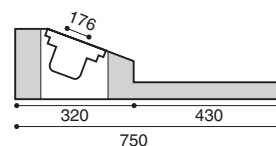
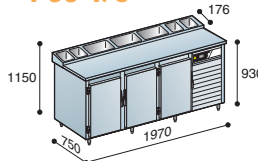


PCG 1/1 - Équipé

PCG 1/2

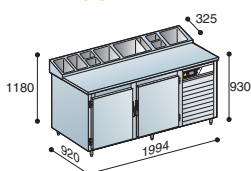


PCG 1/3

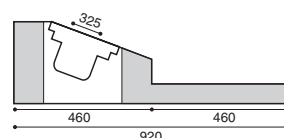
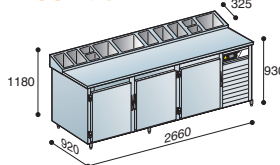


PCG 2/1 - Équipé

PCG 2/2

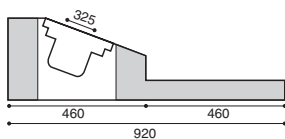
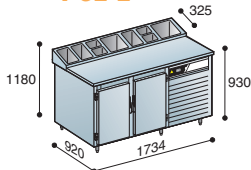


PCG 2/3

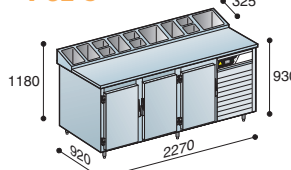


PCE 600 x 400 - Équipé

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