

Pizza Chef - Équipés sauf groupe

Non démontables, +2 à +10°C (groupe non fourni)

- 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
- Couvercle de nuit amovible
- Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Alimentation mono 240 V + Terre
- Détendeur au R404 A ou R134 A ou R452 A

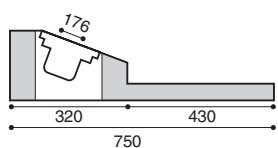
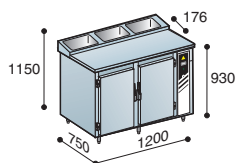


Options (page 2 Tarif)

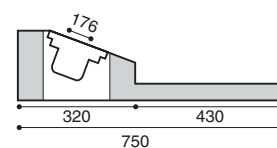
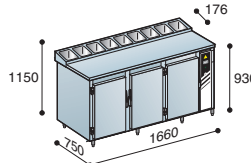
- Fermeture à clef
- Plinthe
- Tiroirs

PCG 1/1 - Équipé sauf groupe

PCG 1/2 SG

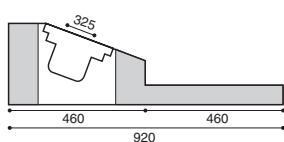
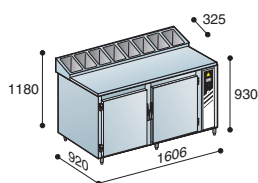


PCG 1/3 SG

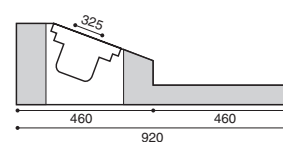
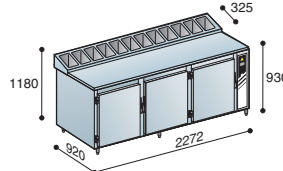


PCG 2/1 - Équipé sauf groupe

PCG 2/2 SG

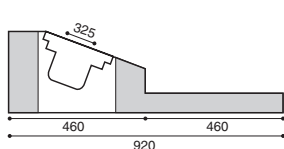
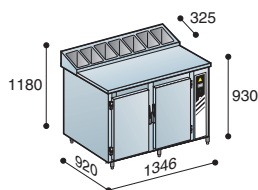


PCG 2/3 SG

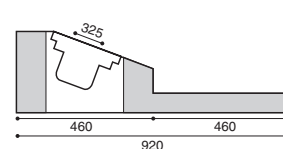
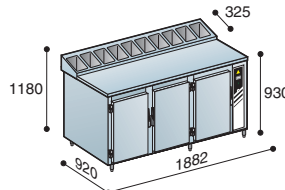


PCE 600 x 400 - Équipé sauf groupe

PCE 2 SG



PCE 3 SG



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Grilles INOX	Puissance frigo*
PCG 1/2 SG	3 GN 1/3 - Prof. 150 mm.	4 - GN1/1	350 W
PCG 1/3 SG	9 GN 1/6 - Prof. 150 mm.	6 - GN1/1	520 W
PCG 2/2 SG	8 GN 1/3 - Prof. 150 mm.	4 - GN2/1	520 W
PCG 2/3 SG	12 GN 1/3 - Prof. 150 mm.	6 - GN2/1	800 W
PCE2 SG	7 GN 1/3 - Prof. 150 mm.	4 - 600 x 400	520 W
PCE3 SG	10 GN 1/3 - Prof. 150 mm.	6 - 600 x 400	520 W

* à -10 °C température d'évaporation