


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>puissance (KW)</b>	0,145
<b>poids net (Kg)</b>	52
<b>poids brut (Kg)</b>	66
<b>largeur (mm)</b>	1400
<b>profondeur (mm)</b>	395
<b>hauteur (mm)</b>	435

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients à pizza, version avec verre droit, profondeur 395 mm :**

- Structure **en acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré côté droit uniquement ;
- convient pour **contenir : 4 bacs gastronomes 1/3 et 1 bac 1/2** (non inclus) ;
- contrôle électronique de la température;
- température : **+2°/+8°C** ;
- **réfrigération statique**;
- dégivrage automatique ;
- évaporation manuelle de l'eau de condensation ;
- température ambiante max + 35°C / humidité ambiante max 50% HR ;
- **Gaz réfrigérant écologique R600a** ;
- **Fabriqué en ASIE.**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FC-G-VRX1400-380</b>	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale pour INGRÉDIENTS À PIZZA, version avec verre droit, temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,145, Poids 66 Kg, dim. mm. 1400x395x435h.	<b>€ 368,89</b> TVA exclue Expédition à calculer

## FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FO-S325</b> 	<b>Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/2 et 1/3</b>	<b>€ 4,68</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours
<b>FC-CS380</b> 	<b>Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm</b>	<b>€ 68,05</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours