


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>puissance (KW)</b>	0,145
<b>poids net (Kg)</b>	50
<b>poids brut (Kg)</b>	64
<b>largeur (mm)</b>	1500
<b>profondeur (mm)</b>	335
<b>hauteur (mm)</b>	435

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients de pizza, version avec verre droit, profondeur 335 mm :**

- structure en **acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré uniquement côté droit;
- convient pour **contenir 7 bacs gastronomes GN 1/4** (exclus);
- contrôle électronique de la température;
- température: **+ 2 ° / + 8 ° C** ;
- **réfrigération statique**;
- dégivrage avec arrêt / arrêt du compresseur;
- 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-VRX1500-330</b>	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 7 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.64, dim. mm. 1500x335x435h.	<b>€ 346,87</b> TVA exclue Expédition à calculer

## FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FO-S265</b> 	<b>Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/4</b>	<b>€ 4,44</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  <b>Livraison</b>
<b>FC-CS330</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>  <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

