



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FC-G-VRX1800-330	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 9 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.64, dim. mm. 1800x335x435h.	Livraison 4 à 9 jours

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 9 bacs gastronormes 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.**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
puissance (KW)	0,145
poids net (Kg)	56
poids brut (Kg)	64
largeur (mm)	1800
profondeur (mm)	335
hauteur (mm)	435

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FO-S265 	Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/4 Séparateur en inox 18/10 pour bacs GN 1/4, longueur 26,5 cm	Livraison
FC-CS330 	Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm Paire de consoles avec pieds réglables h. 20 cm pour les vitrines réfrigérées	Livraison 4 à 9 jours

