



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FC-G-VRX1800-380	VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale pour INGRÉDIENTS DE PIZZA, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 8 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.70, dim. mm. 1800x395x435h.	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Vitrine réfrigérée horizontale pour ingrédients de pizza, version avec verre droit, profondeur 395 mm :

- structure en **acier inoxydable AISI 201** ;
- équipé d' **un verre de protection droit** ;
- groupe intégré uniquement côté droit;
- convient pour **contenir 8 bacs gastronomes 1/3** (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)	57
poids brut (Kg)	70
largeur (mm)	1800
profondeur (mm)	395
hauteur (mm)	435

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FO-S325 	Séparateur pour bacs Gastro-Norm 1/2 et 1/3 Séparateur en inox 18/10 pour bacs GN 1/2 et GN 1/3, longueur 32,5 cm	Livraison 4 à 9 jours
FC-CS380 	Technochef - Paire de supports avec pieds réglables h. 20cm Paire de consoles avec pieds réglables h. 20 cm pour les vitrines réfrigérées de 39,5 cm de profondeur	Livraison 4 à 9 jours