

MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZAS DESSUS GRANIT

- Construction inox
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé sur le côté, compresseur EMBRACO
- Plan de travail en granit rose épaisseur 30 mm avec 3 dossierets hauteur 150 mm
- Portes 600x400 mm avec fermeture automatique
- Dotation : 5 niveaux de glissières et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Bacs gastronomes GN 1/3 - 150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134 a
- Alimentation électrique : 230 V Mono



TYPE	NB. BACS	L	KW	KG	DIM.	RÉF
2 Portes	5GN1/3+1GN1/2-150 (VRX1500)	390	0,57	289	1510x800x1435	PZ2600TN-VRX380
3 Portes	9GN1/3 (VRX2000)	580	0,67	356	2020x800x1435	PZ3600TN-VRX380*
2 P. + 1x7 tiroirs	9GN1/3 (VRX2000)	390	0,57	362	2020x800x1435	PZ2610TN-VRX380*

PIÈCES DÉTACHÉES POUR MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZAS



DÉSIGNATION	RÉF.
Paire de glissières en L pour gamme pâtissière, L-657 mm (P-800 mm)	PA2100TN.6.2
Grille rilsanisée 600x400 mm pour gamme pâtissière (P-800 mm)	PA2100TN.01.2
Bac à pâtons plein 600x400x55 pour tiroir (réf. PZ2610TN-VRX380)	6405C
Bac à pâtons plein 600x400x90 mm pour portes	6409C
Compresseur EMBRACO pour PZ2600TN-VRX380 et PZ2610TN-VRX380	S900.41
Compresseur EMBRACO pour PZ3600TN-VRX380	S903.03
Thermostat DIXELL avec sonde	XR02CX

(*) TOUS LES PRODUITS DE L-2000 MM : PRÉVOIR UN COÛT DE TRANSPORT EN AFFRÈTEMENT EN SUS