

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 gastronormes GN 1/3 - 150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")
 - Thermostat électronique DIXELL
 - Réfrigérant : R134 a
 - Alimentation électrique : 230 V Mono

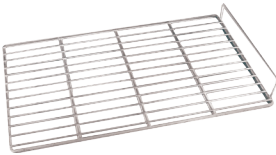


TYPE	NB. BACS	L	KW	KG	DIM.	RÉF
2 Portes	5GN1/3+1GN1/2-150 (VRX1500)	390	0,57	289	1510x800x1435	PZ2600TN-VRX380
3 Portes	9GN1/3 (VRX2000)	580	0,67	356	2020x800x1435	PZ3600TN-VRX380*
2 P. + 1x7 tiroirs	9GN1/3 (VRX2000)	390	0,57	362	2020x800x1435	PZ2610TN-VRX380*

PIÈCES DÉTACHÉES POUR MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZAS



PA2100TN.6.2



PA2100TN.01.2



6409C



XR02CX

DÉSIGNATION	RÉF.
Paire de glissières en L pour gamme pâtisserie, L-657 mm (P-800 mm)	PA2100TN.6.2
Grille rilsanisée 600x400 mm pour gamme pâtisserie (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-2000MM : PRÉVOIR UN COÛT DE TRANSPORT EN AFFRÈTEMENT EN SUS