


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza elettrica (Kw)	0,145
Peso netto (Kg)	55
Peso lordo (Kg)	69
Larghezza (mm)	1500
Profondità (mm)	395
Altezza (mm)	435

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
Vetrina refrigerata orizzontale per ingredienti pizza, versione con vetri dritti, profondità 395 mm:

- struttura in **acciaio inox AISI 201**;
- dotata di **vetri dritti di protezione**;
- gruppo incorporato solo lato destro;
- adatta per il **contenimento di: 5 bacinelle gastronorm da 1/3 e 1 bacinella gastronorm da 1/2**(escluse);
- controllo temperatura elettronico;
- temperatura: **+2°/+8°C**;
- **refrigerazione statica**;
- sbrinamento a sosta / stop compressore;
- evaporazione acqua condensa manuale;
- temperatura ambiente max + 35°C / umidità ambiente max 50% HR;
- **Gas refrigerante Ecologico R600a**;
- **Made in ASIA.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FC-G-VRX1500-380	VETRINA REFRIGERATA orizzontale per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 395 mm. per 5 bacinelle GN 1/3 + 1 bacinella GN 1/2, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 69, dim.mm.1500x395x435h.	€ 379,90 + IVA € 463,48 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FO-S325



Separatore per Bacinelle Gastro-Norm 1/2 e 1/3

€ 4,68 + IVA

€ 5,71 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FC-CS380



Technochef - Coppia di staffe con piedini regolabili h. 20 cm

€ 68,05 + IVA

€ 83,02 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni