


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza elettrica (Kw)	0,145
Peso netto (Kg)	59
Peso lordo (Kg)	70
Larghezza (mm)	2000
Profondità (mm)	335
Altezza (mm)	435



DESCRIZIONE PROFESSIONALE
Vetrina refrigerata orizzontale per ingredienti pizza, versione con vetri dritti, profondità 335 mm:

- struttura in **acciaio inox AISI 201**;
- dotata di **vetri dritti di protezione**;
- gruppo incorporato solo lato destro;
- adatta per il **contenimento di 10 bacinelle gastronorm GN 1/4** (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-VRX2000-330	VETRINA REFRIGERATA orizzontale INOX per INGREDIENTI PIZZA, versione con vetri dritti, temp. +2°/+8 °C, linea con PROFONDITA' 335 mm. per 10 bacinelle GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Peso Kg. 70, dim. mm. 2000x335x435h.	€ 412,94 + IVA € 503,79 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-S265 	Separatore per Bacinelle Gastro-Norm 1/4	€ 4,44 + IVA € 5,42 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni
FC-CS330 	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





* LUNGH. : mm. 2000

* CAPAC. : 10 GN 1/4