



▼ TABLES À PIZZAS AVEC INSERT POUR BACS GASTRONORMES

- Construction inox intérieur et extérieur
- Capacité 5 ou 8 bacs GN 1/6 -150 non fournis (voir chapitre «Grilles et bacs»)
- Réfrigération assistée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé dessous, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Plan de travail granit rose ép. 30 mm
- 2 ou 3 portes GN 1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte

- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique réglable DIXELL
- Réfrigérant : R134 a

Basculément progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018



Réfrigération assistée



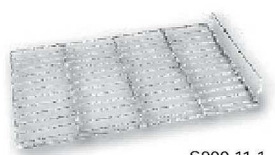
DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes	900x700x1075	5 GN1/6	240	230 Mono	0,3	70	PS900	
3 Portes	1365x700x1075	8 GN1/6	402	230 Mono	0,4	130	PS903	

▼ ACCESSOIRES POUR TABLES À PIZZAS AVEC INSERT

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	



S900.10.1



S900.11.1

► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/6-150 ▼ COUVERCLE



CO16000

BA16150