

VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA

REFRIGERATED PIZZA DISPLAY



- Macchinario per uso professionale • Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox • Refrigerazione statica • Gruppo incorporato • Termostato digitale per il controllo della temperatura • Spessore isolamento 40mm • Vetri di protezione inclusi • Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in policarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 X GN1/4 • Norme CE
- Professional equipment • Internal and external structure entirely made of stainless steel • Static refrigeration • Built-in refrigeration unit • Digital temperature control thermostat • Insulation thickness 40mm • Protection glass included • Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150mm (pans and covers not included) FV12033 5 x GN1/4 / FV15033 7 x GN1/4 / FV18033 9 x GN1/4 / FV20033 10 X GN1/4 • CE approved

FV20033



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2000 / D. 335 / H. 435



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Peso netto Net weight (kg)	Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)
FV20033	230/50	0,15	+2 / +8	R134a	70,0	+33 / 60%

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FV20033

FV20033 0,15 Kw
codice prodotto product code

