





CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FC-CS330</b>	Paire de consoles avec pieds réglables h. 20 cm pour les vitrines réfrigérées	<b>€ 68,05</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

## DESCRIPTION PROFESSIONELLE

## FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FC-G-VRX1200-330</b> 	<b>Vitrine d'ingrédients pour pizza, réfrigérée, longueur 120 cm, pour 5 bacs GN 1/4,</b> VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale EN ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, version avec verre droit, temp. +2°/+8 °C, ligne de PROFONDEUR 335 mm. pour 5 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids 49 Kg, dim. mm. 1200x335x435h.	<b>€ 313,83</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
<b>FC-G-VRX1200-330SS</b> 	<b>Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 120 cm, pour 5 bacs GN 1/4,</b> VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm. pour 5 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,125, poids 32 kg, dim.mm.1200x335x285h.	<b>€ 313,83</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1400-330****Vitrine à pizza réfrigérée, longueur 140 cm, pour 6 bacs GN 1/4**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale EN ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, version avec verre droit, temp. +2°/+8 °C, ligne de PROFONDEUR 335 mm. pour 6 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids 64 Kg, dim. mm. 1400x335x435h.

**€ 335,86**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1400-330SS****Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 140 cm, pour 6 bacs GN 1/4,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm. pour 6 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,125, poids Kg.34, dim.mm.1400x335x285h.

**€ 335,86**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1200-380SS****Vitrine ingrédients pour pizza inox, réfrigérée, longueur 120 cm, pour 3 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 3 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.35, dim.mm.1200x395x285h.

**€ 335,86**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1500-330SS****Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 150 cm, pour 7 bacs GN 1/4,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm. pour 7 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,125, poids 37 kg, dim.mm.1500x335x285h.

**€ 346,87**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1400-380SS****Vitrine à pizza inox réfrigérée, longueur 140 cm, pour 4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.38, dim.mm.1400x395x285h.

**€ 368,89**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1500-380SS****Vitrine à pizza inox réfrigérée, longueur 150 cm, pour 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2, V 230/1, Kw 0,125, Poids Kg.39, dim.mm.1500x395x285h.

**€ 379,90**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1500-330****Vitrine réfrigérée à pizza, 150 cm de long, pour 7 casseroles GN 1/4**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 7 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.64, dim. mm. 1500x335x435h.

**€ 346,87**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1800-330SS****Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 180 cm, pour 9 bacs GN 1/4,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm pour 9 bacs GN 1/4, V.230/1, Kw 0,145, Poids Kg.43, dim.mm.1800x335x285h.

**€ 390,91**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1800-380SS****Vitrine à pizza inox réfrigérée, longueur 180 cm, pour 8 bacs GN 1/3**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 8 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, poids 47 kg, dim.mm.1800x395x285h.

**€ 401,93**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX2000-330SS****Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 200 cm, pour 10 bacs GN 1/4,**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp.+2°/+8°C, ligne avec PROFONDEUR 335 mm pour 10 bacs GN 1/4, V.230/1, Kw 0,145, Poids Kg.54 , dim.mm.2000x335x285h.

**€ 412,94**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX2000-380SS****Vitrine à pizza en inox, réfrigérée, longueur 200 cm, pour 9 bacs GN 1/3**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale avec structure et couvercle en ACIER INOXYDABLE pour INGRÉDIENTS À PIZZA, Temp. +2°/+8 °C, ligne avec PROFONDEUR 395 mm. pour 9 bacs GN 1/3, V 230/1, Kw 0,145, poids Kg.56, dim.mm.2000x395x285h.

**€ 434,96**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX1800-330****Vitrines à pizza, réfrigérées, longueur 180 cm, pour 9 casseroles GN 1/4**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 9 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.64, dim. mm. 1800x335x435h.

**€ 390,91**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FC-G-VRX2000-330****Vitrines à pizza, réfrigérées, longueur 200 cm, pour 10 casseroles GN 1/4**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE horizontale ACIER INOXYDABLE pour PIZZA INGRÉDIENTS, version avec verre droit, temp. + 2 ° / + 8 ° C, ligne d'une PROFONDEUR 335 mm. pour 10 bacs GN 1/4, V 230/1, Kw 0,145, Poids Kg.70, dim. mm. 2000x335x435h.

**€ 412,94**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours