

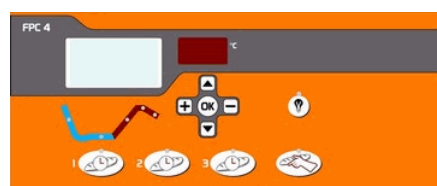


ARMOIRE DE FERMENTATION CONTROLEE PATE FRAICHE
24 NIVEAUX 600x800 OU 900
OU 18 COUCHES AUTOMATIQUES ECARTEMENT 60 MM -

Photos non contractuelles

CAPACITES

24 grilles ou filets 600 x 800
 Total de baguettes (sur grilles) : 264



DESCRIPTIF

- Panneaux sandwich épaisseur 50 mm, mousse de polyuréthane densité 35Kg/m3, haut coefficient d'isolation Lambda 0.022
- Extérieur prélaqué
- Intérieur et façade INOX
- Une grande porte
- Ferrage de la porte à droite en standard (réversible)
- Gainage simplifié avec tôle sous évaporateur
- Régulation : platine électronique FPC4
- Glissières en inox écartement de 60 mm réglables au pas de 20 mm
- Agencement intérieur réglable en entrée de 600 à 460 au pas de 10 mm
- Appareil sur pieds réglables
- Pas d'apport d'eau (contrôle humidité en option)

OPTIONS

- Agencement pour couches automatiques
- Eclairage
- Extérieur inox
- Hublot

Régulation :
 - Humidité par hygromètre et bouilleur

Largeur	Profondeur	Hauteur	Prof. Porte ouverte	Passage porte	Poids net	Alimentation	Puissance absorbée	Courant absorbé
775 mm	1200 mm	2280 mm	1920 mm	600 mm	240 kg	230V MONO 50Hz	0,9 KW	4.8 A
Puissance frigo. -10/+32°C	Puissance chaud	Puiss. bouilleur () = option	Puiss. dégivrage () = option	Fluide frigorigène	Charge fluide frigorigène			
4/7 CV 1125 W	750 W	(400) W	300 W	R404A	0,65 kg			

ATTENTION, pour dimensions hors tout, DEPORT TABLEAU : + 127 mm