

ARMOIRES CHOCOLAT 400 x 600 - EQUIPEES

Conservation des chocolats, Hygrométrie 65%, +16 à +18°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Hygrométrie 65% réglable par hygrométre**
- ▶ Gainage ventilation intérieure
- ▶ Module 2 portillons
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

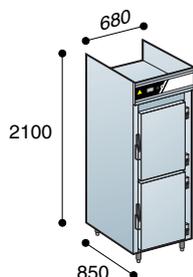
Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX
- Fermeture à clef
- Arrière INOX

Équipée sauf groupe nous consulter

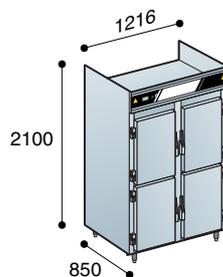


CHOCO 500



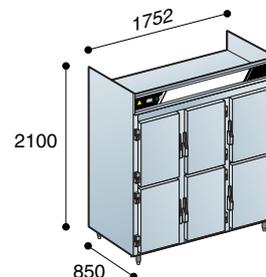
- Équipée (E) fluide R452A
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

CHOCO 1000



- Équipée (E) fluide R452A
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

CHOCO 1500



- Équipée (E) fluide R452A
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Tour Chocolat page 26

Séries	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
CHOCO 500	INOX 304 ou laqué blanc	Portillons	20	1/5	145
CHOCO 1000	INOX 304 ou laqué blanc	Portillons	40	1/4	230
CHOCO 1500	INOX 304 ou laqué blanc	Portillons	60	1/4	300