

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉES A CHARIOT

ÉQUIPÉES - Démontables, +2 à +25°C

Dimensions utiles pour passage chariot

CFPAC 800

Larg. 640 x Prof. 870 x Haut. 1790 mm

CFPAC 1000

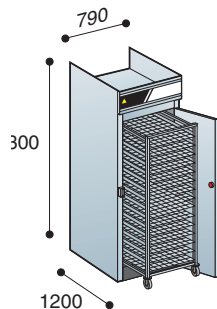
Larg. 790 x Prof. 870 x Haut. 1790 mm

- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Arrière, dessus : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10^{ème} d'épaisseur
- Évaporateur ventilé traité bain epoxy
- **Régulateur programmable à touches sensibles**
- **Minuterie froid 96 heures réglables**
- Fluide R452A
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- **Gaine pour homogénéiser le soufflage**
- **Hygrométrie**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Possibilité blocage de pâtes

Options (voir page 2 du tarif)

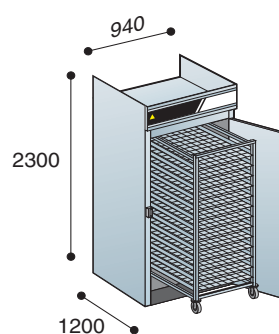
- Chariot
- Fermeture à clef

CFPAC 800



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Pour recevoir un chariot 400 x 800 ou 430 x 800 ou 460 x 800

CFPAC 1000



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Pour recevoir un chariot 600 x 800

Séries	Modèles	Chariot (en option)	Chariot (en option) Dimensions en mm	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFPAC 800	Laqué blanc	400 x 800	Larg. 530 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 800	Laqué blanc	430 x 800	Larg. 590 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 800	Laqué blanc	460 x 800	Larg. 640 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 1000	Laqué blanc	600 x 800	Larg. 730 x Prof. 870 x Ht. 1710	3/4	2000