

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉES

ÉQUIPÉES - Démontables, +2 à +25°C

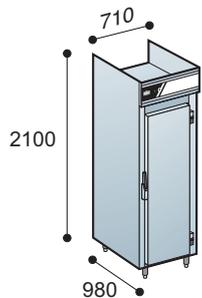
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité bain epoxy
- ▶ **Régulateur programmable à touches sensibles**
- ▶ **Minuterie froid 96 heures réglables**
- ▶ Gaine pour homogénéiser le soufflage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Fluide R452A
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- ▶ **Possibilité blocage de pâtes**
- ▶ **Hygrométrie**
- ▶ Grande porte
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX (CFP 1000 et CFP 1100)
- Fermeture à clef

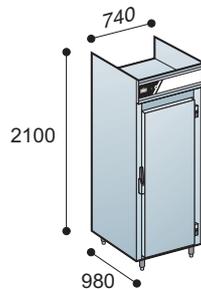


CFP 650 - 400 x 800
CFP 660 - 430 x 800



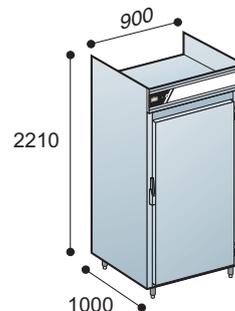
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Sur Roulettes INOX

CFP 670 - 460 x 800



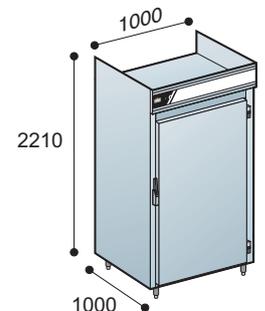
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Sur Roulettes INOX

CFP 1000 - 600 x 800



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

CFP 1100 - 700 x 800



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

Séries	Modèles	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFP 650	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 660	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 670	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 1000	Laqué blanc	22	3/4	2000
CFP 1100	Laqué blanc	22	3/4	2000