

ARMOIRES DE RESTAURATION 600 x 400 - CONSERVATION POSITIVE

Démontables, +2 à +10°C



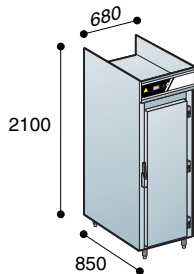
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- ▶ Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles d'onglet Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Porte vitrée
- Arrière INOX

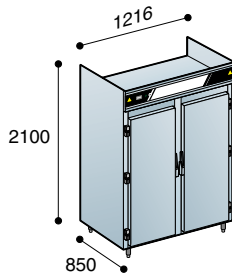
Ne convient pas au stockage de produits finis de boulangerie pâtisserie

ERP 500



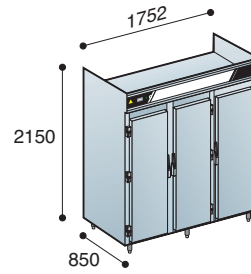
- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 400 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre

ERP 1000



- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 400 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre

ERP 1500



- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 400 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre

Modèles	Versions	Finitions	Façades	Grilles INOX	Groupe CV*	Poids KG
ERP 500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	4	1/4	145
ERP 500	Sans groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	4	-	115
ERP 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	8	1/4	230
ERP 1000	Sans groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	8	-	200
ERP 1500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	12	3/8	300
ERP 1500	Sans groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	12	-	270

* Puissance conseillée pour équipés sauf groupe à 10 m linéaires maxi.