

MINI-CHAMBRES DE RESTAURATION 600 x 800 – CONSERVATION POSITIVE – Démontables, +2 à +10°C

- ▶ Modulaires
- ▶ 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 affichage digital
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur sans CFC
- ▶ Sens de ferrage gauche ou droit à préciser

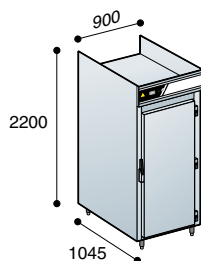
Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Porte vitrée
- Éclairage intérieur
- Traversant
- Arrière INOX
- Plinthe



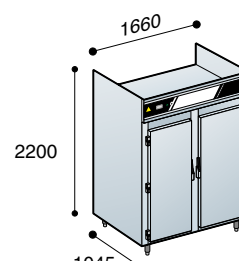
Ne convient pas au stockage de produits finis de boulangerie pâtisserie

MCR 1000



- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur au R134A ou R452A
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 800 mm

MCR 2000



- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur au R134A ou R452A
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 800 mm

MCR 3000
Nous consulter

Modèles	Versions	Finitions	Façades	Grilles INOX	Groupe CV*	Poids KG
MCR 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	4	1/4	215
MCR 1000	Sans groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	4	-	185
MCR 2000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	8	1/2	300
MCR 2000	Sans groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	8	-	270

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