

ARMOIRES DE FERMENTATION VIENNOISERIE ÉQUIPÉES – Démontables, +2 à +25°C

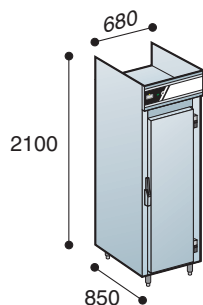
- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Régulation électronique à affichage digital
- Fluide R452A
- Gaine pour homogénéiser le soufflage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- Marche forcée froid 96 heures réglables
- Possibilité blocage de pâtes
- Grande porte
- Sur roulettes INOX
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- INOX
- Hygrométrie
- Porte vitrée
- Fermeture à clef

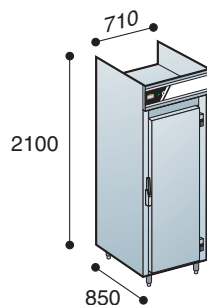


CFV 500 – 400 x 600



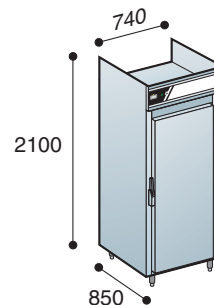
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

CFV 550 – 430 x 600



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

CFV 600 – 460 x 600



- 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
CFV 500	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFV 550	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFV 600	Laqué blanc	22	1/2	1000