

# CHAMBRES DE FERMENTATION VIENNOISERIE A CHARIOT ÉQUIPÉES – Démontables, +2 à +25°C



- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Arrière, dessus : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>ème</sup> d'épaisseur
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Régulation électronique à affichage digital
- Fluide R452A
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- Gaine pour homogénéiser le soufflage
- Marche forcée froid 96 heures réglables
- Possibilité blocage de pâtes
- Module grande porte
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

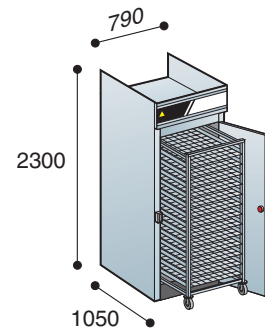
## Options (voir page 2 du tarif)

- Chariot
- Hygrométrie
- Porte vitrée
- Fermeture à clef

## Dimensions utiles pour passage chariot

Larg. 640 x Prof. 670 x Haut. 1790 mm

### CFVAC 600



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Pour recevoir un chariot 400 x 600 ou 430 x 600 ou 460 x 600

Séries	Modèles	Chariot (en option)	Chariot (en option) Dimensions en mm	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFVAC 600	Laqué blanc	400 x 600	Larg. 530 x Prof. 670 x Ht. 1710	1/2	1000
CFVAC 600	Laqué blanc	430 x 600	Larg. 590 x Prof. 670 x Ht. 1710	1/2	1000
CFVAC 600	Laqué blanc	460 x 600	Larg. 640 x Prof. 670 x Ht. 1710	1/2	1000