

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 x 600 - ÉQUIPÉS

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, démontables, -35°C / -22°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

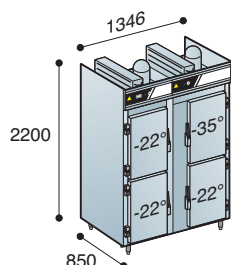
Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX

Équipé sauf groupe page 17

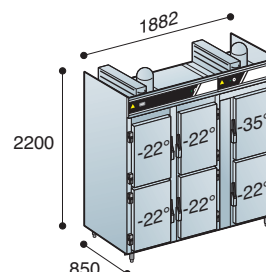


**CCR 1000**



- Équipé (E) fluide R452A
- Aménagement :
  - 35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
  - 22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

**CCR 1500**



- Équipé (E) fluide R452A
- Aménagement :
  - 35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
  - 22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades/Portillons -22°C / -35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C		Groupe CV -22°C / -35°C		Poids KG
CCR 1000	INOX 304 ou laqué blanc	3	1	30	6	3/4	7/8	300
CCR 1500	INOX 304 ou laqué blanc	5	1	50	6	7/8	7/8	400