

Armoires pâtisseries 600x400 de conservation négative

DÉMONTABLES, - 18°C À - 22°C / - 28°C



- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière, tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Évaporateur ventilé KUBA
- Marche forcée groupe pour température - 28°C
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser



ECN

Équipée (E) ou équipée sans le groupe avec le détendeur au R 404 A (SG)

Module 2 portillons

Crémaillères réglables au pas de 30 mm

Alimentation :

ECN 500/1000

240 V mono + T au R 404 A

ECN 1500

380 V tri + N + T au R 404 A

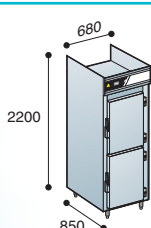
Options - PAGE 2 TARIF 2007

Fermeture à clef

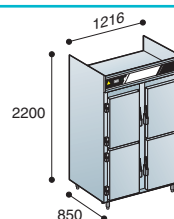
Arrière INOX

Groupe tropicalisé

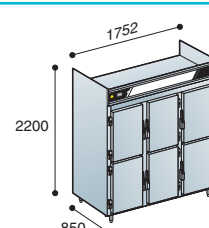
Roulettes



ECN 500



ECN 1000



ECN 1500

Nota : prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	FAÇADES	PAIRES DE GLISSIÈRES	GROUPE CV	poids kg
ECN 500 -22°C	ECN 500 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	2 portillons	20	3/4	160
	ECN 500 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	2 portillons	20	-	-
ECN 1000 -22°C	ECN 1000 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	4 portillons	40	7/8	245
	ECN 1000 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	4 portillons	40	-	-
ECN 1000 -28°C	ECN 1000 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	4 portillons	40	1,5	245
	ECN 1000 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	4 portillons	40	-	-
ECN 1500 -22°C	ECN 1500 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	6 portillons	60	1,5 Tri	315
	ECN 1500 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	6 portillons	60	-	-