



Mini-chambres pâtisseries 600x800 de conservation positive

DÉMONTABLES, + 4 À + 10°C

- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière, tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur sans CFC
- Évaporateur statique KUBA, traité bain epoxy
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser



MCP

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

Module grande porte ou portillons

Crémaillères réglables au pas de 30 mm

Alimentation : 240 V mono + T au R 404 A

Options - PAGE 2 TARIF 2007

Fermeture à clef

Porte vitrée

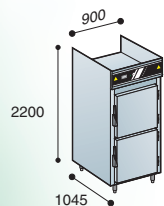
Arrière INOX

Plinthe

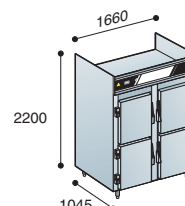
Groupe tropicalisé

Roulettes

MCP blocage de pâtes nous consulter



MCP 1000



MCP 2000

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	FAÇADES	PAIRES DE GLISSIÈRES	GROUPE CV	poids kg
MCP 1000	MCP 1000 E	INOX 304 ou laqué blanc	Porte / portillons	20	1/4	215
	MCP 1000 SG	INOX 304 ou laqué blanc	Porte / portillons	20	-	-
MCP 2000	MCP 2000 E	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / Portillons	40	1/2	300
	MCP 2000 SG	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / Portillons	40	-	-