

Armoires gastronomiques 2/1 de maintien en température



DÉMONTABLES, + 65 °C À + 75 °C

- Modulaires
- Carrosserie INOX 304
- Equipement :
ventilation par turbine
avec moteur extérieur
+ thermostat chaud
de sécurité
- Régulation électronique
à affichage digital
- Résistances ailetées INOX
- Isolation mousse rigide
de polyuréthane de 60 mm
d'épaisseur sans CFC
- Module grande porte
- Sens de ferrage gauche
ou droit à préciser



AMT

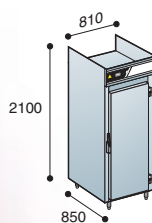
Dessous, dessus, arrière :
tôle aluminée

Alimentation :
AMT 650 mono 240 V + T
AMT 1300 tri 380 V + N + T

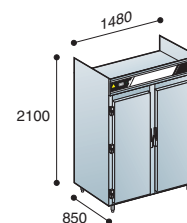
Aménagement :
clayettes INOX 530 x 650 mm

Options (PAGE 2 TARIF 2007)

- Fermeture à clef
- Porte vitrage isolant
(triple vitrage)
- Arrière inox
- Plinthe
- Bac humidificateur
à remplissage automatique



AMT 650



AMT 1300

- Possibilité tri 380 V + N + T

SÉRIES	RÉFÉRENCES	FAÇADES	AMÉNAGEMENT CLAYETTES	PUISSANCE W	POIDS kg
AMT 650	AMT 651	INOX 304 – 1 porte	4	1750 mono	160
AMT 1300	AMT 1302	INOX 304 – 2 portes	8	3500 tri	240