

Armoires de restauration 600x400 - Conservation positive

Démontables, +2 à +10°C

- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc
- Dessous, dessus, arrière : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Sens de ferrage gauche ou droit à préciser



Ne convient pas au stockage de produits finis de boulangerie pâtisserie

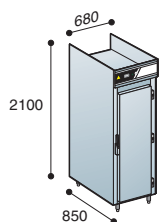
ERP

- Equipée (E) Fluide R452A
- Equipée sans le groupe (E) détendeur au R404A - R134A - R452A
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 400 mm

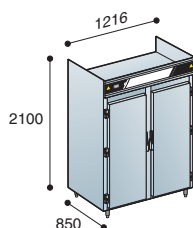
Options (page 2 Tarif)

- Fermeture à clef
- Porte vitrée
- Eclairage intérieur
- Arrière inox
- Plinthe
- Tropicalisée

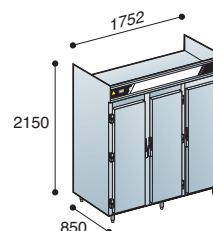
ERP 500



ERP 1000



ERP 1500



Modèles	Versions	Finitions	Façades	Grilles INOX	Groupe CV*	Poids KG
ERP 500	Equipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte / Portillons	4	1/4	145
	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte / Portillons	4	-	115
ERP 1000	Equipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / portillons	8	1/4	230
	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / portillons	8	-	200
ERP 1500	Equipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / portillons	12	3/8	300
	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / portillons	12	-	270

*Puissance conseillée pour équipés sauf groupe à 10 m linéaires maxi.

