

Mini-chambres de restauration 600x800 - 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 70 mm d'épaisseur sans CFC
- Sens de ferrage gauche ou droit à préciser



Ne convient pas au stockage de produits finis de boulangerie pâtisserie

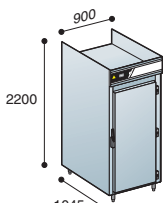
MCR

- Equipée (E) Fluide R452A
- Equipée sans le groupe détenteur au R404A - R134A - R452A
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Aménagement : Grilles INOX 600 x 800 mm

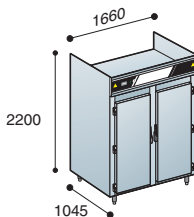
Options (page 2 Tarif)

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

MCR 1000



MCR 2000



MCR 3000
Nous consulter

Modèles	Versions	Finitions	Façades	Grilles INOX	Groupe CV*	Poids KG
MCR 1000	Equipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte / portillons	4	1/4	215
	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte / portillons	4	-	185
MCR 2000	Equipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / portillons	8	1/2	300
	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes / portillons	8	-	270

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