

MINI-CHAMBRES PÂTISSIÈRES 600 x 800 - CONSERVATION POSITIVE

Stockage produits finis, Démontables, +4 à +10°C



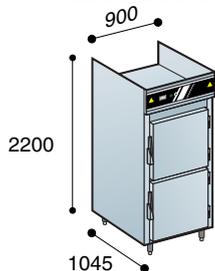
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur sans CFC
- Coefficient d'isolation lambda 0,017
- **Évaporateur statique traité bain epoxy**
- **Froid brassé**
- **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX

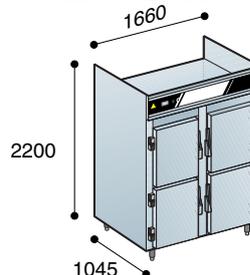
Équipement statique destiné au stockage de produits finis

MCP 1000



- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Module grande porte ou portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

MCP 2000



- Équipée (E) fluide R452A
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Module grande porte ou portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

MCP Blocage de pâtes, nous consulter

Séries	Références	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
MCP 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	1/4	215
MCP 1000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	-	-
MCP 2000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	1/2	300
MCP 2000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	-	-