

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE ÉQUIPÉES – Démontables, +2 à +25°C

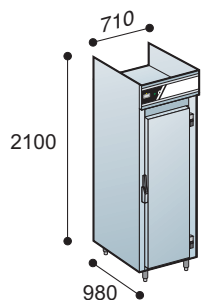
- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Régulation électronique à affichage digital
- Gaine pour homogénéiser le soufflage
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Fluide R452A
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- Marche forcée froid 96 heures réglables
- Possibilité blocage de pâtes
- Hygrométrie
- Grande porte
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée
- Roulettes INOX (CFP 1000 et CFP 1100)
- Fermeture à clef

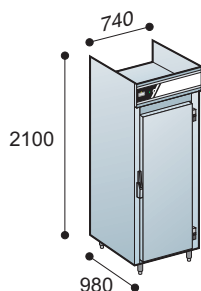


CFP 650 – 400 x 800 CFP 660 – 430 x 800



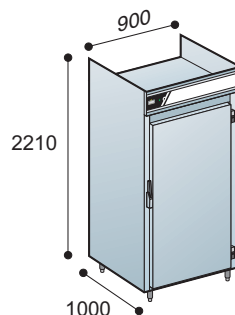
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Sur Roulettes INOX

CFP 670 – 460 x 800



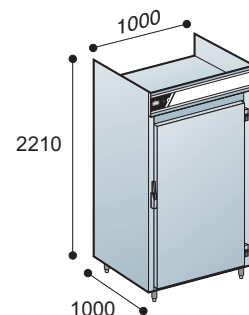
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Sur Roulettes INOX

CFP 1000 – 600 x 800



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

CFP 1100 – 700 x 800



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFP 650	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 660	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 670	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 1000	Laqué blanc	22	3/4	2000
CFP 1100	Laqué blanc	22	3/4	2000