

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



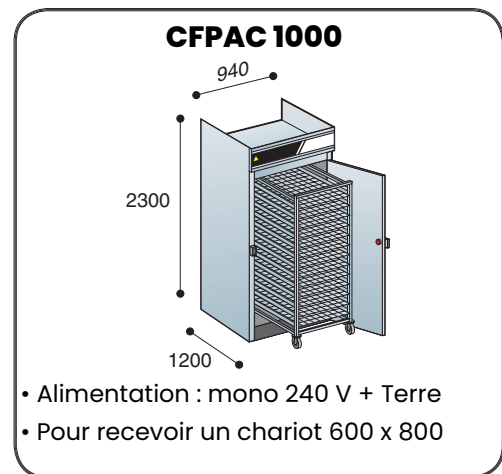
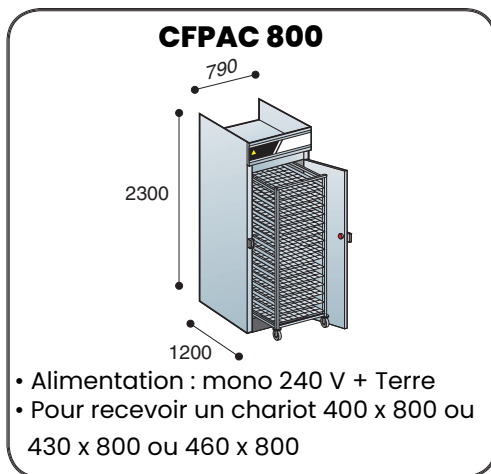
- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Arrière, dessus : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10^{ème} d'épaisseur
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Régulation électronique à affichage digital
- Fluide R452A
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- Gaine pour homogénéiser le soufflage
- Marche forcée froid 96 heures réglables
- Hygrométrie
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Possibilité blocage de pâtes

Options (voir page 2 du tarif)

- Chariot
- Porte vitrée
- Fermeture à clef

Dimensions utiles pour passage chariot

CFPAC 800 - Larg. 640 x Prof. 870 x Haut. 1790 mm
CFPAC 1000 - Larg. 790 x Prof. 870 x Haut. 1790 mm



Séries	Modèles	Chariot (en option)	Chariot (en option) Dimensions en mm	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFPAC 800	Laqué blanc	400 x 800	Larg. 530 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 800	Laqué blanc	430 x 800	Larg. 590 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 800	Laqué blanc	460 x 800	Larg. 640 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 1000	Laqué blanc	600 x 800	Larg. 730 x Prof. 870 x Ht. 1710	3/4	2000