



ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE POUR PÂTE FRAÎCHE - 20 NIVEAUX 400X600 MM - ENTRÉE 400MM

Photos non contractuelles



CAPACITES

20 niveaux pour supports 400x600 mm

Espace entre les supports de 63 mm



DESCRIPTIF

- Panneaux isothermes constitués de mousse de polyuréthane, avec épaisseur 50mm et densité 35kg/m3, haut coefficient d'isolation $\Lambda=0,021$
- Extérieur prélaqué
- Intérieur et façade inox
- Ferrage de porte à droite en standard (réversible sur demande)
- Glissières en inox écartement de 63 mm réglables au pas de 21 mm
- Appareil sur pieds réglables
- Dégivrage électrique
- Régulation par platine électronique FXP5
- Groupe tropicalisé de série
- Appareil livré monté

OPTIONS

Éclairage
Extérieur inox
Hublot
Roulettes (4) + Vérins (2)

Régulation :
- Humidité par hygromètre et bouilleur
- FPC5 avec Stop Pousse
- FPC5 avec Stop Pousse et humidité par hygromètre et bouilleur
- FPC5HR avec Stop Pousse et humidité par bouilleur

Largeur	Profondeur	Hauteur	Prof. Porte ouverte	Passage porte	Poids net	Alimentation	Puissance absorbée	Courant absorbé
575 mm	905 mm	2020 mm	1425 mm	400 mm	121 kg	230V 1Ph 50Hz	0,5 KW	2.2 A
Puissance frigo. -10/+32°C 1/4 CV 485 W		Puissance chaud 400 W	Puiss. bouilleur () = option (400) W	Puiss. dégivrage () = option 140 W	Fluide frigorigène R452A	Charge fluide frigorigène 0,6 kg		

ATTENTION, pour dimensions hors tout, DEPORT TABLEAU : + 60 mm