

Mini-chambres pâtisseries 600 x 800 de conservation négative équipées

DÉMONTABLES, - 18°C À - 22°C / -28°C

- Modulaires
- 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
- Évaporateur ventilé KUBA
- Marche forcée groupe pour température -28°C
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage suivant modèle
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

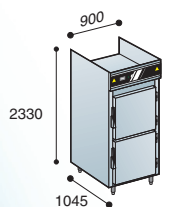


MCN

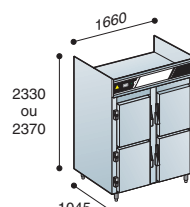
Équipée (E) avec groupe au R 404 A
 Module 2 portillons
 Crémaillères réglables au pas de 30 mm
 Alimentation :
 240 V mono + T au R 404 A
 MCN 1000
 MCN 2000
 -22°C 240 V mono + T + N au R 404 A
 -28°C 380 V tri + T + N au R 404 A
 MCN 3000
 -22°C 380 V tri + T + N au R 404 A

Options - PAGE 2 TARIF

Fermeture à clef
 Arrière INOX

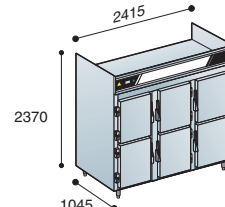


MCN 1000



MCN 2000

Nota : prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau



MCN 3000

Nota : prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

Version équipée
 sauf groupe **page 17**

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	FAÇADES	PAIRES DE GLISSIÈRES	GROUPE CV	poids kg
MCN 1000 -22°C	MCN 1000 E	INOX 304 ou laqué blanc	2 portillons	20	7/8	270
MCN 1000 -28°C	MCN 1000 E	INOX 304 ou laqué blanc	2 portillons	20	1,5	270
MCN 2000 -22°C	MCN 2000 E	INOX 304 ou laqué blanc	4 portillons	40	1,5	350
MCN 2000 -28°C	MCN 2000 E	INOX 304 ou laqué blanc	4 portillons	40	3 tri	375
MCN 3000 -22°C	MCN 3000 E	INOX 304 ou laqué blanc	6 portillons	60	3 tri	500