

Armoires pâtisseries rehaussées 600x400 de conservation négative équipées sauf groupe

DÉMONTABLES, - 18°C à - 22°C / - 28°C



- Modulaires
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière, tôle aluminisée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Équipement rehaussé
- Évaporateur ventilé KUBA
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage selon modèle
- Régulation électronique à affichage digital
- Marche forcée groupe pour température - 28°C
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

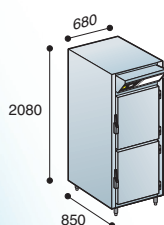


ECNR

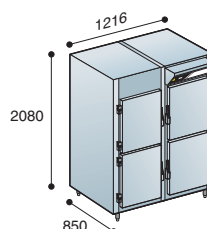
Évaporateur rehaussé
Équipée sauf groupe (SG) avec détenteur au R 404 A
Groupe à distance non fourni
Crémaillères réglables au pas de 30 mm
Module 2 portillons
Alimentation conseillée :
240 V mono + Terre au R 404

Options - PAGE 2 Tarif

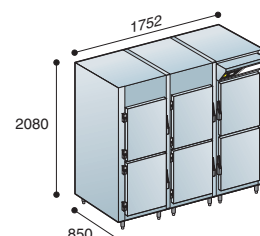
Fermeture à clef
Arrière INOX



ECNR 500



ECNR 1000



ECNR 1500

Nota : prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	FAÇADES PORTILLONS	PAIRES DE GLISSIÈRES	GRUPE CONSEILLÉ CV A 10M LINÉAIRE
ECNR 500 -22°C	ECNR 502 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	2	20	3/4
ECNR 1000 -22°C	ECNR 1042 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	4	40	7/8
ECNR 1000 -28°C	ECNR 1043 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	4	40	1,5
ECNR 1500 -22°C	ECNR 2000 SG	INOX 304 ou Laqué Blanc	6	60	1,5