

Armoires pâtisseries 600x400 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 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Évaporateur ventilé KUBA
- Marche forcée groupe pour température - 28°C
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser



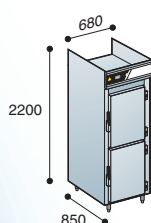
ECN

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

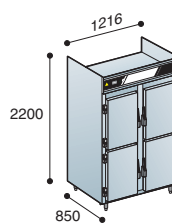
Options - PAGE 2 Tarif

Fermeture à clef
Arrière INOX
Groupe tropicalisé
Roulettes

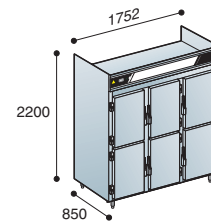
Armoire équipée sauf groupe **page 10**



ECN 500



ECN 1000



ECN 1500

Nota : prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	FAÇADES	PAIRES DE GLISSIÈRES	GROUPE CV	poids kg
ECN 500 -22°C	ECN 500 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	2 portillons	20	3/4	160
ECN 1000 -22°C	ECN 1000 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	4 portillons	40	7/8	245
ECN 1000 -28°C	ECN 1000 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	4 portillons	40	1,5	245
ECN 1500 -22°C	ECN 1500 E	INOX 304 ou Laqué Blanc	6 portillons	60	1,5	315