



BOUCHERIE



CHARCUTERIE

LAITAGES
FROMAGESCRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

LES POINTS FORTS

Spécialement développée
pour bouchers et fromagersDouble froid statique pour garantir
la température et réduire la dessiccation
des produits

SANS GROUPE

452



double froid



0 +2



naturel

SANS GROUPE



eaux usées



canalisable



Crioled



230V mono

LONGUEURS POSSIBLES :

1017, 1330, 1955, 2580, 3205 et 3830 mm



> Décor noir D97

DESCRIPTIF/TECHNIQUE

- Température 0/+2°C (3M1) pour viande
- Température +2/+8°C selon réglages (3M2 ou 3H) pour fromages
- 2 circuits de froid montés en parallèle avec 2 détendeurs et KVP
- Régulation électronique pilote-auxiliaire WOW Touch
- Pas d'évacuation ni d'arrivée des eaux à prévoir
- Tension 400V - Triphasé
- Plan d'exposition prof. 900 mm inox satiné AISI304
- Plan d'exposition incliné amovible prof. 750 mm en inox satiné AISI304 perforé sur l'avant
- Intérieur de cuve inox, cache évaporateur compris
- Tablette de travail inox prof 290 mm
- Tablette supérieure en verre prof. 360 mm

- Eclairage simple CRIOLED sous tablette supérieure (LED rose ou blanc sur demande)
- Évaporateur statique traité cataphorèse
- Sans réserves réfrigérées
- Glaces droites relevables par vérins
- Ventilation de bas de vitre anti-buée façade et glaces latérales
- Porte papier de série
- Plinthe de soubassement (sabot) inox
- Eclairage de soubassement de façade en option (suppression sabot inox)
- Structures vitrées à monter (montage d'usine en option)
- Caisses standard ou PMR en tôle plastifiée grise équipées d'un tiroir sans monnayeur

COLORIS
OPTIONS & ACCESSOIRES

> De la page 100 à 104

> Enixe lounge 550

