

ARMOIRES POUR BACS À PÂTE

RÉFRIGÉRÉES OU CLIMATISÉES POUR BAGUETTES DE TRADITION ET TRAVAIL SUR DIVISEUSE FORMEUSE

DESCRIPTIF

Fonctionnement en réfrigéré :

Température de + 2 °C à + 10 °C

Fonctionnement en climatisé :

Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures

Température de - 10 °C à + 35 °C

Humidité réglable de 50 % à 90 % par hygrostat et sonde électronique sans apport d'eau extérieur

Tableau de commande standard 2008

Froid ventilé

Isolation en polyuréthane injecté

Construction métallique anti-corrosion

Porte à 1 vantail

Charnières à droite, sur demande à gauche

Alimentation électrique :

230 V Mono, 50 Hz

Fiche 2 pôles + terre, 16 A



*ABP8-20l
climatisée ou réfrigérée*

Entrée 410

| Modèle | Contenance | Largeur x Profondeur x Hauteur des bacs en mm | Espacement entre les cornières en mm | Largeur x Profondeur x Hauteur de l'armoire en mm |
|------------------|-----------------|---|--------------------------------------|---|
| ABP8-20L | 8 bacs de 20 l | 1 bac en profondeur (entrée 410) | 200 | 565 x 890 x 2 220 |
| ABP10-20L | 10 bacs de 20 l | | 160 | |
| ABP16-10L | 16 bacs de 10 l | | 100 | |
| ABP16-13L | 16 bacs de 13 l | | 200 | |
| ABM16-20L | 16 bacs de 20 l | 2 bacs en profondeur (entrée 530) | 200 | 785 x 1 100 x 2 270 |
| ABM20-20L | 20 bacs de 20 l | | 160 | |
| ABM32-10L | 32 bacs de 10 l | | 100 | |
| ABM32-13L | 32 bacs de 13 l | | 200 | |



Tableau en réfrigéré

EN OPTION

Groupe à distance

Groupe à eau

Groupe tropicalisé

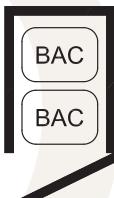
Porte à deux vantaux

Rayonnage 20 niveaux

Espacement 80 mm entre les étages



*ABM16-20l
climatisée ou réfrigérée*



Entrée 530