

# ARMOIRES POUR BACS À PÂTE

## RÉFRIGÉRÉES OU CLIMATISÉES

### POUR BAGUETTES DE TRADITION ET TRAVAIL SUR DIVISEUSE FORMEUSE

#### DESRIPTIF

##### 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*



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)	410 x 530 x 145	200	565 x 890 x 2 220
ABP10-20L	10 bacs de 20 l		410 x 530 x 80	160	
ABP16-10L	16 bacs de 10 l		400 x 600 x 80	100	
ABP16-13L	16 bacs de 13 l		400 x 600 x 80	100	
ABM16-20L	16 bacs de 20 l	2 bacs en profondeur (entrée 530)	410 x 530 x 145	200	785 x 1 100 x 2 270
ABM20-20L	20 bacs de 20 l		410 x 530 x 80	160	
ABM32-10L	32 bacs de 10 l		410 x 530 x 80	100	
ABM32-13L	32 bacs de 13 l		400 x 600 x 80	100	

#### EN OPTION

Groupe à distance

Groupe à eau

Groupe tropicalisé

Porte à deux vantaux

Rayonnage 20 niveaux  
Espacement 80 mm entre les étages



*Tableau en réfrigéré*



*ABM16-20L  
climatisée ou réfrigérée*

