

CAVE DE CONSERVATION POISSONS FUMES 0/+6°C A 25°C 60% HYGROMETRIE, EXTERIEUR INOX, 2 PORTES VITREES

Construction extérieure en inox et intérieur en ABS avec glissières

Portes battantes vitrées (CAVP66: 1 porte – CAVP126: 2 portes)

Portes battantes vitrées (CAVP66: 1 porte – CAVP126: 2 portes)

1 barre inox par porte pour suspendre les filets de poissons et 4 crochets

4 étagères inox amovibles dans chaque porte

Températures: 0/+6°C, hygrométrie 60% à 90% à 25°C

Thermostat digital

Contrôleur d'humidité électronique

Ne nécessite pas de connexion à une arrivée d'eau

Eclairage intérieur LED vertical (blanc froid) sans effet sur la température

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
1200	600	1900	150	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
230V MONO	NC	NC	375	R290

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.