

CAVE DE CONSERVATION POISSONS FUMES 0/+6°C A 25°C 60% HYGROMETRIE, EXTERIEUR INOX, 1 PORTE VITREE

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

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

Vitrine équipée d'un filtre à charbon actif

Ventilation avec lumière UV germicide activée à chaque dégivrage

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
610	610	1900	85	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
230V MONO	NC	NC	180	R290

NC = Non Concerné

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