

# Elite (80x60)

Pralines & Chocolade

Pralines & Chocolats



## Professionele koelkast “pralines en chocolade”.

- Regelbare temperatuur tussen +4°C en 18°C.
- Regelbare vochtigheid tussen 40en 60% , met vochtigheid sonde.
- Voor patisserie platen of roosters (80 x 60)
- Dynamische koeling
- Automatische ontdooiing
- Verdamping van condensatie waters
- Elektronisch regelpaneel met thermostaat en temperatuur aanduiding.
- Automatisch afslagen van ventilatoren bij deuropening.
- In- en uitwendige afwerking in roestvrijstaal « AISI 304 »
- Isolatie in ecologisch polyurethaan dikte 75 mm.
- Binnenhoeken afgerond.
- Omkeerbare deur met 180° opening.
- Deur handvat over de volledige hoogte.
- In hoogte regelbare leggersteunen.
- Geleverd met 20 paar leggersteunen (Zonder leggers of platen)
- Slot
- Inox poten

## Armoire professionnelle « pralines et chocolats ».

- Température réglable entre +4°C et + 18°C
- Hygrométrie réglable entre 40 et 60%, avec sonde hygrométrique.
- Pour plaques ou grilles pâtisserie 80x60
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de condensation
- Tableau de commande électronique, thermomètre et thermostat.
- Commande d'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte.
- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable « AISI 304 ».
- Isolation en polyuréthane écologique épaisseur de 75 mm.
- Angles internes arrondis
- Porte réversible avec ouverture 180°.
- Poignée de portes sur toute la hauteur.
- Supports réglables en hauteur.
- Livré avec 20 paires de supports (Sans étagères ni plaques).
- Serrure
- Pieds en acier inox

Type	Kapaciteit	Temp.	Afmetingen/ Dimensions			Vermogen Puissances	Prijs/Prix
	Capacité		L	B/P	H		Euro
ILSA PA 80 x 60 PRALINERIA	20 x (80x60)	+4/+18°C	790	1010	2025	450 W	4 830.00 €
LIN DRI-006 (60 x 80)	Rooster / Grille		800	600			83.00 €