



#### Professionele pâtisserie koel- en vrieskasten.

- TN = Koeling.** Temperatuur de  $-2^{\circ}\text{C}$  en  $+8^{\circ}\text{C}$ .  
**TB = Bewaar.** Temperatuur  $-10^{\circ}$ / $-20^{\circ}\text{C}$ .  
**Bake Sys. TN** Temperatuur de  $-3^{\circ}\text{C}$  en  $+35^{\circ}\text{C}$ .  
**Bake Sys. TB** Temperatuur de  $-20^{\circ}\text{C}$  en  $+35^{\circ}\text{C}$ .

- Voor pâtisserie platen of roosters (40x60) (80 x 60)
- Dynamische koeling
- Automatische ontdooing
- 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  $180^{\circ}$  opening.
- Deur handvat over de volledige hoogte.
- In hoogte regelbare leggersteunen.
- Geleverd met 20 paar leggersteunen (Zonder leggers of platen)
- Slot, Inox poten

#### Bake Syst = Programmeerbare fermentatiekasten.

- 3 fasen: Bewaar functie, uitgestelde fermentatie met vochtigheid controle, en wacht fase.
- Volledig parameterbare regelpaneel met weekklok.

#### Armoire professionnelle pâtisserie en inox.

- TN = Réfrigéré.** Température de  $-2^{\circ}\text{C}$  en  $+8^{\circ}\text{C}$ .  
**TB = Surgelé.** Température  $-10^{\circ}$ / $-20^{\circ}\text{C}$ .  
**Bake Sys. TN** Température de  $-3^{\circ}\text{C}$  en  $+35^{\circ}\text{C}$ .  
**Bake Sys. TB** Température de  $-20^{\circ}\text{C}$  en  $+35^{\circ}\text{C}$ .

- Pour plaques ou grilles pâtisserie (40x60) (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  $180^{\circ}$ .
- 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

#### Bake Syst = Armoire de fermentation programmable.

- 3 phases: Blocage de fermentation, fermentation avec contrôle d'humidité et phase de conservation.  
 Panneau de commande entièrement paramétrable sur une semaine.

Type	Kapaciteit	Temp.	Afmetingen/ Dimensions			Vermogen Puissances	Prij/Prix Euro
	Capacité		L	B/P	H		
ILSA PA 40 x 60 TN	20 x (40x60)	$-2/+8^{\circ}\text{C}$	790	820	2025	550 W	3 555.00 €
ILSA PA 40 x 60 TB	20 x (40x60)	$-10/-20^{\circ}\text{C}$	790	820	2025	610 W	3 820.00 €
ILSA BAKE SYST 40 x 60 TN	20 x (40x60)	$-3/+35^{\circ}\text{C}$	790	820	2025	450 W	5 650.00 €
ILSA BAKE SYST 40 x 60 TB	20 x (40x60)	$-18/+35^{\circ}\text{C}$	790	820	2025	650 W	5 955.00 €
ILSA PA 80 x 60 TN	20 x (80x60)	$-2/+8^{\circ}\text{C}$	790	1010	2025	550 W	3 949.00 €
ILSA PA 80 x 60 TB	20 x (80x60)	$-10/-20^{\circ}\text{C}$	790	1010	2025	720 W	4 218.00 €
ILSA BAKE SYST 80 x 60 TN	20 x (80x60)	$-3/+35^{\circ}\text{C}$	790	1010	2025	500 W	5 998.00 €
ILSA BAKE SYST 80 x 60 TB	20 x (80x60)	$-18/+35^{\circ}\text{C}$	790	1010	2025	850 W	6 450.00 €
LIN DRI-002 (40 x 60)	Rooster / Grille		400	600			25.00 €