



**ARMOIRE DE FERMENTATION
CONTROLÉE, 1 PORTE, 20X EN
600X800 (OU) 40X EN 600X400**

~~€ 8.468,37~~ € 6.955,00

Marque : Diamond

UGS : CF1N/F86

Catégories : [Armoire de fermentation contrôlée](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

- En dotation : 20 paires de glissières (600x800 mm)
 - 4 pieds en inox réglables.
 - Gaz réfrigérant R452.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque.
 - Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 27 glissières, espacement 50mm), permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien) et angles et coins arrondis (sans aspérités).
 - Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (dispositif alarme sonore et visuelle pour "porte ouverte").
 - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. De série avec serrure à clés.
 - Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.



- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent).
- Panneau de commande TOUCH SCREEN avec fonctions avancées (sous boîte fermée, 100% étanche), avec contrôle de l'humidification et déshumidification, fonctions HACCP.
 - Eclairage interne, avec interrupteur.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre de dégivrages programmé d'usine (modifiables à souhait).
 - Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
 - Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur
 - **(L x P x H) mm**790 x 1000 x 2025
 - **T°**-3°+35°
 - **kW**0.5
 - **Poids Brut (kg)**177
 - **Volume (m³)**1.8