

OLIMPO



REFRIGEREE VENTILEE

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

L'ARMOIRE REFRIGEREE MODELE "OLIMPO" EST CONÇUE POUR LE STOCKAGE DES VIANDES ET DES FROMAGES, C'EST COMPOSEE PAR DES PORTES BATTANTES AVEC PROFILS EN ALUMINIUM ANODISE ARGENT POLI (OU BIEN PEINT NOIR, SUR DEMANDE). ETAGERES INTERMEDIAIRES EN INOX PERCE, ECLAIRAGE NEON VERTICALE, AVEC SORTIE DES TUYAUX DE L'EVAPORATEUR ET EVACUATION DE L'EAU SUR LE FOND, A DROITE COTE OPERATEUR.

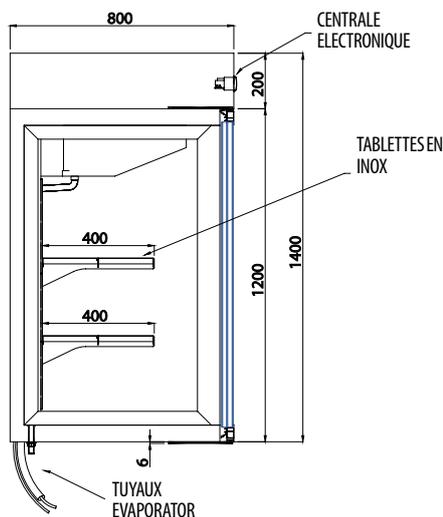
OPTIONS

- ETAGERE EN HETRE NATUREL (POUR FROMAGE)
- ETAGERE EN ACIER INOXYDABLE (ADDITIONNEL)
- SUPPORT POU CROCHETS (POUR VIANDE FRAICHE)
- SOUBASSEMENT EN INOX FERME DE TOUTES COTES AVEC PORTES A BATTANTE
- GROUPE LOGE ET CONNECTE AU-DESSOUS DE LA VITRINE
- GROUPE FOURNI SEPAREMENT POUR LE RELIER A UNE DISTANCE MAX DE 10 MT
- KIT DE CONTROLE AKCC550 (POUR VIANDE)
- KIT DE SONDAS DE HUMIDITE AVEC HYGROSTAT (POUR VIANDE)
- KIT DE SYSTEME D'HUMIDIFICATION AVEC CONTROLE H.R. (POUR FROMAGE)
- KIT DE FILTRES A OSMOSE (POUR FROMAGE)
- PLATEAUX DE FOND EN INOX AVEC COUVERTURE PERCEE

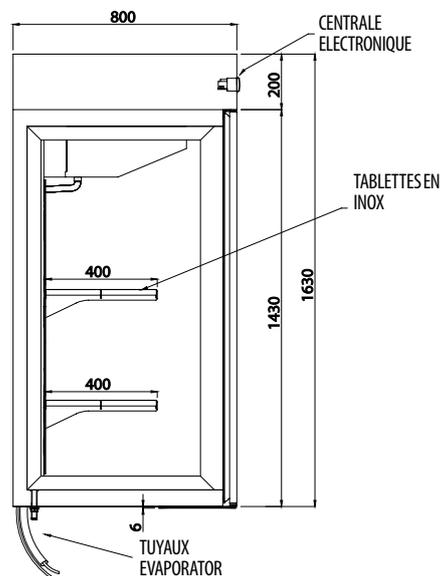
OLIMPO

VARIANTE REFRIGEREE VENTILEE

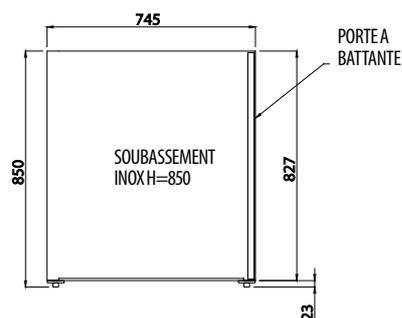
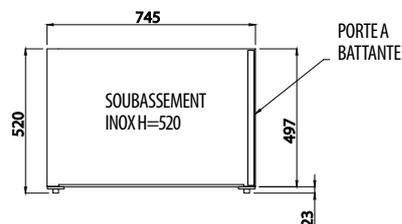
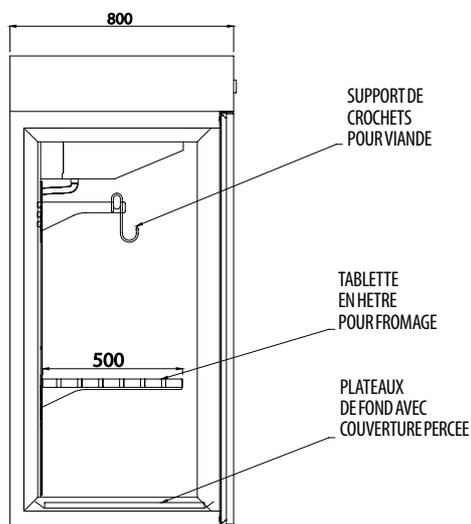
A



B



OPTIONS



ARMOIRE REFRIGEREE AVEC COQUE ISOLEE AVEC POLYURETHENE ECOLOGIQUE A FAIBLE DENSITE; INTERIEUR ET EXTERIEUR EN ACIER INOXYDABLE AISI 304. AVEC AEROEVAPORATEUR R404A PLACE AU-DESSUS DE L'ARMOIRE AVEC DEGIVRAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE, UNITE ELECTRONIQUE INTEGREE DANS LE TOP. TEMPERATURE D'EXERCICE +1°/+4° C. POSSIBILITE DE REALISER LE SYSTEME POUR LA CONSERVATION DES FROMAGE FRAICHES ET LE SYSTEME POUR LA CONSERVATION DE LA VIANDE FRAICHE.

PROFONDEURS STANDARD: 800 mm
LONGUEURS STANDARD: 1500 mm / 2150 mm
AMENE DE COURANT: 220V./50Hz./1

PERFORMANCE DES GROUPES A -10°C:

L= 1500 mm	1290W
L=2150 mm	1290W

CLASSE CLIMATIQUE DE L'ENVIRONNEMENT: 3 +25°C 60%H.R. -EN-ISO 23953 - 1/2