

# ARMOIRES DE FERMENTATION

## À CHARIOT

**POUR PLAQUES 400 x 600, FILETS 400 x 800  
ET GRILLES 600 x 800**

### DESSCRIPTIF

Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures  
Température réglée de - 10 °C à + 35 °C

Humidité réglable de 50 % à 90 % par hygromètre  
et sonde électronique sans apport d'eau extérieur

Porte pleine à 1 vantail  
Charnières à droite  
Tasseaux inox de 30 mm sur les 3 côtés intérieurs  
Sol isolant anti-dérapant - Épaisseur : 15 mm  
Avec rampe d'accès  
Écoulement en attente - Diamètre : 32 mm

Tableau de commande 2008v2

Hauteur sans tableau et sans groupe : 2.12 m  
Hauteur avec tableau et sans groupe : 2.20 m  
Groupe logé inclus

Alimentation électrique :  
230 V Mono, 50 Hz  
Fiche 2 pôles + terre, 16 A

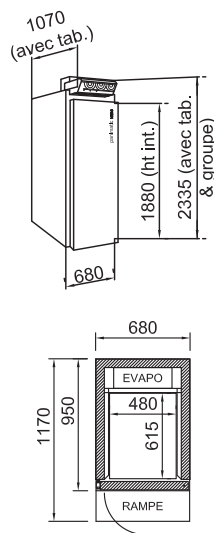
### EN OPTION

Raccords rapides

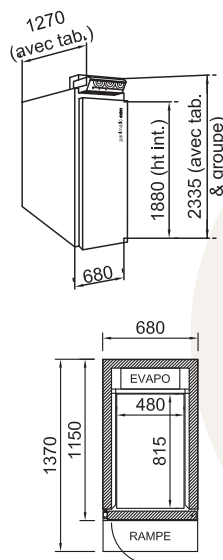


| Réf.  | Capacité en mm       | Entrée     | Nombre de cellules | Taille du chariot en mm          | Puissance en kW | Intensité en A | Poids en kg |
|-------|----------------------|------------|--------------------|----------------------------------|-----------------|----------------|-------------|
| M1CA1 | 20 plaques 400 x 600 | par le 400 | 1                  | 480 x 615 x 1 835 non démontable | 1               | 4.2            | 114         |
| M2CA1 | 20 filets 400 x 800  |            |                    | 480 x 815 x 1 835 non démontable | 1.1             | 4.3            | 116         |
| M3CA1 | 20 grilles 600 x 800 | par le 600 |                    | 700 x 810 x 1 870 démontable     | 1.45            | 6.3            | 121         |

### M1CA1



### M1CA2



### M1CA3

