

ARMOIRES D'AFFINAGE DES FROMAGES



FROMAGES



YAOURT

- + Idéal pour l'affinage des fromages et la fermentation des yaourts
- + Contrôle total des paramètres d'affinage
- + Armoires disponibles en portes pleines ou portes vitrées



AFFINE 2 PV G



AFFINE 1 P G

- **Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.**
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) avec cadre(s) en aluminium.
- Système de fermeture à clés pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- Bac inox récupérateur des exsudats.
- Groupe frigorifique au R134a placé en partie haute.
- **Réfrigération / chauffe ventilée plage de température M4 (-2°C / +35°C).**
- **Pour les yaourts, demandez un réglage d'usine spécifique plage de température M4 (+4°C / +44°C).**
- **Technologie de régulation comprenant : température / humidité / ventilation.**
- **Évaporateur traité cataphorèse.**
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- Éclairage intérieur LED basse consommation.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée : 700 W.

SOMMAIRE



DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE GRILLES GN 2/1	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
AFFINE 1 P G	1 PLEINE	700 Litres	90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1	720 x 850 x 2070	112 kg
AFFINE 2 P G	2 PLEINES	1400 Litres	180 kg sur 6 grilles inox GN 2/1	1440 x 850 x 2070	172 kg
AFFINE 1 PV G	1 VITREE	700 Litres	90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1	720 x 850 x 2070	112 kg
AFFINE 2 PV G	2 VITREES	1400 Litres	180 kg sur 6 grilles inox GN 2/1	1440 x 850 x 2070	172 kg

OPTIONS

- Grille inox GN 2/1 + jeu de glissières inox supplémentaires
- Kit roulettes avec freins
- Plus-value peinture époxy satinée externe, RAL au choix