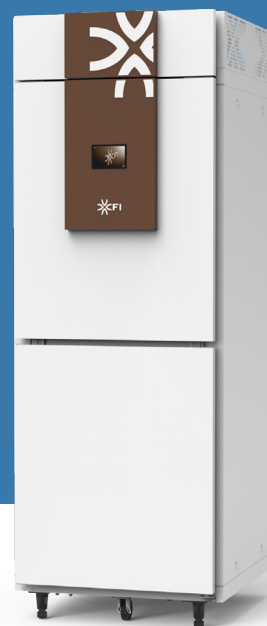


ARMOIRE CHOCOLAT CRIOLLA 68

CRIOLLA 68 2C2P est une armoire de conservation spécialement conçue pour les chocolatiers, destinée à recevoir des supports de format 600x800 sur 20 niveaux.

Elle permet un réglage ultra précis de l'hygrométrie et la température et propose différentes solutions de conservation, décongélation naturelle et tempérage du chocolat.

Sa commande V-LINK permet une gestion indépendante des deux compartiments.



caractéristiques	
Taille des supports	600x800
Nombre de niveaux	2x10
Nombre de supports par niveau	1
Nombre total de supports	20
Espacement des niveaux	63 mm
Réglables tous les	21 mm
Sens entrée support	600
Profondeur niveau	800
Groupe	1 groupe de 7/8 CV
Plage de température	-10°C à +60°C
Puissance frigorifique à -10°C	1,3 kW
Fluide	R448A
Colisage (LxPxH)	940x1240x2350
Poids net	240 kg
raccordement	
Raccordement électrique	220-240 / 1PH+N+T
Fréquence	50/60Hz
Puissance de raccordement	1,6 kW
Intensité de raccordement	8 A

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

Options & Accessoires

- Finition Intérieur Inox 304 / extérieur acier PVC.
- Finition Intérieur Inox 304 / extérieur Inox 430 brossé.
- 1 paire de glissières supplémentaires en inox (LG 595mm).
- Armoire livrée démontée.

Avantages

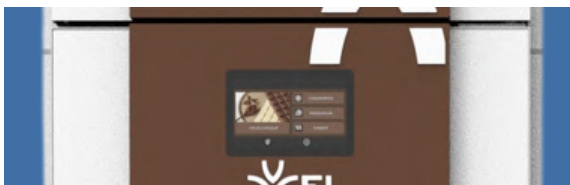
- + **Mode décongélation naturelle du chocolat :** programme permettant de passer de -18°C à +4°C en 24h ou 48h.
- + **Mode mise en boutique :** programme permettant de passer de 4°C à 14°C en 1 à 2h.
- + **Mode conservation du chocolat :** température stable de 14°C avec une hygrométrie entre 40% et 60% grâce au système de déshumidification.
- + **Mode fondoir :** la température monte entre 40 et 60°C pour la fonte du chocolat.
- + **Mode refroidissement :** descente en température de 40 kg de chocolat en moule de 30°C à 10°C en 1h30.
- + Contrôle ultra-précis de la température et de l'hygrométrie.
- + Gestion facilitée et intuitive via la commande V-LINK.
- + Les deux compartiments peuvent être gérés indépendamment via la commande V-Link.
- + Panneaux isolés mousse de polyuréthane 42kg/m³, haute pression, épaisseur 60 mm, revêtement PVC alimentaire.
- + Joint de porte en TPE noir aimanté.
- + Ferrage de porte à droite en standard (à gauche sur demande).
- + Porte réversible sur site.
- + Batterie protégée par traitement cataphorèse renforcé.
- + Groupe H.T.A. (Haute Température Ambiante, +43°C max.) en standard.



Armoire à chocolat CRIOLLA 68

CRIOLLA 68 2C2P est une armoire de conservation à deux compartiments spécialement conçue pour les chocolatiers, destinée à recevoir des supports de format 600x800 sur 20 niveaux.

Elle permet un réglage ultra précis de l'hygrométrie et la température et propose différentes solutions de conservation, décongélation naturelle et tempérage du chocolat.



NOUVELLE CAPACITÉ

Ce modèle Criolla 68 2C2P possède deux compartiments d'une capacité totale de 20 niveaux (600x800mm).

Chaque compartiment peut être géré indépendamment, dans des modes d'utilisation différents, avec une seule et même commande V-LINK.



MODE REFROIDISSEMENT

Un nouveau mode d'utilisation a été ajouté : le mode Refroidissement.

Celui-ci permet de faire descendre en température 40kg de chocolat, en moule, de 30°C à 10°C en 1h30.



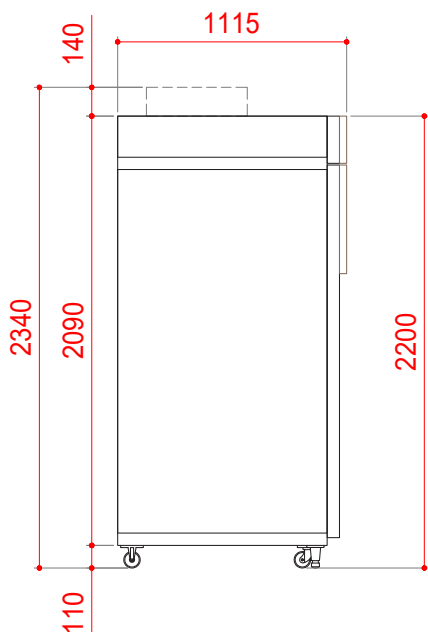
[Vidéo explicative V-LINK](#)

Ce nouveau modèle Criolla 68 2C2P s'ajoute à la gamme Criolla existante et est désormais disponible à la vente.

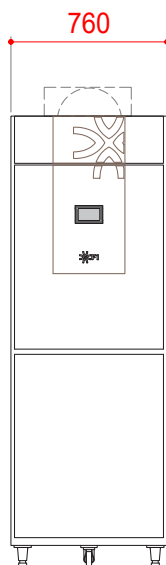
Tous les éléments sont à retrouver dans la documentation accessible sur le [Kiosque](#) et sur le site internet www.froid-cfi.fr

IMPLANTATION

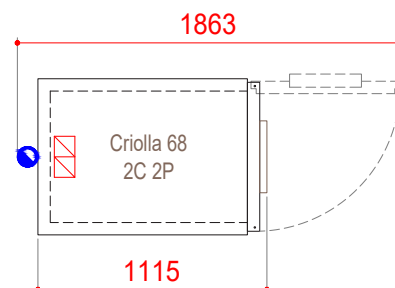
DIMENSIONS ET RACCORDEMENTS



vue de profil

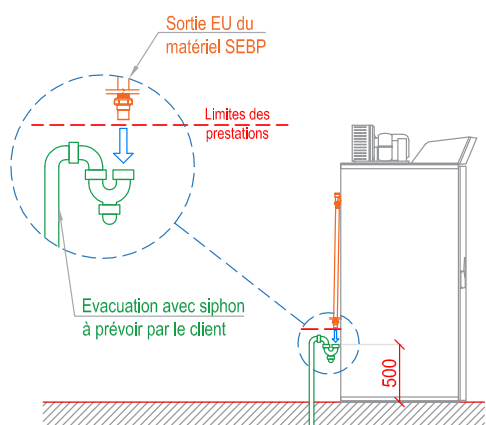


vue de face



vue de haut

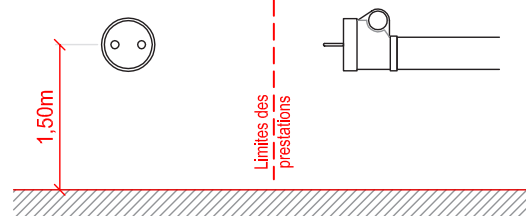
Principe de raccordement des évacuations des eaux usées



Principe de raccordement électrique

Client:
Prise murale ht 1,50m
Femelle 230V mono.

SEBP:
Câble électrique Lg 3m
+ prise mâle 230V mono.



ALWAYS, EVERLASTING GOODS

CFI - 555 Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@sebp-cfi.com - www.froid-cfi.fr