CUVE PÂTISSERIE VENTILÉE

Cuve réfrigérée ventilée à encastrer, spéciale pâtisserie et chocolat

SPÉCIALE PÂTISSERIE
rideau d'air froid, +4 / +6 °C



0,84 À 2,84 M
6 longueurs

P 780 / 880 MM
H 330 mm

+4 / +6 °C
froid ventilé · classe 3

LIVRÉE BRUTE
groupe logé ou à distance en option

LA CUVE À ENCASTRER DES PÂTISSIERS ET CHOCOLATIERS

Un rideau d'air froid circule de l'arrière vers l'avant pour une température homogène sur tout le plan d'exposition, placé bas pour mettre les produits en valeur. Plateaux à gradins et contrôle d'humidité pour les pralines, variante chaud / froid. Intérieur tout inox, livrée sans groupe.

VERSIONS

VERSION	TEMPÉRATURE	L (MM)
Profondeur 780	+4 / +6 °C	840 à 2 840
Profondeur 880	+4 / +6 °C	840 à 2 840

CUVE PÂTISSERIE VENTILÉE · RÉALISATIONS

Exemples d'agencement · photos d'illustration

SPÉCIALE PÂTISSERIE
rideau d'air froid, +4 / +6 °C



CUVE PÂTISSERIE INTÉGRÉE À UN COMPTOIR BOIS ET BLANC (LÉGENDÉE DU NOM DU MODÈLE)



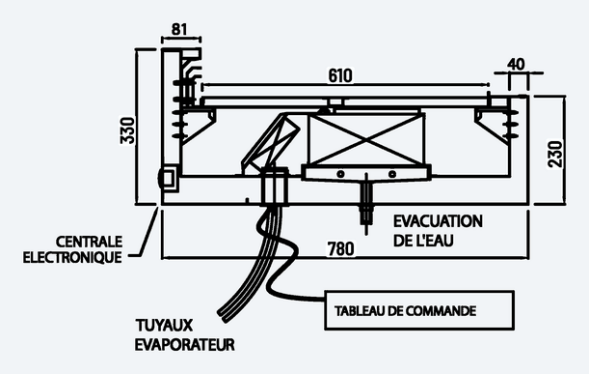
COMPTOIR NOIR PÂTISSERIE / CHOCOLATERIE (LÉGENDÉ « HAUTE » DU MODÈLE)

Photos d'illustration : exemples d'intégration de vitrines sur mesure en agencement · classe climatique 3 · dimensions et finitions selon votre projet.

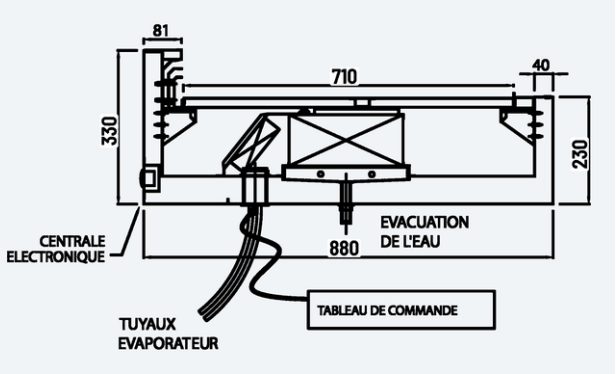
CUVE PÂTISSERIE VENTILÉE · TECHNIQUE

Coupes cotées (mm) · caractéristiques

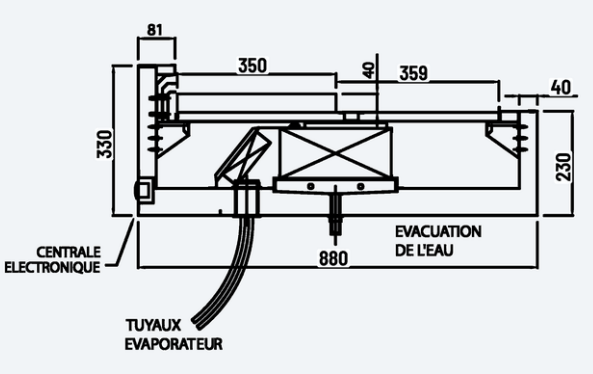
SPÉCIALE PÂTISSERIE
rideau d'air froid, +4 / +6 °C



COUPE VERSION A · P 780



COUPE VERSION B · P 880



OPTION PLATEAUX D'EXPOSITION INOX À GRADINS · P 880

CARACTÉRISTIQUES Cuve réfrigérée ventilée à encastrer, spéciale pâtisserie et

Froid	ventilé
Température	+4 / +6 °C
Classe climatique	3 (+25 °C · 60 % HR)
Classe énergétique	F (minimum garanti)
Réfrigérant	R134A (standard) ; R452A ou CO2 en option (sélection)
Alimentation	220 V / 50 Hz / 1 ph
Groupe	livrée sans groupe ; groupe logé sous la cuve ou groupe à distance (10 m max.) en option (prix ci-dessous)

PUISSANCES Performance des groupes à –10 °C

	L 840	L 1240	L 1640	L 2040	L 2440	L 2840
Puissance	750 W	920 W	1010 W	1130 W	1490 W	1600 W

Profondeurs standard 780 / 880 mm ; longueurs standard 840, 1 240, 1 640, 2 040, 2 440, 2 840 mm · Hauteur 330 mm à l'arrière, 230 mm à l'avant ; plan d'exposition 610 mm (P 780) ou 710 mm (P 880) · Couverture (vitrage) non comprise : la température s'entend avec une couverture côté client

CUVE PÂTISSERIE VENTILÉE · RÉFÉRENCES

une ligne par référence · classe climatique 3

SPÉCIALE PÂTISSERIE
rideau d'air froid, +4 / +6 °C

PROFONDEUR 780 +4 / +6 °C · classe climatique 3

CODE	L (MM)	DIMENSIONS HORS TOUT L × P × H	PUISSANCE FRIGO REQUISE
CPV-A084	840	840 × 780 × 330	750 W
CPV-A124	1 240	1 240 × 780 × 330	920 W
CPV-A164	1 640	1 640 × 780 × 330	1 010 W
CPV-A204	2 040	2 040 × 780 × 330	1 130 W
CPV-A244	2 440	2 440 × 780 × 330	1 490 W
CPV-A284	2 840	2 840 × 780 × 330	1 600 W

Cuve ventilée, profondeur 780 mm, hauteur 330 mm à l'arrière / 230 mm à l'avant, plan d'exposition 610 mm

PROFONDEUR 880 +4 / +6 °C · classe climatique 3

CODE	L (MM)	DIMENSIONS HORS TOUT L × P × H	PUISSANCE FRIGO REQUISE
CPV-B084	840	840 × 880 × 330	750 W
CPV-B124	1 240	1 240 × 880 × 330	920 W
CPV-B164	1 640	1 640 × 880 × 330	1 010 W
CPV-B204	2 040	2 040 × 880 × 330	1 130 W
CPV-B244	2 440	2 440 × 880 × 330	1 490 W
CPV-B284	2 840	2 840 × 880 × 330	1 600 W

Cuve ventilée, profondeur 880 mm, hauteur 330 mm à l'arrière / 230 mm à l'avant, plan d'exposition 710 mm

OPTIONS vendues uniquement avec l'appareil

CODE	PRÉCISION
DÉFLECTEUR PLEXIGLAS H 100 MM	Déflecteur en plexiglas H 100 mm avec profil en U et adhésif double face
CPV-DP084	L 840
CPV-DP124	L 1240
CPV-DP164	L 1640
CPV-DP204	L 2040
CPV-DP244	L 2440
CPV-DP284	L 2840
FAÇADE INOX	Façade extérieure en acier inoxydable
CPV-FI084	L 840
CPV-FI124	L 1240
CPV-FI164	L 1640
CPV-FI204	L 2040
CPV-FI244	L 2440
CPV-FI284	L 2840
ARRIÈRE INOX	Arrière extérieur en acier inoxydable
CPV-AI084	L 840
CPV-AI124	L 1240
CPV-AI164	L 1640
CPV-AI204	L 2040

CUVE PÂTISSERIE VENTILÉE · RÉFÉRENCES

une ligne par référence · classe climatique 3

SPÉCIALE PÂTISSERIE
rideau d'air froid, +4 / +6 °C

OPTIONS (SUITE) vendues uniquement avec l'appareil	
CODE	**PRÉCISION**
CPV-AI244	L 2440
CPV-AI284	L 2840
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ (PRALINES) Système de contrôle de l'humidité, pour l'exposition de pralines et chocolats	
CPV-HU084	L 840
CPV-HU124	L 1240
CPV-HU164	L 1640
CPV-HU204	L 2040
CPV-HU244	L 2440
CPV-HU284	L 2840
PLATEAUX À GRADINS (PRALINES) Plateaux d'exposition en inox à gradins, pour pralines et chocolats	
CPV-PG084	L 840
CPV-PG124	L 1240
CPV-PG164	L 1640
CPV-PG204	L 2040
CPV-PG244	L 2440
CPV-PG284	L 2840
PLATEAUX CHAUFFANTS (VARIANTE CHAUD / FROID) Système de chauffage des plateaux pour variante chaud / froid	
CPV-PC084	L 840

OPTIONS (SUITE) vendues uniquement avec l'appareil	
CODE	**PRÉCISION**
CPV-PC124	L 1240
CPV-PC164	L 1640
GROUPE LOGÉ Groupe frigorifique logé et raccordé sous la cuve	
CPV-GL084	L 840
CPV-GL124	L 1240
CPV-GL164	L 1640
CPV-GL204	L 2040
CPV-GL244	L 2440
CPV-GL284	L 2840
GROUPE À DISTANCE Groupe frigorifique fourni à part, pour raccordement à distance (10 m maximum)	
CPV-GD084	L 840
CPV-GD124	L 1240
CPV-GD164	L 1640
CPV-GD204	L 2040
CPV-GD244	L 2440
CPV-GD284	L 2840

Sans prix, nous consulter : Fluide R452A (sélection : option) · Fluide CO2 (sélection : option) · Module de communication de données 4.0 (sélection : option) · Soubassement (sélection : option) · Groupe logé ou à distance (U.C.E. — chiffré ci-dessus) · Extérieur tout inox (sélection : option ; façade et arrière inox chiffrés ci-