

Caisson agréé avec attestation ATP

Caisson isotherme en
panneaux sandwich
épaisseur 65 mm
(2 faces stratifiées
polyester + âme
mousse polyuréthane)

Coefficient de
transmission
thermique de 0.36 à
0.4 W/m².K suivant les
dimensions

**Parois intérieurs et
extérieures lisses, aux
normes d'hygiène
pour le transport de
denrées périssables**

De série, poignées de
manutention, fermeture à
clé + charnières chromées

Protection des
angles inférieurs

Thermostat
électronique à
affichage digital
De 0°C à 6°C

Compresseur à gaz
R134a ou **R1234yf**
**conforme à la
législation en
vigueur sur les gaz
CFC**

Fonctionnement
tropicalisé
Jusqu'à 43°C
Positionnement du
groupe à la
demande

Convertisseur (ou
alimentation suivant
modèle) pour une
**utilisation sur secteur
(230V) et sur batterie (12V)**



Fabrication Française – Constructeur agréé - Habilitation N° D26/001

Réf. caisson	Dimensions Extérieures L x P x H (mm)	Dimensions Intérieures L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Vol.	Réf. Groupe	Encombrement Groupe L x P x H (mm)	Encombrement Evaporateur L x P x H (mm)	Fluide Puis. Frigo utile (W Consommation (A/h)
CS 230	605 x 790 x 895	465 x 635 x 755	70	234L	GCV230	370 x 210 x 200	350 x 30 x 620	R134a - 127W - 8A/h
CS 400	780 x 1035 x 945	640 x 890 x 800	80	455L	GCV400	560 x 210 x 310	400 x 400 x 120	R134a - 184W - 12A/h
CS 650	945 x 1010 x 1055	810 x 860 x 905	90	630L	GCV2002	560 x 210 x 310	400 x 400 x 120	R134a - 286W - 28A/h
CS 1000	945 x 1365 x 1055	810 x 1210 x 905	99	886L	GCV2022	560 x 210 x 310	400 x 400 x 120	R1234yf - 241W - 24A/h
CS 1500	1000 x 1660 x 1225	860 x 1520 x 1075	160	1405L				
CS 2000	1000 x 1680 x 1500	870 x 1535 x 1370	170	1830L				

Options sur demande



Kit
étanche

Kit viande
boucher

Etagères alu
réglables en
hauteur

Plancher
inox



Autres options possibles

- Résistance chauffante
- Kit batterie secondaire
- Rideau à lamelles
- Afficheur déporté...
- Branchement batterie à l'atelier

