



## Armoire chocolat

### CRIOLLA 46

#### Mode Décongélation

##### Naturelle :

permet de passer de  
-18°C à +4°C en 24h.

##### Mode Mise en Boutique :

permet de passer de +4°C  
à +14°C.

##### Mode Conservation :

maintient une  
température stable de  
14°C. % hygrométrie  
entre 40% et 60%.

#### Mode de Refroidissement :

40kg de chocolat en  
moule, descend de 30°C à  
10°C en 1h30

#### Mode Fondoir :

Fait aussi du chaud,  
monte entre 40°C et 60°C

**24 niveaux**

**400x600**

**Commande *V-Link***

**PRIX PUBLIC : 6 660 €**

**PRIX OFFRE SALON : 5 661 €**



## Armoire Fermentation

### Boulangère 48

### BLUE MOON

#### Température réglable :

-15°C à +40°C

#### Taux d'humidité réglable :

de 10 à 99%

**1 compartiment avec 1  
porte**

**400x800**

**Commande *V-Link***

**Isolation renforcée**

**Décongélation naturelle**

**Retour en froid**

**PRIX PUBLIC : 7 110 €**

**PRIX OFFRE SALON : 6 044 €**

