



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 €

