

# Tours pâtisseries chocolat 600 X 400 équipés

+16 à +18°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou tôle laquée blanche
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Évaporateur ventilé de marque KUBA
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement par module : 7 niveaux réglables sur crémaillères
- Hygrométrie 65 % réglable par hygromstat
- Gainage ventilation intérieure



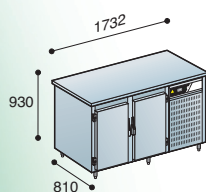
Équipés sauf groupe  
Nous consulter

## TCHOCO - Équipés

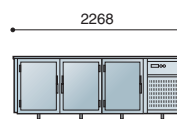
Alimentation :  
240 V + T au R404 A  
Groupe et sens de ferrage  
droit ou gauche à préciser.

## Options

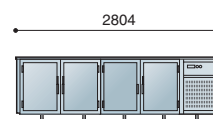
Fermeture à clef  
Plinthe, porte vitrée  
Dessus INOX simple, dessus  
INOX adossé, etc...



TCHOC02E



TCHOC03E



TCHOC024E

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	ÉVAPORATEUR	GROUPE CV
TCHOCO	TCHOC02E	INOX 304 ou laqué blanc	Ventilé	1/5 CV
	TCHOC03E	INOX 304 ou laqué blanc	Ventilé	1/5 CV
	TCHOC04E	INOX 304 ou laqué blanc	Ventilé	1/4 CV