

Tours pâtisseries 600 x 400 prof. 570 de conservation positive équipés/équipés sauf groupe

Modulaires, +4°C à +10°C



- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur statique KUBA
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement par module : 9 niveaux réglables sur crémaillères
- Entrée dans les 600



TP - Équipés

Alimentation : 240 V mono + T au R 404 A
Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

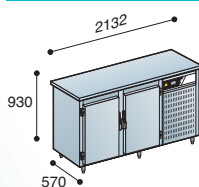
TP SG - Équipés SAUF GROUPE

Détendeur au R 404 A
Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
Commande murale sur demande

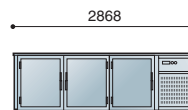
Options - PAGE 2 Tarif

Avec dessus simple INOX (DS)
Avec dessus adossé INOX (DA)
Plinthe
Fermeture à clef
Arrière INOX
Roulettes

Équipés



TP 572



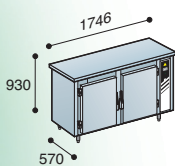
TP 573



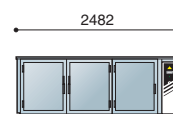
TP 574

Au-dessus de 3 000 mm
dessus INOX en 2 parties

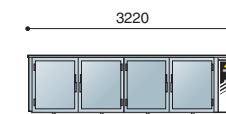
Équipés sauf groupe



TP 572 SG



TP 573 SG



TP 574 SG

Au-dessus de 3 000 mm
dessus INOX en 2 parties

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	ÉVAPORATEUR	GROUPE CV
TP 570	TP 572	INOX 304	Statique entre montant	1/5
	TP 573	INOX 304	Statique entre montant	3/8
	TP 574	INOX 304	Statique entre montant	3/8