

Tours pâtisseries 600 x 400 prof. 810 de conservation négative équipés/équipés sauf groupe



Modulaires, -22°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement intérieur : paires de glissières au pas de 70 mm



TPN - Équipés

Alimentation : 240 V mono + T au R 404 A
Grille amovible pour accès au compresseur, en façade et sur le côté gauche
Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
Tableau de commande en façade sur glissières

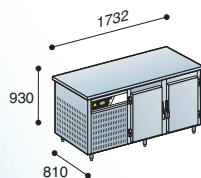
TPN SG - Équipés sauf groupe

Détendeur au R 404 A
Grille amovible pour accès au détendeur et au coffret électrique sur le côté gauche
Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

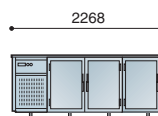
Options - PAGE 2 Tarif

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

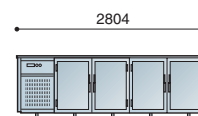
Équipés



TPN 2

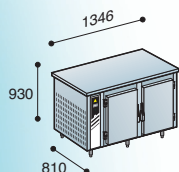


TPN 3

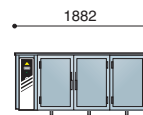


TPN 4

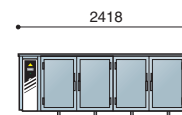
Équipés sauf groupe



TPN 2 SG



TPN 3 SG



TPN 4 SG

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	ÉVAPORATEUR Grilles	AMÉNAGEMENT Glissières / paires	GROUPE CV
TPN	TPN 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	13	3/4
	TPN 3	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	20	3/4
	TPN 4	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	27	7/8