

Tours pâtisseries 600x400 prof. 810 de conservation positive équipés/ équipés sauf groupe



Modulaires, +4 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur statique 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 par module : 9 niveaux réglables sur crémaillères
- Entrée dans les 400



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

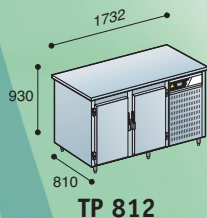
Options TP /TP SG

PAGE 2 TARIF

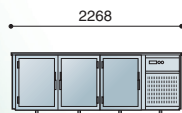
Dessus simple INOX 304
Dessus adossé INOX 304
Roulettes
Plinthe
Portes vitrées

Équipement statique destiné au stockage des produits frais

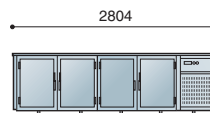
Équipés



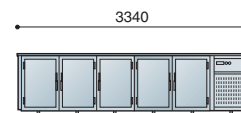
TP 812



TP 813



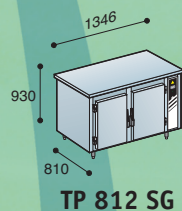
TP 814



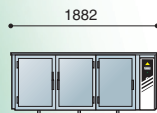
TP 815

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

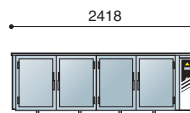
Équipés sauf groupe



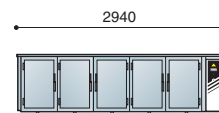
TP 812 SG



TP 813 SG



TP 814 SG



TP 815 SG

SÉRIES	RÉFÉRENCES	MODÈLES	ÉVAPORATEUR	GROUPE CV
TP 810	TP 812	INOX 304 ou laqué blanc	Statique Dorsal	1/5
	TP 813	INOX 304 ou laqué blanc	Statique Dorsal	1/4
	TP 814	INOX 304 ou laqué blanc	Statique Dorsal	3/8
	TP 815	INOX 304 ou laqué blanc	Statique Dorsal	3/8