

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



Modulaires, -35°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
- Marche forcée groupe pour température -35°C
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement intérieur : paires de Glissières au pas de 70 mm



TPC - 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

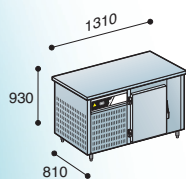
TPC SG - Équipés SAUF GROUPE

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

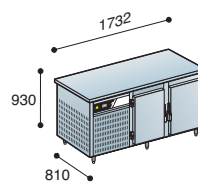
Options - PAGE 2 TARIF

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

Équipés

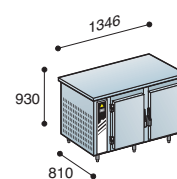


TPC 1



TPC 2

Équipés sauf groupe



TPC 2 SG

SÉRIES	RÉFÉRENCES	Modèles	ÉVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT GLISSIÈRES / PAIRES	GROUPE CV
TPC	TPC 1	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	5	7/8
	TPC 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	10	1,5