

TOURS CUISINIERS ÉTROITS – CONSERVATION POSITIVE

Modulaires, +2 à +10°C

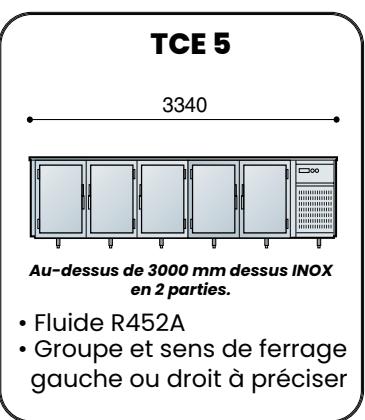
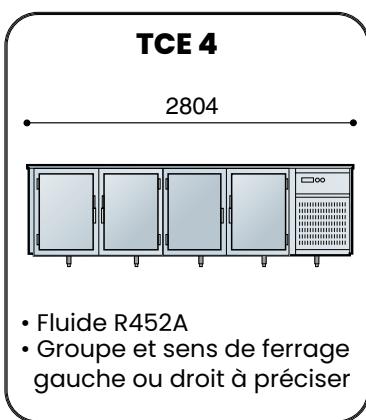
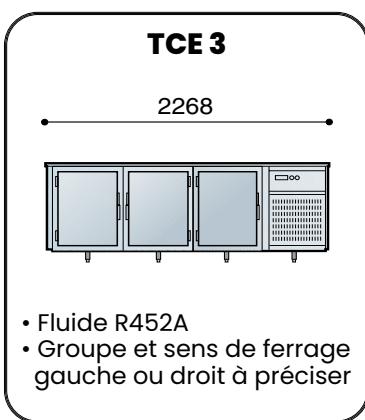
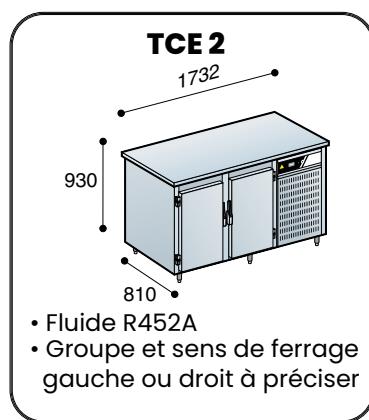
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement grilles INOX 400 x 470 mm
- Boîtier protection du régulateur
- Prise de courant en façade
- Alimentation : mono 240 V + Terre



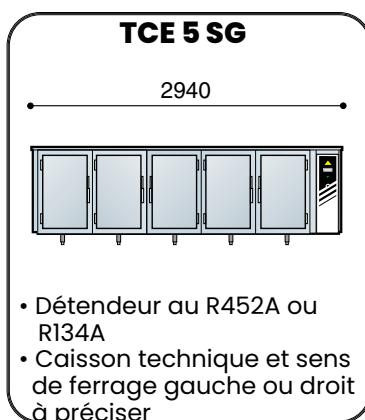
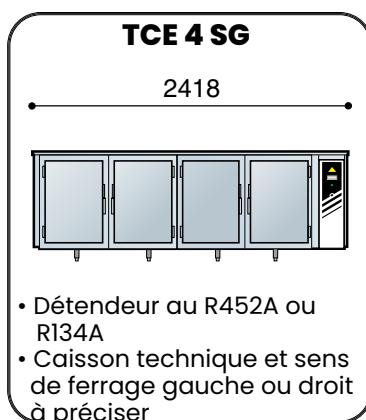
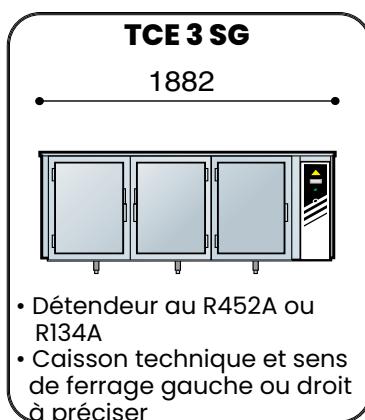
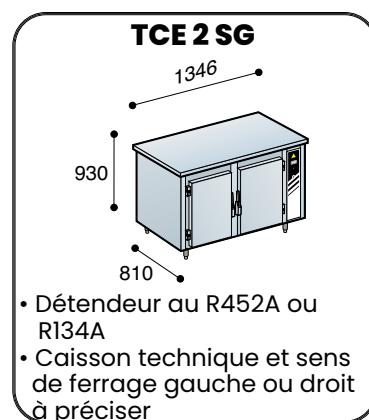
Options (voir page 2 du tarif)

- Module 2 tiroirs perforés pour bouteilles Ht. 260mm • Module 2 tiroirs perforés dont 1 pour bouteilles Ht. 150mm et 1 pour bouteilles Ht. 385mm • Module 3 tiroirs perforés pour bouteilles Ht. 150mm sur glissières télescopiques INOX à sortie totale • Capacité de charge par tiroir 50 kg • Dessus INOX simple ou adossé
- Commande murale sur demande (sans groupe)

Équipés



Équipés sauf groupe



Série	Références	Finitions	Évaporateur	Grilles INOX	Groupe CV*
TCE	TCE 2	INOX 304	Entre Montants	4	1/5
TCE	TCE 3	INOX 304	Plafonnier	6	1/4
TCE	TCE 4	INOX 304	Plafonnier	8	3/8
TCE	TCE 5	INOX 304	Plafonnier	10	3/8

* Puissance conseillée pour équipés sauf groupe à 10 m linéaires maxi.