

# Tours cuisiniers 1/1 de conservation négative équipés/équipés sauf groupe

Modulaires, - 22 °C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Evaporateur ventilé KUBA traité anti-corrosion
- Evaporation 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 : 2 grilles INOX 325 x 530 mm

## TCN - Equipés

Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté gauche

Alimentation : mono 240 V + T au R404 A

Tableau de commande en façade sur glissières

Groupe à gauche

Sens de ferrage gauche ou droit à préciser

## TCN SG - Equipés SAUF GROUPE

Détendeur au R 404 A

Grille amovible pour accès au détendeur et au coffret électrique sur le côté gauche

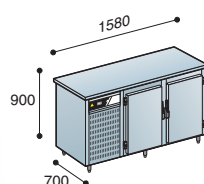
Caisson technique à gauche

Sens de ferrage gauche ou droit à préciser

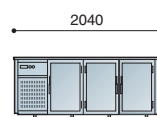
## Options (PAGE 2 TARIF 2007)

Dessus simple INOX (DS)  
Dessus adossé INOX (DA)

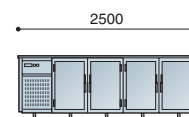
## Equipés



TCN 2

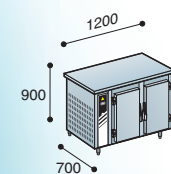


TCN 3

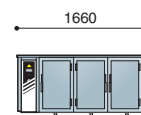


TCN 4

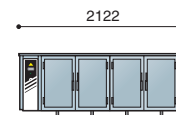
## Equipés SAUF GROUPE



TCN 2 SG



TCN 3 SG



TCN 4 SG

SÉRIES	RÉFÉRENCES	EVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT GRILLES	GROUPE* CV
TCN	TCN 2	Entre Montant	4	3/4
	TCN 3	Plafonnier	6	3/4
	TCN 4	Plafonnier	8	3/4

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