

Tours cuisiniers 1/1 de conservation positive équipés/équipés sauf groupe



- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé 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

DÉMONTABLES, +2 à +10 °C

ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN OPTION



TC - Équipés

Alimentation :
mono 240 V + T au R404 A
Groupe et sens de ferrage
gauche ou droit
à préciser

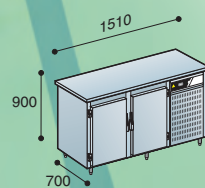
TC SG - Équipés SAUF GROUPE

Détendeur au R 404 A
Caisson technique et sens de ferrage
gauche ou droit à préciser
Commande murale sur demande

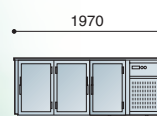
Options (PAGE 2 TARIF 2007)

Module 2 Tiroirs ou Module 3 Tiroirs sur glissières télescopiques INOX pour sortie totale pouvant recevoir des bacs GN 1/1 325 x 530 mm profondeur 150 mm.
Dessus simple INOX (DS) - Ddessus adossé INOX (DA)

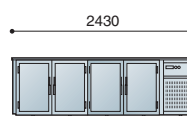
Équipés



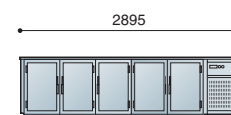
TC 2



TC 3

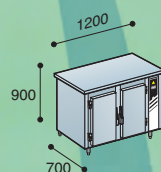


TC 4



TC 5

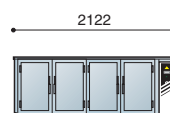
Équipés SAUF GROUPE



TC 2 SG



TC 3 SG



TC 4 SG



TC 5 SG

SÉRIES	RÉFÉRENCES	ÉVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT GRILLES	GROUPE* CV
TC	TC 2	Entre Montant	4	1/5
	TC 3	Plafonnier	6	1/4
	TC 4	Plafonnier	8	1/4
	TC 5	Plafonnier	10	3/8

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

