

Tours cuisiniers à poissons de conservation positive



NON DÉMONTABLES, 0 À + 3 °C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Dégivrage par gaz chaud
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Tiroirs INOX avec grilles



TCP (TOURS CUISINIERS POISSONS)

Equipé (E)

Dessous, arrière : tôle aluminée

Dessus : INOX adossé

avec bord anti-ruissellement

Evaporateur ventilé entre montant

Alimentation : mono 240 V + T au R404 A

Aménagement :

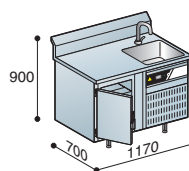
1 bac de 400 x 400 x 300 mm,

Mélangeur mono trou, bonde surverse (sans siphon), écoulement à raccorder

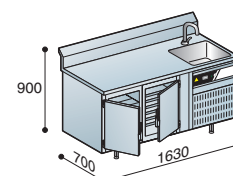
Options (PAGE 2 TARIF 2007)

Fermeture à clef - Groupe tropicalisé

Équipés
sauf groupe
nous consulter



TCP 3 - 3 tiroirs



TCP 6 - 6 tiroirs

SÉRIES	RÉFÉRENCES	ENSEMBLE	AMÉNAGEMENT TIROIRS	GROUPE CV
TCP	TCP 3	Évaporateur ventilé dans caisson	3/290 x 480 x 190	1/4
	TCP 6	Évaporateur ventilé dans caisson	6/290 x 480 x 190	1/4