

# Tours gastronormes 2/1 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 530 x 650 mm

Modulaires, +2 à +10 °C



## TG - Equipés

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

## TG SG - Equipés SAUF GROUPE

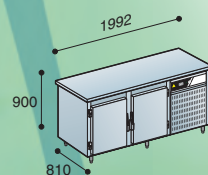
Détendeur au R 404 A  
Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser  
Commande murale sur demande

## Options (PAGE 2 TARIF 2007)

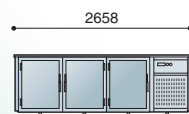
Module 2 Tiroirs ou Module 3 Tiroirs sur glissières télescopiques INOX pour sortie totale pouvant recevoir des bacs GN 2/1 530 x 650 mm profondeur 150 mm.

dessus simple INOX (DS)  
dessus adossé INOX (DA)

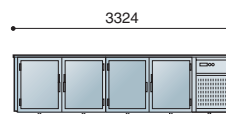
## Equipés



TG 2

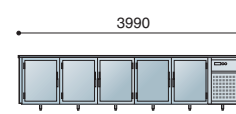


TG 3



TG 4

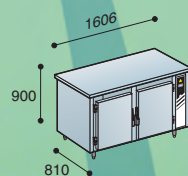
Au dessus de 3 000 mm  
dessus INOX en 2 parties



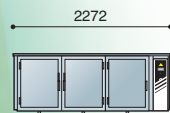
TG 5

Au dessus de 3 000 mm  
dessus INOX en 2 parties

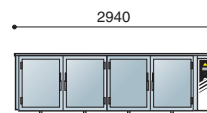
## Equipés SAUF GROUPE



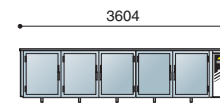
TG 2 SG



TG 3 SG



TG 4 SG



TG 5 SG

Au dessus de 3 000 mm  
dessus INOX en 2 parties

SÉRIES	RÉFÉRENCES	EVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT GRILLES	GROUPE* CV
TG	TG 2	Plafonnier	4	1/4
	TG 3	Plafonnier	6	3/8
	TG 4	Plafonnier	8	1/2
	TG 5	Plafonnier	10	1/2

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