

Tours pâtissiers 810 - 600 x 400 - Conservation positive

+4 à +10°C - Entrée dans les 400

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Module dessus ouvert
- Évaporateur statique KUBA traité bain epoxy
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC



Équipement statique pour stockage de produits finis

TP 810 - Équipés

- Alimentation : 240 V mono + T au R 404 A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

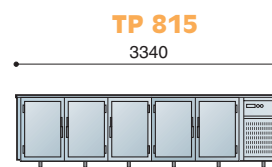
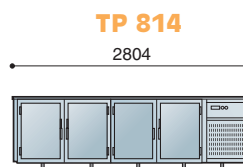
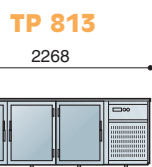
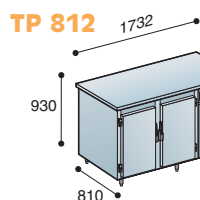
TP 810 SG - Équipés sauf groupe

- Détendeur au R404 ou R134 - Groupe non fourni
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Commande murale sur demande

Options (voir page 2 du tarif)

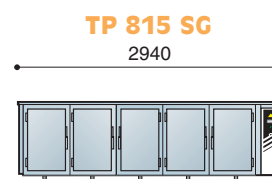
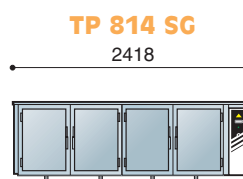
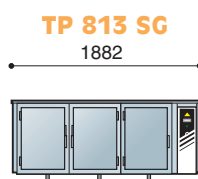
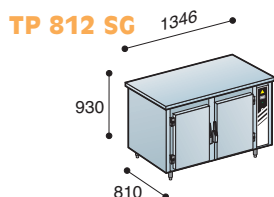
- Dessus simple INOX 304 (DS)
- Dessus adossé INOX 304 (DA)
- Roulettes INOX
- Plinthe
- Portes vitrées

Équipés



Au-dessus de 3000 mm
dessus INOX en 2 parties

Équipés sauf groupe



Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de Glissières INOX 304	Groupe CV
TP 810	TP 812	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	18	1/5
	TP 813	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	27	1/4
	TP 814	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	36	3/8
	TP 815	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	45	3/8