

# Tours pâtisiers 810 - 600 x 400 - Surgélation

**NON DEMONTABLES, -35°C**

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Marche forcée groupe pour température -35°C
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement intérieur : paires de glissières INOX au pas de 70 mm



## TPC - Équipés

- Alimentation : 240 V mono + T au R 404 A
- Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

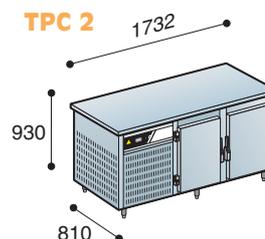
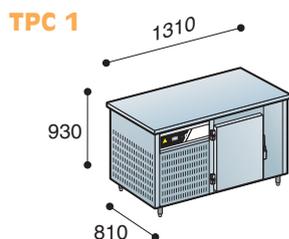
## TPC SG - Équipés sauf groupe

- Détendeur au R 404 A - Groupe non fourni
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

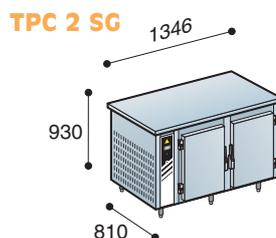
## Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus simple INOX 304 (DS)
- Dessus adossé INOX 304 (DA)
- Arrière INOX
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX

## Équipés



## Équipés sauf groupe



| Séries | Références | Modèles                 | Évaporateur | Paires de Glissières INOX 304 | Groupe CV |
|--------|------------|-------------------------|-------------|-------------------------------|-----------|
| TPC    | TPC 1      | INOX 304 ou laqué blanc | Plafonnier  | 5                             | 7/8       |
|        | TPC 2      | INOX 304 ou laqué blanc | Plafonnier  | 10                            | 1,5       |

