

# Tours pâtisiers chocolat 600 x 400 équipés

**+16 à +18°C - Hygrométrie 65%**

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé KUBA traité bain epoxy
- Hygrométrie 65 % réglable par hygromstat
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Gainage ventilation intérieure



Équipés sauf groupe nous consulter

## TPCHOCO - Équipés

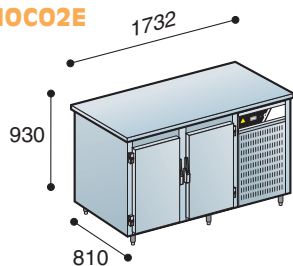
- Alimentation : 240 V mono + T au R 404 A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

## Options (voir page 2 du tarif)

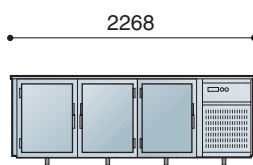
- Dessus simple INOX 304 (DS)
- Dessus adossé INOX 304 (DA)
- Roulettes INOX
- Plinthe
- Portes vitrées

## Equipés

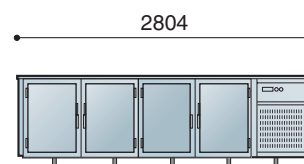
TPCHOC02E



TPCHOC03E



TPCHOC04E



Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de Glissières INOX 304	Groupe CV
TPCHOCO	TPCHOC02E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	14	1/5
	TPCHOC03E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	21	1/5
	TPCHOC04E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	28	1/4