

# Tours gastronormes 2/1 - Conservation négative

## Modulaires, -22° C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Evaporateur ventilé KUBA traité bain époxy
- Évaporation 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
- Boîtier protection du régulateur

### TGN - Equipés

- Fluide R452A
- Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

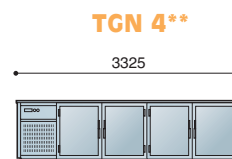
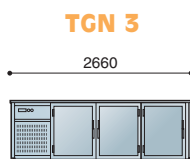
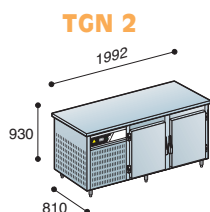
### TGN SG - Equipés sauf groupe

- Détendeur R404A - R452A
- Grille amovible pour accès au détendeur et au coffret électrique sur le côté
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### Options (page 2 Tarif)

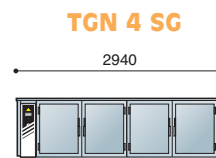
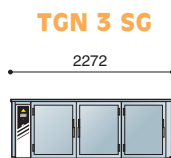
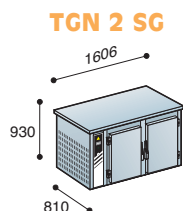
- Dessus simple INOX (DS)
- Dessus adossé INOX (DA)
- Fermeture à clef

### Equipés



\*\*Au dessus de 3 000 mm dessus INOX en 2 parties

### Equipés sauf groupe



Modèles	Versions	Finitions	Evaporateurs	Grilles INOX	Groupe CV*
TGN 2	Equipé	INOX 304	Plafonnier	4	3/4
	Sauf groupe	INOX 304	Plafonnier	4	-
TGN 3	Equipé	INOX 304	Plafonnier	6	7/8
	Sauf groupe	INOX 304	Plafonnier	6	-
TGN 4	Equipé	INOX 304	Plafonnier	8	7/8
	Sauf groupe	INOX 304	Plafonnier	8	-

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