

Tours cuisiniers 1/1 - Conservation positive

Modulaires, +2 à +10 °C

- 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 grilles INOX 325 x 530 mm
- Boîtier protection du régulateur
- Prise de courant en façade



Bac plonge en option

TC - Equipés

- Fluide R452A
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

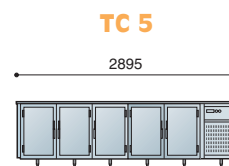
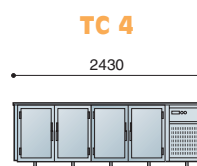
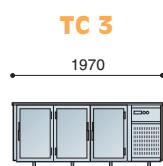
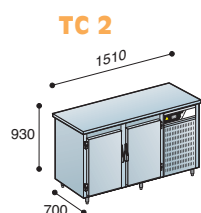
TC SG - Equipés sauf groupe

- Détendeur R404A - R134A - R452A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Commande murale sur demande

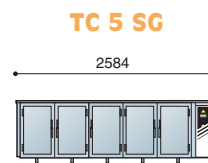
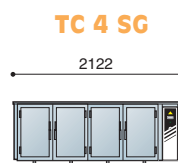
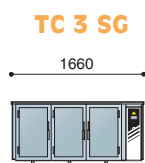
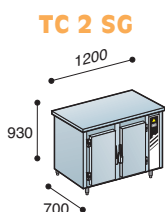
Options (page 2 Tarif)

- Module 2 ou 3 Tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale pouvant recevoir des bacs GN 1/1 325 x 530 mm
- Capacité de charge par tiroir : 50 kgs
- Dessus simple INOX (DS)
- Dessus adossé INOX (DA)

Equipés



Equipés sauf groupe



Modèles	Versions	Finitions	Evaporateurs	Grilles INOX	Groupe CV*
TC 2	Equipé	INOX 304	Entre Montant	4	1/5
	Sauf groupe	INOX 304	Entre Montant	4	-
TC 3	Equipé	INOX 304	Plafonnier	6	1/4
	Sauf groupe	INOX 304	Plafonnier	6	-
TC 4	Equipé	INOX 304	Plafonnier	8	1/4
	Sauf groupe	INOX 304	Plafonnier	8	-
TC 5	Equipé	INOX 304	Plafonnier	10	3/8
	Sauf groupe	INOX 304	Plafonnier	10	-

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