

Tours cuisiniers 1/1 - Conservation négative

Modulaires, -22 °C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Evaporateur ventilé KUBA traité bain époxy
- Evaporation 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 325 x 530 mm
- Boîtier protection du régulateur



TCN - 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

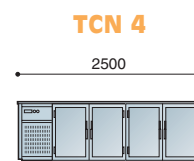
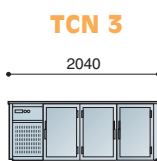
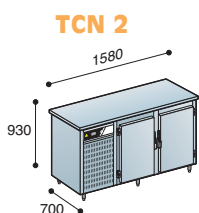
TCN SG - Equipés sauf groupe

- Détendeur R404A - R452A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

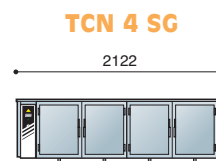
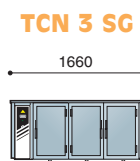
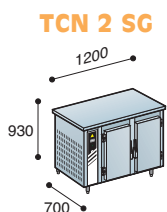
Options (page 2 Tarif)

- Dessus simple INOX (DS)
- Dessus adossé INOX (DA)

Equipés



Equipés sauf groupe



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

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