

# TOURS PÂTISSIERS 810 - 400 x 600 - SURGÉLATION

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Non démontable, - 22 / -35°C

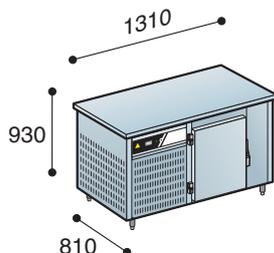
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure  
INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation : 240 V mono + Terre

## Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX
- Arrière INOX

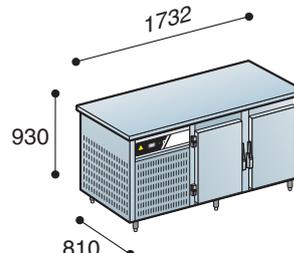
Surgélation de produits  
de boulangerie  
Pâtisserie

### TPC 1



- Équipé (E) fluide R452A
- Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté
- Groupe à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TPC 2



- Équipé (E) fluide R452A
- Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté
- Groupe à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304 (au pas de 70 mm)	Groupe CV
TPC	TPC 1	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	5	7/8
TPC	TPC 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	10	1,5