

TOURS GASTRONOMES 2/1 – CONSERVATION POSITIVE

Modulaires, +2 à +10°C



- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation 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 530 x 650 mm
- ▶ Boîtier protection du régulateur
- ▶ Prise de courant en façade
- ▶ Alimentation : mono 240 V + Terre

Options (voir page 2 du tarif)

- Module 2 ou 3 tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale pour recevoir des bacs GN 2/1 530 x 650 mm
- Capacité de charge par tiroir 50 kg
- Dessus INOX simple ou adossé
- Commande murale sur demande (sans groupe)

Équipés

TG 2

- Fluide R452A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TG 3

- Fluide R452A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TG 4

- Fluide R452A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TG 5

Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties.

- Fluide R452A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Équipés sauf groupe

TG 2 SG

- Détendeur au R452A ou R134A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TG 3 SG

- Détendeur au R452A ou R134A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TG 4 SG

- Détendeur au R452A ou R134A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TG 5 SG

Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties.

- Détendeur au R452A ou R134A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Série	Références	Finitions	Évaporateur	Grilles INOX	Groupe CV*
TG	TG 2	INOX 304	Plafonnier	4	1/4
TG	TG 3	INOX 304	Plafonnier	6	3/8
TG	TG 4	INOX 304	Plafonnier	8	1/2
TG	TG 5	INOX 304	Plafonnier	10	3/4

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