

TOURS PÂTISSIERS 810 - 600 x 400 - CONSERVATION NEGATIVE

Stockage de produits surgelés, -22°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 touche sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation : 240 V mono + Terre

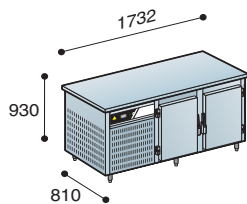


Options (voir page 2 du tarif)

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

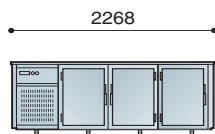
Équipés

TPN 2



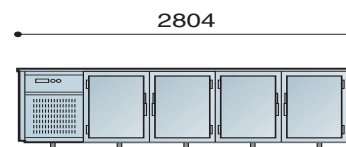
- Fluide R452A
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser ou droit à préciser

TPN 3



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

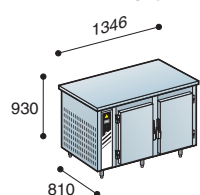
TPN 4



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

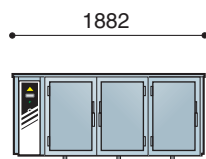
Équipés sauf groupe

TPN 2 SG



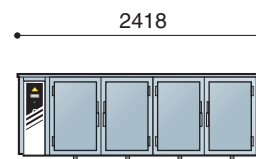
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TPN 3 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TPN 4 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique 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
TPN	TPN 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	13	3/4
TPN	TPN 3	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	20	3/4
TPN	TPN 4	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	27	7/8