TOURS PÂTISSIERS 570 - 600 x 400 - CONSERVATION POSITIVE

Stockage produits finis, entrée 600, +4 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminiée
- Module dessus ouvert
- Évaporateur statique traité bain epoxy
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Alimentation: 240 V mono + Terre



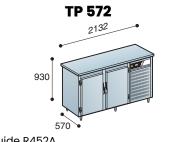
Finition peinture epoxy (en option)

Options (voir page 2 du tarif)

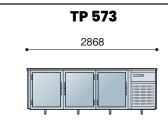
- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Roulettes INOX
- Isolation dessus des modules
- Commande murale sur demande (sans groupe)

Équipement statique pour stockage de produits finis

Équipés

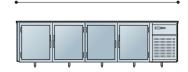


- Fluide R452A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser



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

TP 574 3604



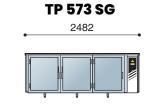
Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties

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

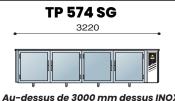
Équipés sauf groupe



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



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



Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties

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

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV
TP 570	TP 572	INOX 304	Statique entre montants	18	1/5
TP 570	TP 573	INOX 304	Statique entre montants	27	3/8
TP 570	TP 574	INOX 304	Statique entre montants	36	3/8

BOULANGERIE - PÂTISSERIE ACTIF INDUSTRIES 31