

TOURS PÂTISSIERS CHOCOLAT 400 x 600 - EQUIPE

Stockage de chocolat - Hygrométrie 65%, +16 à +18°C



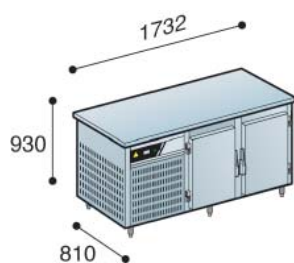
Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Roulettes INOX
- Plinthe

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité
- ▶ **Gainage ventilation intérieure**
- ▶ **Hygrométrie 65% réglable par hygostat**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

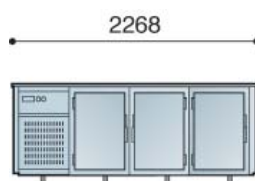
Équipé sauf groupe nous consulter

TPCHOCO2E



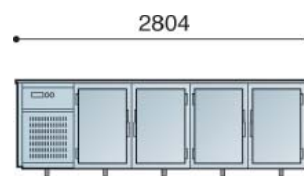
- Équipé (E) fluide R452A
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TPCHOCO3E



- Équipé (E) fluide R452A
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

TPCHOCO4E



- Équipé (E) fluide R452A
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV
TPCHOCO	TPCHOCO2E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	14	1/5
TPCHOCO	TPCHOCO3E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	21	1/5
TPCHOCO	TPCHOCO4E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	28	1/4