

Ref: **TP3B/HG-R2**

Pastry Line PLUS

Table de congélation, ventilée, 3 portes

EN 600x400 - Top en granit



·**mm (LxPxH) :**2030x800xh880/900

·**T° :** -10°-20°

·**kW :**0,73

·**Volt :** 230/1N 50Hz

·**kg :**224

·**M³ :** 1,97

- Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur)
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque
- Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox (alimentaire) AISI 304
- Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 8 glissières, espacement 68 mm), permettant de positionner les platines a souhait, fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités)
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "a pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières (fixation frontale) avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique
- Résistance chauffante placée dans le contre porte, évitant le givre
- Accessibilité frontale au groupe compresseur, facilité d'inspection
- Groupe compresseur en classe climatique 5 (40°C Température - 40% Humidité), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Évaporateur (latérale) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)
- Gaz réfrigérant R290.
- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100 % étanche), avec fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED bleu
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait)
- Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)
- Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

PLUS:

- Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur.
- Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, une température uniforme.
- Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable).
- Microprocesseur (100% étanche), avec fonctions HACCP.