

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400 - Top en granit

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 2030 x 800 x 880/900

Puissance en kw 0.36

Profondeur (mm): 2030

Largeur (mm): 800

Hauteur(mm): 880/900

 Volume: (m³): 1,97

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 extérieur 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 des positionner les platines a souhait, fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités) • Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture par joint "triple chambres" et magnétique "a pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières (fixation frontale) avec arrêt à 100°, fermeture assurée avec rappel 	Classe énergétique A	
	Type de froid positif	
	Référence constructeur TP3N/HG-R2	
	Version Centrale	
	Configuration 3 portes	
	Taille des grilles 600 x 400	
	Températures -2°C à +8°C	
	Groupe tropicalisé oui	
	Puissance totale (kW) 0,36	
	Dimensions extérieures 2030 x 800 x 880/900	
	Classe climatique 5	
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>automatique</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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).• (0° +8°) Hygrometric Control: 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 2030 x 800 x 880/900 Puissance en kw 0.36</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Profondeur (mm): 2030 Largeur (mm): 800 Hauteur(mm): 880/900 Volume: (m ³): 1,97 Branchement: Monophasé	