

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, structure réfrigérée GN 10 x 1/3


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 2030 x 860 x 800/900-1395

Puissance en kw 0.5

Profondeur (mm): 2030

Largeur (mm): 860

Hauteur(mm): 800/900-1395

Volume: (m³): 2,5

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Top avec bord de 50 mm (15/10 éme) • Structure capacité 11x GN1/3-h150 mm • En dotation: 1 grille pâtisserie (600x400 mm), par porte • 4 roues inox pivotantes, 2 avec freins. • Installation possible sur socle. • Réalisation intérieure et extérieur en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque • Structure frigorifique incorporée, ventilée, capacité GN 1/3, avec 2 couvercles en acier inox, sur charnières • Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les grilles 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 assurée par joint "triple chambres" et magnétique "a pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières (fixation frontale) avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique 	Type de froid positif
	Référence constructeur TS31-US/H
	Version Centrale
	Configuration 3 portes
	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
	Températures -2°C à +8°C & +2°C à +10°C
	Groupe tropicalisé oui
	Puissance totale (kW) 0,5
	Dimensions extérieures (en mm) 2030 x 860 x 800/900-1395
	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
<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.• Evaporateur (latérale) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent)• Gaz réfrigérant R134a.• 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)• Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud)• Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)• Livraison avec 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.• 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, température uniforme.• Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable).• 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%.• Microprocesseur (100% étanche). <p><u>Autres informations</u></p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (l x L x H): 2030 x 860 x 800/900-1395 Puissance en kw 0.5 Profondeur (mm): 2030 Largeur (mm): 860 Hauteur(mm): 800/900-1395 Volume: (m ³): 2,5 Branchement: Monophasé	