

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
• Top avec bord de 50 mm (15/10 éme)	Type de froid positif
• Structure capacité 11x GN1/3-h150 mm	Référence constructeur TS31-US/H
• En dotation: 1 grille pâtisserie (600x400 mm), par porte	Version Centrale
• 4 roues inox pivotantes, 2 avec freins.	Configuration 3 portes
• Installation possible sur socle.	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
• Réalisation intérieure et extérieur en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque	Températures -2°C à +8°C & +2°C à +10°C
• Structure frigorifique incorporée, ventilée, capacité GN 1/3, avec 2 couvercles en acier inox, sur charnières	Groupe tropicalisé oui
• Crêmaillères et glissières en inox, permettant des positionner les grilles a souhait, fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités)	Puissance totale (kW) 0,5
• Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression" (remplacement aisément, sans outillage), charnières (fixation frontale) avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique	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) • Livrée 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). 	

Autres informations

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	