



Table de congélation, ventilée, 4 portes GN 1/1

TG4B/H-R2

Descriptions

mm (L x P x H)	2250 x 700 x 880/900
T°	-10°-20°
kW	0.73
Voltage	230/1N 50HZ
Poids Brut (kg)	268 kg
Volume (m ³)	1.76 m ³

Page catalogue : 597-Ed8

Détails du produit

- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte
- 6 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.
- NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs
- 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 (anti basculantes), 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, contre porte munis de résistance chauffante
- 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 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)
- Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud)
- Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)
- Appareil construit dans le respect de toutes les normes (CE) en vigueur .
- NB Pas de possibilité de monter des tiroirs

Les +

- 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).
- Microprocesseur (100% étanche), avec fonctions HACCP.