

Food Preparation —  
**TF2 P K**  
Restauration



Données techniques

Volume brut	400 lt
Température de service	0+8 °C
Type de moteur	Avec groupe logé
Gaz réfrigérant	R290
Puissance frigorifique	309 W (-10°C / +45°C)
Absorption	218 W
Tension/fréquence	230V/1~/50Hz

Données frigorifiques

Unité de réfrigération	Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé. Équipé avec moto-ventilateurs électroniques à faible consommation
Quantité de gaz	90 gr
Évaporateur	Avec traitement anti-corrosion par cataphorèse
Dégivrage	Automatique par air
Évaporation des condensats	Automatique par serpentin du compresseur traité anti-corrosion

Données de fabrication

Dimensions produits LxPxH	1440x800x900
Dimensions emballage LxPxH	1500x850x1070
Poids brut	136 Kg
Plan de travail	Plan de travail robuste et résistant en inox AISI 304 ayant trou pour les bacs GN 1/3. Équipé avec couvercle pour garantir la sécurité alimentaire
Construction	Monocoque en acier inox 304
Matériel extérieur/intérieur	Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304; compartiment technique, dos et fond extérieur en acier galvanisé/colaminé
Épaisseur d'isolation	60 mm de polyuréthane avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental: GWP<5 et zéro ODP)
Angles intérieurs	Arrondis pour faciliter le nettoyage
Porte	2 Portes à fermeture automatique avec butée à 105°, réversibles au besoin par l'utilisateur.
Joint de porte	Magnétique et amovible, conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation énergétique
Pieds	En acier inox AISI 304 réglables en hauteur (135mm-230mm)

Fonctions

Panneau de contrôle	Afficheur compact, simple et intuitif. Panneau de contrôle incliné
---------------------	--

Accessoires

N. accessoires inclus	2 - Grille plastifiée EN 600x400 mm 2 - Paire de glissières pour grille EN 600x400 mm
-----------------------	--

Variantes

Variantes	Alimentation avec fréquence 60Hz
-----------	----------------------------------