

## Préparation inox Soubassement réfrigéré positif avec groupe 4 tiroirs 1310 mm

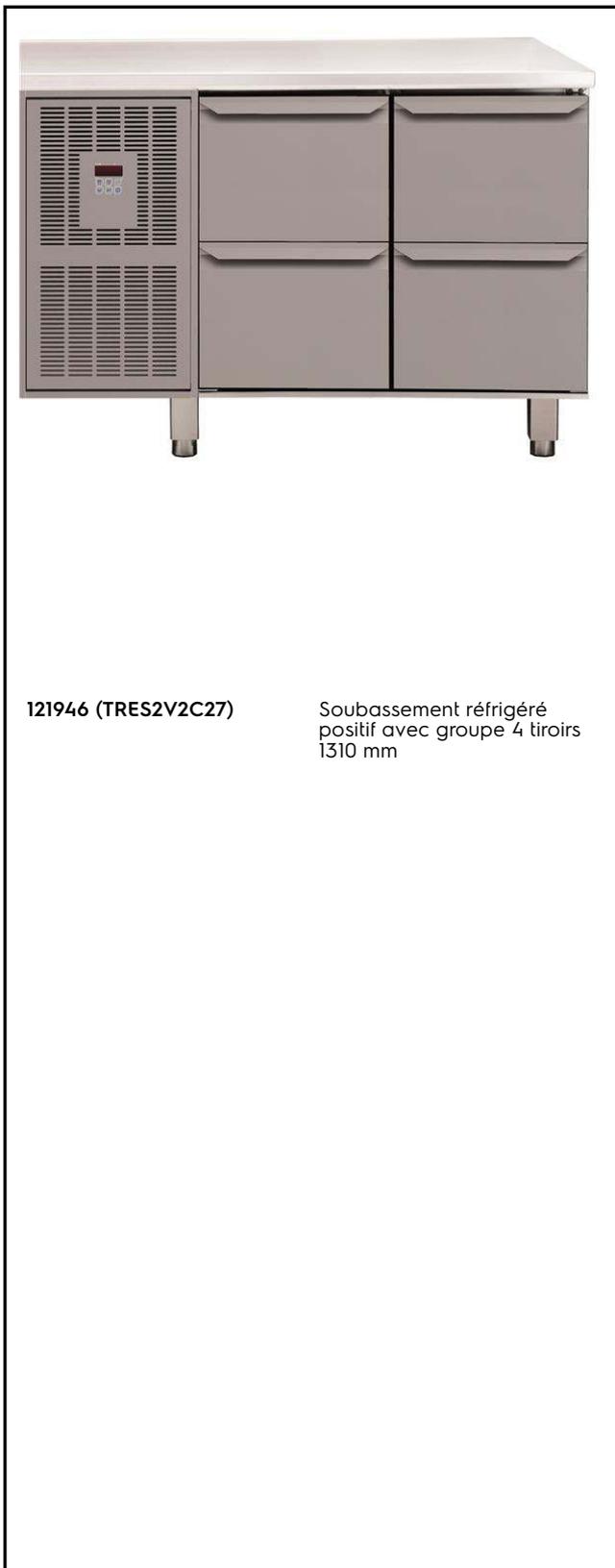
REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



121946 (TRES2V2C27)

Soubassement réfrigéré  
positif avec groupe 4 tiroirs  
1310 mm

### Caractéristiques principales

- L'installation en maçonnerie se fait simplement en retirant les pieds.
- Extrêmement facile à nettoyer grâce aux bords lisses.
- 50 mm de mousse de polyuréthane haute densité injectée, sans CFC ni HCFC.
- Unités réfrigérées tropicalisées (+43 °C) même sur les installations en maçonnerie.
- Évaporation automatique de l'eau de condensation. Cycle de dégivrage préprogrammé.
- Plage de température réglable de -2 °C à +10 °C pour répondre aux besoins de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers
- Portes en inox à fermeture automatique (<90°).

### Construction

- Monté sur des pieds de 150 mm surdimensionnés (65x65 mm) et réglables en hauteur (0/+90 mm).
- Glissières télescopiques pour faciliter l'extraction des bacs GN.
- Unité placée sur des guides extractibles pour en faciliter l'entretien.
- Joints magnétiques faciles à remplacer.
- Base et plafond emboutis avec coins arrondis (R=12).
- Guides, grilles et cuvette de condensation faciles à retirer.
- Structure en inox AISI 304 avec fini Scotch-Brite.

### Développement durable



- Économies d'énergie à long terme grâce à la stabilité du matériel.

### Accessoires en option

- Plinthe inox pour élément d'angle PNC 855823
- Plinthe inox latérale 700mm PNC 855837

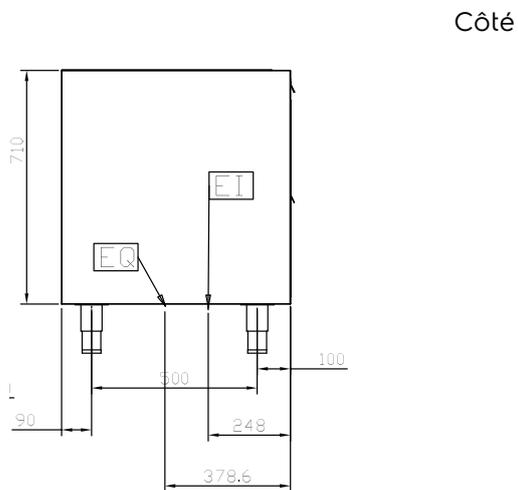
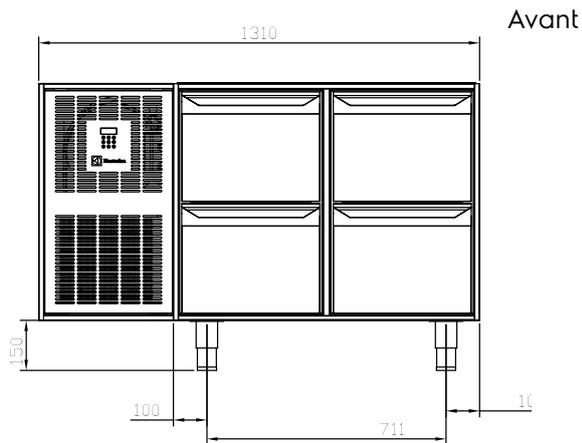
APPROBATION: \_\_\_\_\_

### Électrique

<b>Voltage :</b>	
121946 (TRES2V2C27)	230 V/1 ph/50 Hz
<b>Total Watts :</b>	0.4 kW

### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	1310 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	690 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	860 mm
<b>Poids net :</b>	115 kg
<b>Nb de tiroirs</b>	4



EQ = Connexion électrique

