Furnotel®

CATÉGORIE **FROID**

TP03

TABLE DE PRÉPARATION DE POISSONS POSITIVE -2°C/+8°C

3 PORTES

MERCATUS



ÉPAISSEUR ISOLATION 60 MM

FOND AMBOUTI

JOINTS MAGNÉTIQUES

LA TABLE DE PRÉPARATION *TP03*, C'EST :

- Intérieur et extérieur **en acier inoxydable de qualité alimentaire**
- Grands évaporateurs **derrière les meneaux de porte**
- Joints magnétiques **faciles à nettoyer et à remplacer** sans outils
- Robinet mitigeur **avec douchette extensible**
- Porte à fermeture **automatique** avec verrouillage à 100°
- Fond ambouti **avec angles arrondis**

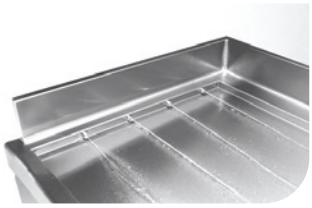
DOTATION

4 bacs à poisson (avec plateau d'égouttage)

Température de fonctionnement	Puissance frigorifique *-10°C/+45°C*	Puissance absorbée	Humidité relative moyenne
-2°C/+8°C	477 W	246 W	85 %

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25



Plain de travail toujours propre, *poisson après poisson*



Plateau de préparation perforé en acier inoxydable *et planche à découper en polyéthylène*



Dotation de série: *4 bacs à poisson (avec plateau d'égouttage)*



(le bac perforé GN 1/1 est disponible en option) *Les dimensions de l'évier sont les justes pour recevoir le bac GN 1/1*

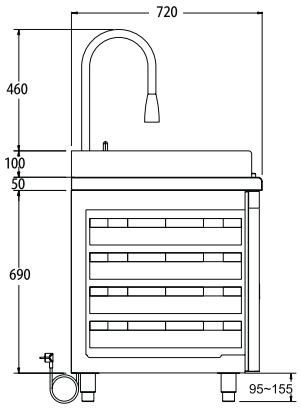
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES

- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro ODP et zéro GWP, épaisseur 60 mm
- Plan de travail avec dosseret de 100 mm
- Portes à fermeture automatique avec blocage automatique
- Joints d'étanchéité magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils
- Rayonnage en acier inoxydable, facilement démontable sans outils
- Plateaux à poisson en polypropylène 600 x 400 mm (4 par porte)
- Intérieur au fond embouti et aux angles rayonnés
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Contrôleur électronique avec affichage numérique et clavier tactile plat
- Choix de refroidissement à tirage statique ou forcé
- Dégivrage automatique
- Alimentation : 230/1/T

TABLE À POISSONS - *POSITIVE -2°C/+8°C*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	GAZ	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)
TPO3	Table 3 portes	R290	369	1608 x 596 x 678	2020 x 760 x 850	151



ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION
KRTPO2	Kit roues table à poisson 1480
KRTPO3	Kit roues table à poisson 2020
TPOK2T	Kit 2 tiroirs
MR45205010	Planche à découper
MR42401014	Bac perforé
MR61201005	Plaque perforée
MR46502003	Grille
MR60602677	Glissière

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25