

# TP2B/LG

**345 literes mélyhűtött munkaasztal cukrászati és sütőipari célra, gránit fedlappal, 2 ajtóval, 600\*400 mm-es belmérettel, -10/-20°C**



*Your professional partner*

DIAMOND



HYGROMETRIC CONTROL



EN 600x400

Forced Ventilation System

·mm (BxDxH) :1514x800xh880/900

·T° : -10°-20°

·kW :0,65

·Volt : 230/1N 50Hz

·kg :181

·M³ : 1,58

- 345 literes mélyhűtött munkaasztal kifejezetten cukrászati és sütőipari célra,
- jobb oldali aggregáttal,
- ventilációs hűtéssel ( - de a speciális belső kialakítása végett nem szárít),
- R404A hűtőközeggel,
- 30 mm vastag gránit munkalappal,
- hátsó felhajtás nélkül,
- 2 nyíló ajtóval,
- ajtónként 4 pár 600x400 mm méretű tálc tartó sínnel,
- cserélhető mágneses zárótömítéssel,
- süllyesztett fogantyú kialakítással,
- 100°-nál megálló és önmagától visszazáródó ajtóval,
- (külön opciós készlettel - TKDX-L vagy TKSX-L - az ajtónyitás iránya megfordítható),
- digitális vezérléssel és kék ledes hőmérsékletkijelzéssel,
- kapcsolható belső világítással,
- lekerekített belső sarkokkal,
- 60 mm vastag CFC mentes poliuretán szigeteléssel,
- automatikus leolvasztással,
- -10/-20°C között szabályozható hűtési hőmérséklettel,
- trópusi (T) klímaosztályú besorolással (+43°C),
- 4 db állítható acél lábbal,
- kívül-belül rozsdamentes acél burkolattal,
- energiatakarékos kivitelben - Green Technology by Diamond,
- Pastry Line Plus széria



Szállítási határidő: általában 2 hét