

L í n e a F r í o

Base chef 2 cajones

TCB12-2

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

REFRIGERATOR MANUFACTURE
Turbo air



- Enfriamiento por sistema de frío forzado.
- Compresor de 4/9 HP de alta eficiencia y potencia.
- Aislación de poliuretano de alta densidad, libre de CFC.
- Alta capacidad de almacenamiento.
- Cajones acero inoxidable.
- Guía de cajones y rodillos de acero inoxidable de alta resistencia.
- Manijas empotradas.
- Cajones de cierre automático por gravedad.
- Diseño ergonómico.
- Controlador digital.

VENTUS®



Frío forzado



Controlador digital



Cajones de acero inoxidable

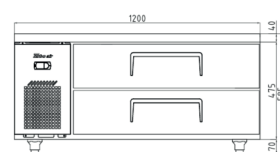
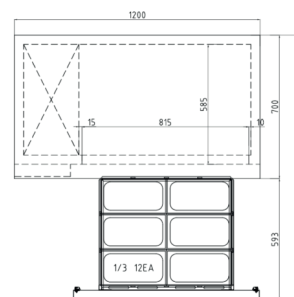


Manija empotrada de fácil agarre

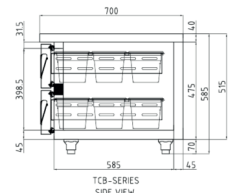
Características

- Capacidad neta: 190 litros
- Dimensiones: Ancho 120 cm | Fondo 70 cm | Alto 58.5 cm
- Peso neto: 90 Kg
- Energía: 220V/60Hz
- Cajones: 02 unidades
- Tipo de refrigerante: R134a (140g)
- Tipo de frío: Forzado
- Temperatura de trabajo: 1°C a 8°C

Plano mecánico



TCB12-2



TCB-SERIES
SIDE VIEW

Unidad: mm