



NR. 42 TEGLIE 60x40
NR. 21 TEGLIE 60x80

MOD. V 40P

TRH Climatic
System

FERMA LIEVITAZIONE
CONTROLLATA

PASTICCERIA
PIZZERIA - PANE

Professionali
Modulari
Componibili



POMPA
CALORE®

- TECNOLOGIA A BASSO CONSUMO ENERGETICO "AA/CLASS"
- **RISCALDAMENTO** SENZA RESISTENZE ELETTRICHE
- ECONOMIA NEI CONSUMI DEL 78%

06080 OSPEDALICCHIO di BASTIA UMBRA (Perugia) - Italy
Viale Europa - Tel. +039 (075) 8010153 - Fax +039 (075) 8007981
e-mail: trh.cs@libero.it - www.frigorsystem.com

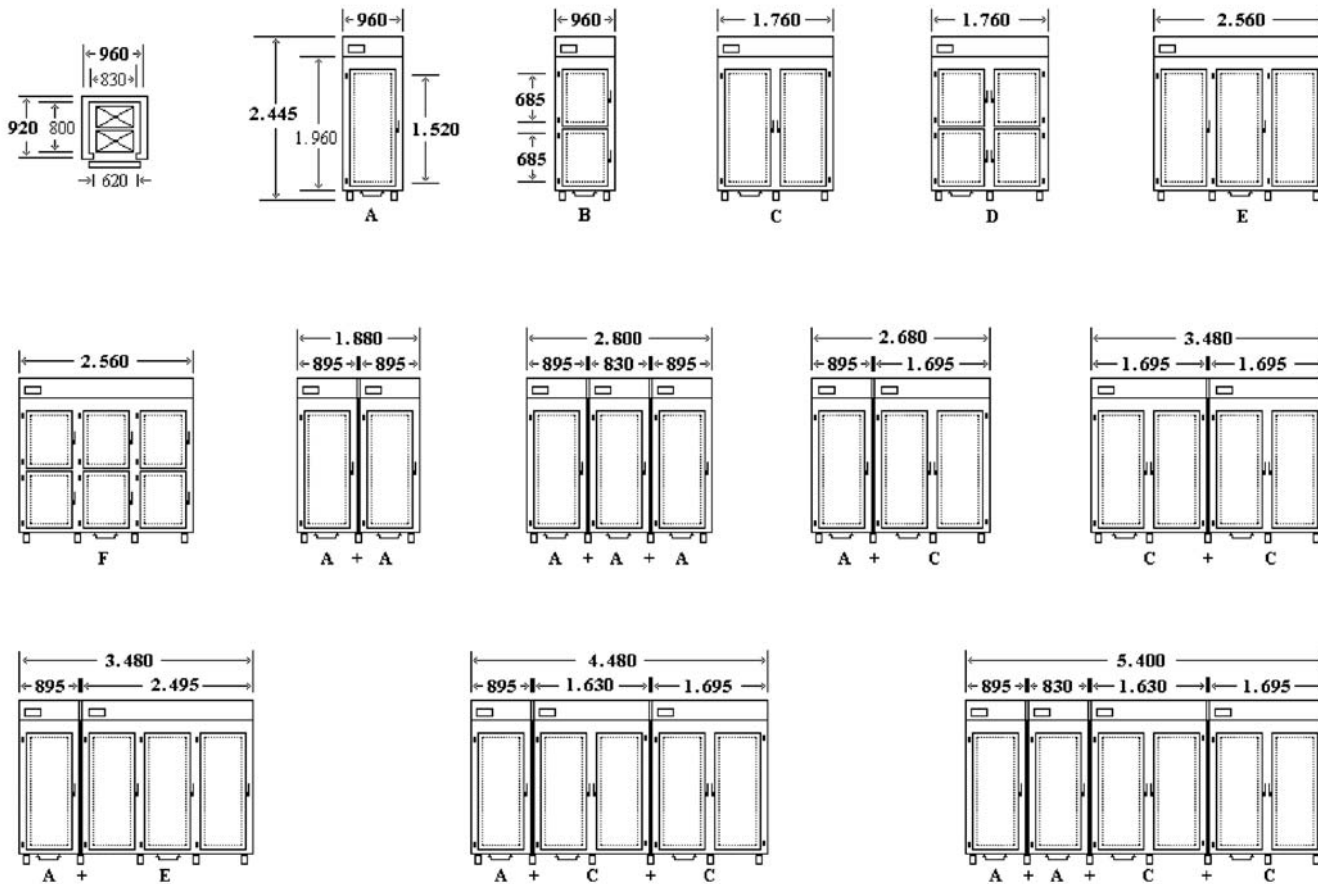


ARMADI MODULARI COMPONIBILI

Acciaio Inox o Vetoresina

Versioni per anta:

| | | |
|-----------|-----------------|---|
| V | - 10°c / + 40°c | Fernalievitazione in Pompa Calore® |
| Ur % | + 5° c / + 18°c | Pralineria/cioccolato in Pompa Calore® |
| SBT | - 40°c | Surgelazione |
| BT | - 18°c | Conservazione prodotto congelato |
| TN | - 2°c | Conservazione prodotto fresco |
| TN / Ur % | + 1°c | Conservazione con controllo dinamico umidità relativa |



06080 OSPEDALICCHIO di BASTIA UMBRA
 (Perugia) - Italy - Viale Europa
 Tel. +039 (075) 8010153 - Fax +039 (075) 8007981
 e-mail: trh.cs@libero.it - www.frigorsystem.com