

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Snack GN 2 porte

Modello: TP12/1MR-490

Cod: T10291000204

Tavolo refrigerato Snack 2 porte, lunghezza 1200 mm, altezza corpo tavolo 490 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassetiere 1/1, 1/2+1/2. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità lorda:	177 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	490 mm
Valvola:	Solenoid fornita di serie
Dimensioni:	1200×700×630 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	519 W*
*	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo in acciaio colaminato.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a Cosmo Hub

Accessori e varianti

Cassettiera 1/1	Altre alimentazioni
Cassettiera 1/2	Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
Cassettiera 1/1	Alimentazione frequenza 60Hz
Vano tecnico misura speciale	Altre alimentazioni
Vano tecnico a sinistra	Unità condensante EMT6165GK remota
Cassettiera 1/2	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Vano tecnico misura speciale	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Vano tecnico in comune	Traversino per contenitori GN per cassetto
Senza vano tecnico	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico a sinistra	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico in comune	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
Serratura con chiave per cassetti 1/1	Griglia inox GN1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Griglia plastificata GN1/1
Senza vano tecnico	Coppia guide tipo C 505 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/1	Interfaccia seriale, cavo RS485
Verniciatura RAL	Kit connessione via cavo Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione wifi Cosmo
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Valvola R134a
Verniciatura RAL	Zoccolo mobile GN 2P remoto h 100 mm

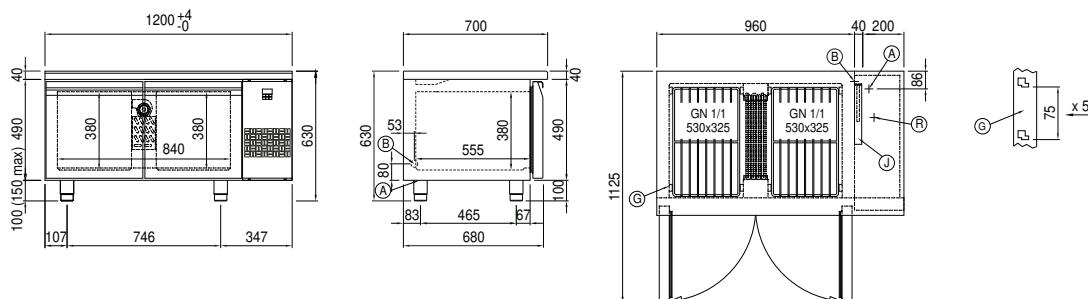
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450x300x270 mm
Pipe delivery:	Ø 1/4"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470x330x300 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°C Cond. +55°C

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico



In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.