

Cliente

Cantidad

Proyecto

Posición

Mesa Snack GN 3 puertas

Modelo: TP16/1MR-490

Cód.: T10391000204

Mesa refrigerada Snack 3 puertas, longitud 1600 mm, altura del cuerpo de la mesa 490 mm, con top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/1, 1/2+1/2. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



Datos técnicos

Top:	Con top
Capacidad bruta:	278 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	490 mm
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	1600×700×630 mm
Dimensiones embalaje:	1875×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	519 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	3 pares de guías, 3 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	3 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión a Cosmo Hub

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.

Accesorios y variantes

Cajones 1/1	Color RAL a elegir
Cajones 1/2	Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Compartimento técnico medida especial	Alimentazione frequenza 60Hz
Cajones 1/1	Otros voltajes especiales
Cajones 1/2	Unidad remota NEK6210GK
Compartimento técnico a la izquierda	Patatas regulables h 145/195 mm
Compartimento técnico en común	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Compartimento técnico medida especial	Soportes para cubetas GN para cajón
Compartimento técnico a la izquierda	Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
Sin compartimento técnico	Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
Cerradura con llave para cajones 1/1	Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350
Compartimento técnico en común	Rejilla inox GN1/1
Sin compartimento técnico	Rejilla plastificada GN1/1
Cerradura con llave para cajones 1/2	Par de guías tipo C 505 mm
Color RAL a elegir	Serial Interface, cable RS485
Cerradura con llave para cajones 1/1	Kit de conexión de cable Cosmo
Cerradura con llave para cajones 1/2	Kit connessione wifi Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Zócalo extraíble GN 3P remoto h 100 mm
Otros voltajes especiales	Válvula R134a

Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +55°C

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico

