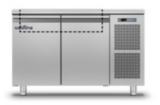


Client	Quantité
Projet	Position

### **Table Saladette GN 2 portes**

Modèle: TP13/1MD-710 Cod: T10201000211



## Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail	
Capacité brute:	280 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	110g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Hauteur du corps:	710 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1300×700×850 mm	
Dimensions emballage:	1395×800×998 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Puissance frigorifique:	406 W*	
*:	Evap10°C Cond. +55°C	

# Caractéristiques

Equipment:	2 couples de glissières, 2 grilles plastifiées GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	$2\ portes,$ à fermeture automatique, réversible avec butée à $105^\circ$
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

Table réfrigérée Saladette 2 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées GN1/1. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation

60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte

réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

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.



#### Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2

Kit de tiroirs 1/3

Kit de tiroirs 1/3 + 2/3

Hauteur du corps de la table 650 mm

Hauteur du corps de la table 700 mm

Hauteur du corps de la table 750 mm

Compartiment technique à gauche

Serrure à clé pour tiroirs 1/2

Serrure à clé pour tiroirs 1/3

Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3

Éclairage LED

Peinture RAL

Groupe avec condensation à air

Évaporateur en acier inoxydable

Couvercle de saladette, format personnalisé

Cuve intérieur Saladette, taille personnalisée

Hygiène intérieure H3

Plan de travail adossé en granit

Plan de travail en granit

Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Traverse pour bacs GN pour tiroir

Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150

Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150

Grille en acier inoxydable GN1/1

Grille plastifiée GN1/1

Paire de glissières type C 505 mm

Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

Kit de connexion wifie Cosmo

Prise schuko IP44 avec couvercle

Kit bacs à saladette, 2 portes

Couvercle à saladette, taille standard 2P

Cuve intérieure pour saladette, taille standard 2P

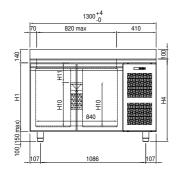
Base mobile GN 2P h 100 mm

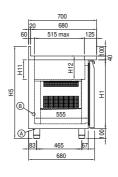
Base mobile GN 2P h 150 mm

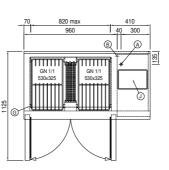
#### COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal

#### Déssin technique







- A: Sortie cable d'alimentation
- B: Condensation de vidange
- G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation

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 previosly or subsequently sold.