

Client	Quantité
Projet	Position

Table Master GN 2 portes

Modèle: TA13/1BR-710 Cod: T10212000401



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé	
Capacité brute:	280 lt	
Temperature de fonctionnement: -15°-22°C		
Groupe frigorifique:	sans groupe logé	
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)	
Dégivrage:	Eléctrique	
Hauteur du corps:	710 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1090×700×950 mm	
Dimensions emballage:	1395×800×998 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz	
Puissance frigorifique:	540 W*	
*:	Evap30°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

Equipment:	2 couples de glissières, 2 grilles plastifiées GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	$2\ \text{portes}$, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
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 Master 2 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, plateau avec dosseret. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Plage de température -15°-22°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 électrique. 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 previouly 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	
Compartiment technique en commun	
Sans compartiment technique	
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	
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	
Alimentazione frequenza 60Hz	
Autres alimentations	

Plar	n de travail en granit
Plar	n de travail adossé en granit
Uni	té à distance NT2178GK
Pie	d augmenté h 145/195 mm
Kit mm	de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128
Tra	verse pour bacs GN pour tiroir
Kit mm	bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150
Kit mm	bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150
	gère bouteilles, couvercle en acier inoxydable r grille 350
Gril	le en acier inoxydable GN1/1
Gril	le plastifiée GN1/1
Pair	e de glissières type C 505 mm
Inte	rface série, câble RS485
Kit	de connexion du câble Cosmo
Vi+	de connexion wifie Cosmo

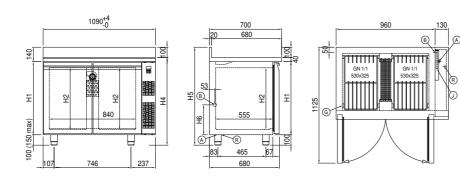
Fiche technique groupe frigorifique à distance

220-240 V - 50 Hz
R452A
25,7 Kg
500×330×295 mm
Ø 3/8"
Ø 3/8"
540×345×310 mm
Evap30°C Cond. +55°C

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
- R: Sortie des tubes de gas

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.