

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Master GN 3 puertas

Modelo: TA17/1MR-710 Cód.: T10312000201



Mesa refrigerada Master 3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, top con alzatina. 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 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y baio 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 wifi - v conexión ModBus/RTU Rs485.

Datos técnicos

Тор:	Con top y alzatina
Capacidad bruta:	440 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1570×700×950 mm
Dimensiones embalaje:	1875×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	3 pares de guías, 3 rejillas plastificadas GN1/1
Equipo.	5 pares de guias, 5 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 1/2
Cajones 1/3
Cajones 1/3 + 2/3
Altura cuerpo mesa 650 mm
Altura cuerpo mesa 700 mm
Altura cuerpo mesa 750 mm
Compartimento técnico a la izquierda
Compartimento técnico en común
Sin compartimento técnico
Cerradura con llave para cajones 1/2
Cerradura con llave para cajones 1/3
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
Puerta de cristal
Iluminación LED
Color RAL a elegir
Evaporador inox
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltaies especiales

Interio	r higiénico H3
Top en	granito
Top en	granito con alzatina
Unidad	remota NEK6210GK
Patas r	egulables h 145/195 mm
Kit 4 ru	uedas giratorias con freno h 128 mm
Soport	es para cubetas GN para cajón
Kit cub	etas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
Kit cub	etas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
	e para botellas, revestimiento de acero ara estante 350
Rejilla	inox GN1/1
Rejilla	plastificada GN1/1
Par de	guías tipo C 505 mm
Serial I	nterface, cable RS485
Kit de	conexión de cable Cosmo
Kit cor	nessione wifi Cosmo
Zócalo	extraíble GN 3P remoto h 100 mm
Zócalo	extraíble GN 3P remoto h 150 mm
Válvula	a R134a

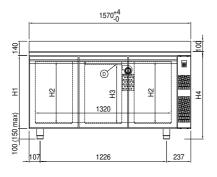
Datos técnicos unidad remota

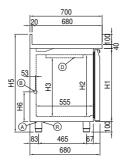
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +55°C

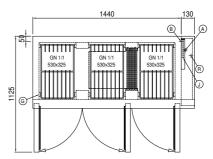
COSMO - control wi-fi

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







- A: Alimentación del cable de salida
- 3: Descarga del agua de condensación
- D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

- J: Evaporación automática del agua de condensación
- R: Salida tubo 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.