

Client	Quantité
Projet	Position

# **Table Smart GN 2 portes**

Modèle: TS13/1ME-710 Cod: T11200000201



Unité de réfrigération logé, classe énergétique A, 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 PVC 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; extérieur, dos et fond en acier colaminé. Angles internes arrondis facilitent le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide. Prédisposition pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Table réfrigérée Smart 2 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, sans plan.

### Données techniques

Plan de travail:	Sans plan de travail	
Capacité brute:	280 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe efficacité enérgétique:	Α	
Indice d'efficacité énergétique:	23,3	
Consommation annuelle:	527 kW/h annum	
Consommation 24h:	1,444 kW/h/24h	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	110g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Hauteur du corps:	710 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1300×655×810 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. Dos extérieur et fonde en acier colaminécolaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En PVC
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

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

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Évier Ø 300 mm\*

Mélangeur à levier Ø 3/4

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 mm

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

Grille en acier inoxydable GN1/1

Grille plastifiée GN1/1

Paire de glissières type C 505 mm

Interface série, câble RS485

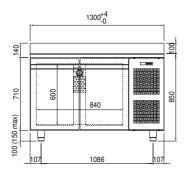
Kit de connexion du câble Cosmo

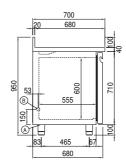
Kit de connexion wifie Cosmo

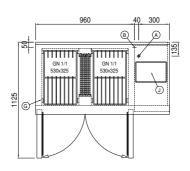
### COSMO - contrôle wi-fi

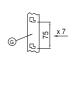
Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut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

## Déssin technique









- A: Sortie cable d'alimentation
- J: Évaporation automatique de la condensation
- B: Condensation de vidange
- G: Empattement de crémaillère

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.