Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Smart GN 4 portes

Modèle: TA21/1ME-710 **Cod:** T11402000201

Table réfrigérée Smart 4 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, plateau avec dosseret. 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.



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé
Capacité brute:	599 lt
Temperature de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	B
Indice d'efficacité énergétique:	30,7
Consommation annuelle:	836 kW/h annum
Consommation 24h:	2,29 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:	2260×700×950 mm
Dimensions emballage:	2355×800×998 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Puissance frigorifique:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	4 couples de glissières, 4 grilles plastifiées GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	4 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. 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 previosly or subsequently sold.

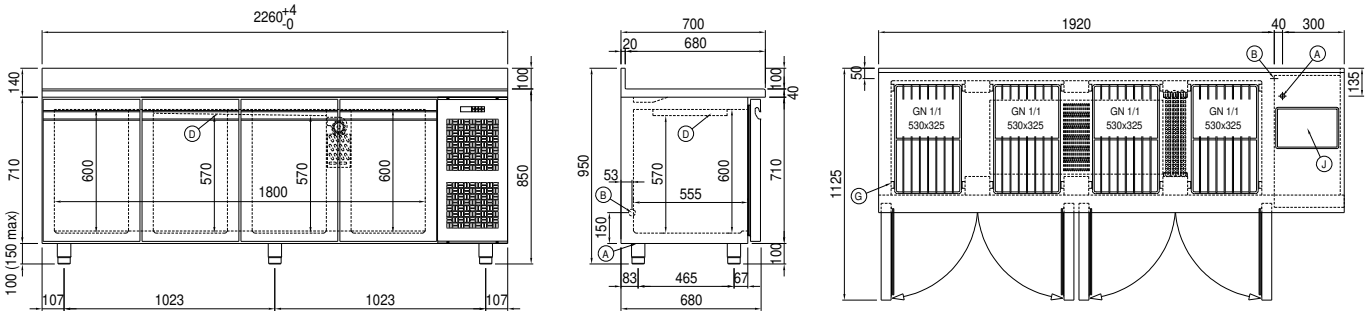
Accessoires et variantes

- 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 6 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

B: Condensation de vidange

D: Diffuseur d'air

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.