

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

Modello: TS21/1MJR-710

Cod: T20410000201

Tavolo refrigerato Pastry 4 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 16 coppie guida per griglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassetriere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schienale esterno. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - connessione ModBus/RTU Rs485.



### Dati Tecnici

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Top:                | Senza piano               |
| Capacità linda:     | 825 lt                    |
| Range temperatura:  | -2°+8°C                   |
| Unità refrigerante: | remota                    |
| Gas refrigerante:   | R452a (GWP=2.141)         |
| Sbrinamento:        | Elettrico                 |
| Altezza scocca:     | 710 mm                    |
| Valvola:            | Solenoid fornita di serie |
| Dimensioni:         | 2350x780x810 mm           |
| Dimensioni imballo: | 2655x900x998 mm           |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50-60 Hz      |
| Resa Frigorifera:   | 668 W*                    |
| *:                  | Evap. -10°C Cond. +55°C   |

### Caratteristiche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Dotazione:                | 16 coppie guida EN60x40   |
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello  |
| Porte:                    | 4 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°  |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile  |
| Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free  |
| Finitura interna/esterna: | Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schienale esterno, fondo in acciaio colaminato. |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia  |
| Maniglia:                 | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm   |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304   |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm  |
| Cosmo:                    | Predisposto per collegamento a Cosmo Hub  |

## Accessori e varianti

|  |  |
|--|--|
| Cassettiera 1/2  | Interno hygiene H3                       |
| Cassettiera 1/3  | Piano in granito                         |
| Cassettiera 1/3 + 2/3                                  | Piano con alzatina in granito            |
| Vano tecnico a sinistra                                | Unità condensante NEK6210GK remota       |
| Vano tecnico in comune                                 | Piedino maggiorato h 145/195 mm          |
| Senza vano tecnico                                     | Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2                  | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm        |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3                  | Griglia inox EN60x40                     |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3            | Griglia plastificata EN60x40             |
| Verniciatura RAL                                       | Coppia guide tipo L 605 mm               |
| Evaporatore inox                                       | Valvola R134a                            |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Interfaccia seriale, cavo RS485          |
| Alimentazione frequenza 60Hz                           | Kit connessione via cavo Cosmo           |
| Altre alimentazioni                                    | Zoccolo mobile EN 4P remoto h 100 mm     |

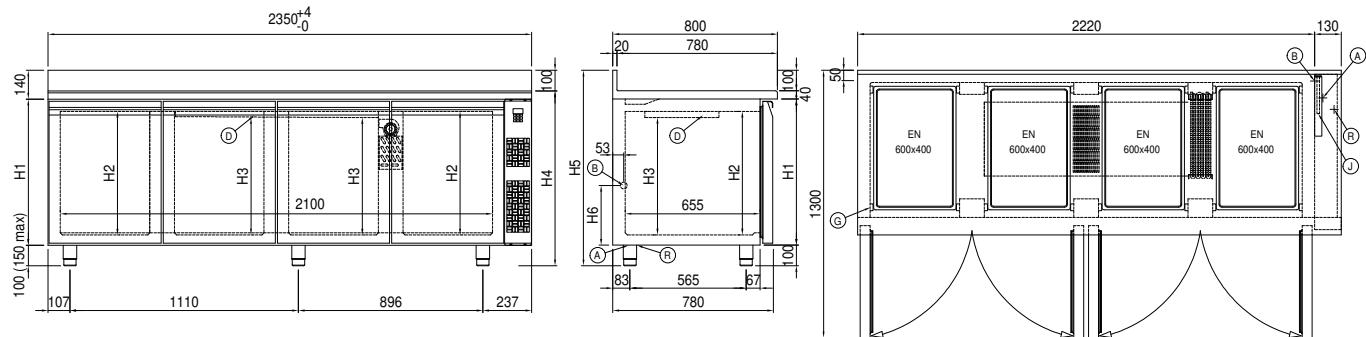
## Dati tecnici unità refrigerante remota

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:   | R452A                   |
| Peso Lordo:         | 16 Kg                   |
| Dimensioni:         | 480x330x295 mm          |
| Pipe delivery:      | Ø 1/4"                  |
| Pipe suction:       | Ø 3/8"                  |
| Dimensioni imballo: | 540x345x310 mm          |
| Resa frigorifera:   | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

## Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

R: Uscita tubi 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.