

Client	Quantité
Projet	Position

Table Master GN 1 porte

Modèle: TP09/1MR-710 Cod: T10111000201



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail	
Capacité brute:	120 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°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:	680×700×850 mm	
Dimensions emballage:	915×800×998 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz	
Puissance frigorifique:	368 W*	
*:	Evap10°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

Equipment:	1 couple de glissière, 1 grille plastifiée GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	1 porte, 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 1 porte, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. 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 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
Porte vitrée
Éclairage LED
Peinture RAL
Évaporateur en acier inoxydable
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2

Autres alimentations	
Hygiène intérieure H3	
Plan de travail en granit	
Plan de travail adossé en granit	
Unité à distance EMT6144GK	
Pied augmenté h 145/195 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	
Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydabl pour grille 350	e
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

Base mobile GN 1P sans groupe h 100 mm Base mobile GN 1P sans groupe h 150 mm

Kit de connexion wifie Cosmo

Fiche technique groupe frigorifique à distance

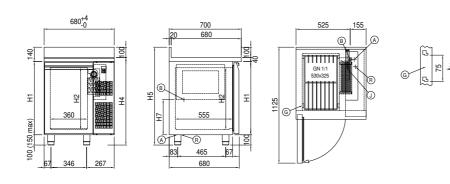
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R404-R452
Poids brut:	17 Kg
Dimensions:	450×300×270 mm
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	470×330×300 mm
Puissance frigorifique:	Evap10°C Cond. +55°C

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

Alimentazione frequenza 60Hz



- Sortie cable d'alimentation
- 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.