

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Saladette GN 1 puerta

Modelo: TP09/1MDR-710 Cód.: T10111000211



Datos técnicos

Тор:	Con top
Capacidad bruta:	120 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:	680×700×850 mm
Dimensiones embalaje:	915×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	368 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	1 par de guías para, 1 rejilla plastificada GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta, 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

Mesa refrigerada Saladette 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top. 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+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. Espesor de

aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo 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 wi-fi - y

conexión 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 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
Iluminación LED
Color RAL a elegir
Evaporador inox
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Tapa Saladette, dimensiones personalizadas
Cuba interna Saladette, dimensiones personalizadas

Top en granito con alzatina	
Top en granito	
Unidad remota EMT6144GK	
Patas regulables h 145/195 mm	
Soportes para cubetas GN para cajón	
Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150	mm
Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150	mm
Rejilla inox GN1/1	
Rejilla plastificada GN1/1	
Par de guías tipo C 505 mm	
Serial Interface, cable RS485	
Kit de conexión de cable Cosmo	
Kit connessione wifi Cosmo	
Válvula R134a	
Kit cubetas Saladette, 1 puerta	
Tapa Saladette, dimensiones standard 1P	
Cuba interna Saladette, dimensiones estánda puerta	ır 1
Zócalo extraíble GN 1P remoto h 100 mm	

Zócalo extraíble GN 1P remoto h 150 mm

Datos técnicos unidad remota

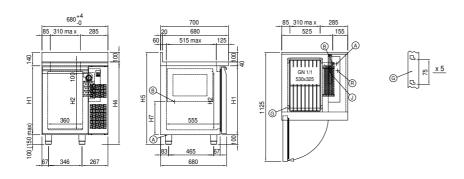
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452
Peso bruto:	17 Kg
Dimensiones:	450×300×270 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	470×330×300 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +55°C
	., 0 000 000

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

Interior higiénico H3



- A: Alimentación del cable de salida
- B: Descarga del agua de condensación
- 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.