

Client	Quantité
Projet	Position

Table Master GN 1 porte

Modèle: TP09/1BR-760 Cod: T10111000402



réfrigérant R452a. Plage de température -15°-22°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.

Table réfrigérée Master 1 porte, hauteur du corps de la table 760 mm, avec plan. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz

Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail		
Capacité brute:	130 lt		
Temperature de fonctionnement: -15°-22°C			
Groupe frigorifique:	sans groupe logé		
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)		
Dégivrage:	Eléctrique		
Hauteur du corps:	760 mm		
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard		
Dimensions:	680×700×900 mm		
Dimensions emballage:	915×800×998 mm		
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz		
Puissance frigorifique:	540 W*		
*:	Evap30°C Cond. +55°C		

Caractéristiques

Equipment:	1 couple de glissière, 1 grille plastifiée GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	$1\ \text{porte},$ 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

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
Éclairage LED
Peinture RAL
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Autres alimentations

Plan	de travail en granit
Plan	de travail adossé en granit
Unité	à distance NT2178GK
Pied	augmenté h 145/195 mm
Trave	rse pour bacs GN pour tiroir
Kit ba	acs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150
Kit ba	acs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150
-	ere bouteilles, couvercle en acier inoxydable grille 350
Grille	en acier inoxydable GN1/1
Grille	plastifiée GN1/1
Paire	de glissières type C 505 mm
Inter	ace série, câble RS485
Kit de	e connexion du câble Cosmo
Kit de	connexion wifie Cosmo

Base mobile GN 1P sans groupe h 150 mm

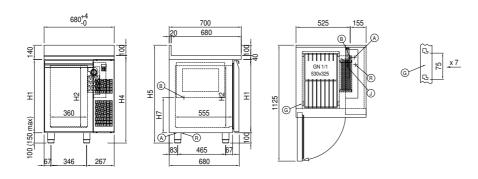
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	25,7 Kg
Dimensions:	500×330×295 mm
Tuyau de sortie:	Ø 3/8"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	540×345×310 mm
Puissance frigorifique:	Evap30°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



- A: Sortie cable d'alimentation
- B: 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.