

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Master GN 1 porta

Modello: TP09/1BR-660

Cod: T10111000403

Tavolo refrigerato Master 1 porta, altezza corpo tavolo 660 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettere 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:	Con piano
Capacità linda:	110 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoid fornita di serie
Dimensioni:	680x700x800 mm
Dimensioni imballo:	915x800x998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	540 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	1 coppie guida, 1 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, 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
Altezza corpo tavolo 650 mm	Unità condensante NT2178GK remota
Altezza corpo tavolo 700 mm	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm	Traversino per contenitori GN per cassetto
Vano tecnico a sinistra	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico in comune	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Senza vano tecnico	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Griglia inox GN1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Griglia plastificata GN1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Coppia guide tipo C 505 mm
Illuminazione LED	Interfaccia seriale, cavo RS485
Verniciatura RAL	Kit connessione via cavo Cosmo
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit connessione wifi Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Zoccolo mobile GN 1P remoto h 100 mm
Altre alimentazioni	Zoccolo mobile GN 1P remoto h 150 mm

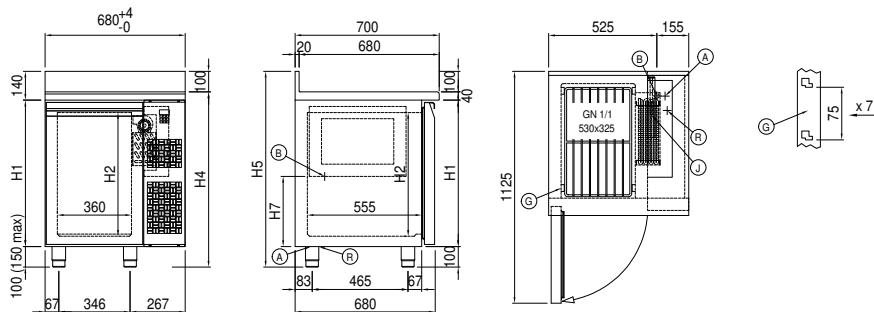
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	25,7 Kg
Dimensioni:	500x330x295 mm
Pipe delivery:	Ø 3/8"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540x345x310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -30°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

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.