

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

## Tavolo Master GN 2 porte

Modello: TP13/1M-760

Cod: T10201000202

Tavolo refrigerato Master 2 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica A, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. 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 schiena esterna. 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 - e connessione ModBus/RTU Rs485.



### Dati Tecnici

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| Top:                          | Con piano                  |
| Capacità lorda:               | 303 lt                     |
| Range temperatura:            | -2°+8°C                    |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                    |
| Classe efficienza energetica: | A                          |
| Indice efficienza energetica: | 23,6                       |
| Consumo annuo:                | 542 kW/h annum             |
| Consumo 24h:                  | 1,485 kW/h/24h             |
| Classe Climatica:             | 5                          |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)               |
| Carica Refrigerante:          | 110g                       |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                |
| Altezza scocca:               | 760 mm                     |
| Valvola:                      | Solenoide fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 1300×700×900 mm            |
| Dimensioni imballo:           | 1395×800×998 mm            |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz          |
| Resa Frigorifera:             | 406 W*                     |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C    |

### Caratteristiche

|                           |                                                                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dotazione:                | 2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1                                                    |
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello                                                            |
| Porte:                    | 2 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 schiena esterna, 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                                                        |

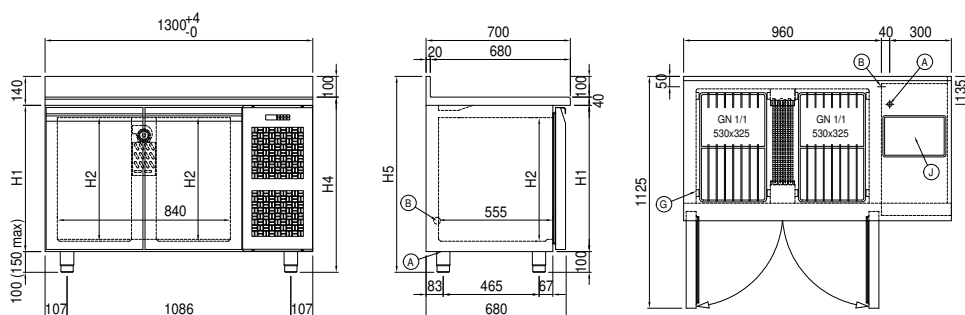
## Accessori e varianti

|                                             |                                                         |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Cassettiera 1/2                             | Piano in granito                                        |
| Cassettiera 1/3                             | Piano con alzatina in granito                           |
| Cassettiera 1/3 + 2/3                       | Vasca di servizio Ø 300 mm*                             |
| Altezza corpo tavolo 650 mm                 | Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4                       |
| Altezza corpo tavolo 700 mm                 | Piedino maggiorato h 145/195 mm                         |
| Altezza corpo tavolo 750 mm                 | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm                |
| Vano tecnico a sinistra                     | Traversino per contenitori GN per cassetto              |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2       | Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3       | Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3 | Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350    |
| Porta a vetro                               | Griglia inox GN1/1                                      |
| Illuminazione LED                           | Griglia plastificata GN1/1                              |
| Verniciatura RAL                            | Coppia guide tipo C 505 mm                              |
| Unità plug-in ad acqua                      | Interfaccia seriale, cavo RS485                         |
| Evaporatore inox                            | Kit connessione via cavo Cosmo                          |
| Alimentazione frequenza 60Hz                | Kit connessione wifi Cosmo                              |
| Altre alimentazioni                         | Presca schuko IP44 con coperchio                        |
| Interno hygiene H3                          | Zoccolo mobile GN 2P h 100 mm                           |

## 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