Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Prep-station GN1/1 2 puertas

Modelo: TV13/1MR-1/3-710 **Cód.:** T10211000221

Mesa refrigerada Prep-Station 700 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top de acero inoxidable AISI 304. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Recipiente refrigerado con tapa abatible para cubetas GN1/3. Equipamiento de serie: 2 rejillas plastificadas 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.



Datos técnicos

Top:	Con top
Capacidad bruta:	280 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:	1090×700×1005 mm
Dimensiones embalaje:	1395×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	519 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	2 pares de guías, 2 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas, 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
Bisagras de tapa:	De plástico negro
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

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 previosly or subsequently sold.

Accesorios y variantes

- Cajones 1/2
- Cajones 1/3
- Cajones 1/3 + 2/3
- Altura cuerpo mesa 700 mm
- Altura cuerpo mesa 750 mm
- Compartimento técnico a la izquierda
- Compartimento técnico en común
- Compartimento técnico medida especial
- 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
- Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota EMT6165GK
- Patas regulables h 145/195 mm
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 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
- Kit cubetas Prep-Station GN1/3 remoto, 2 P
- Zócalo extraíble GN 2P remoto h 100 mm
- Zócalo extraíble GN 2P remoto h 150 mm
- Válvula R134a

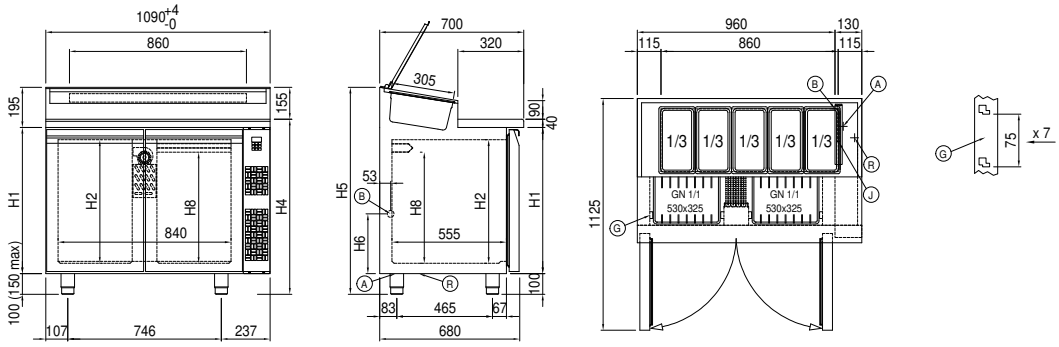
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
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:	Evap. -10°C Cond. +55°C

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



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 previosly or subsequently sold.