

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Prep-station GN1/1 2 puertas

Modelo: TV13/1MR-1/3-760 Cód.: T10211000222



mm, con top de acero inoxidable AISI 304. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas $\hbox{-}2°\hbox{+}8°\hbox{C con refrigeraci\'on ventilada}. Recipiente refrigerado con tapa abatible para$ 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. 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 wifi - y conexión ModBus/RTU Rs485.

Mesa refrigerada Prep-Station 700 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760

Datos técnicos

Тор:	Con top
Capacidad bruta:	303 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1090×700×1055 mm
Dimensiones embalaje:	1395×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	519 W*
*:	Evap10°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 previouly 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

Patas regulables h 145/195 mm Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Vit 4 rundas giratorias con frono h 120 mm
Kit 4 rueuas giratorias con freno il 120 film
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

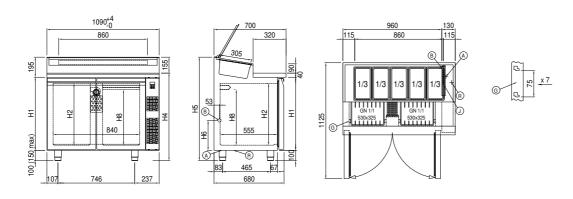
Datos técnicos unidad remota

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:	Evap10°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 R: Salida tubo de gas condensación

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.