

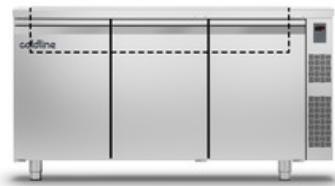
Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Saladette GN 3 porte

Modello: TP17/1MDR-760

Cod: T10311000212

Tavolo refrigerato Saladette 3 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°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 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 - connessione ModBus/RTU Rs485.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità linda:	476 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenoid fornita di serie
Dimensioni:	1570x700x900 mm
Dimensioni imballo:	1875x800x998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

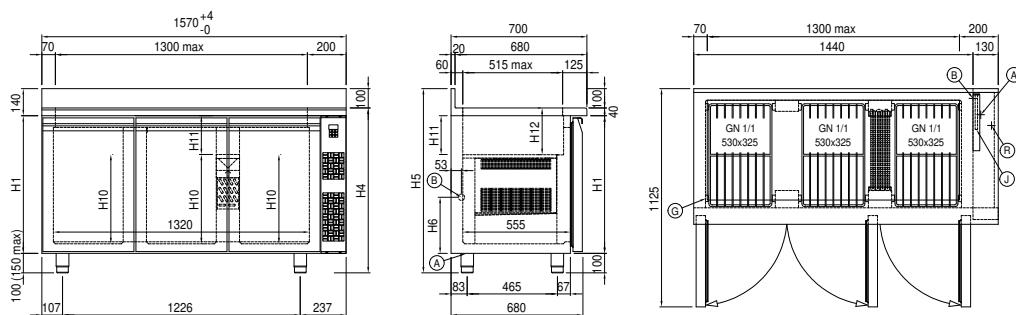
Dotazione:	3 coppe guida, 3 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	3 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	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

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.

Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piano con alzatina in granito
Cassettiera 1/3	Piano in granito
Cassettiera 1/3 + 2/3	Unità condensante NEK6210GK remota
Altezza corpo tavolo 650 mm	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Altezza corpo tavolo 700 mm	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 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	Griglia inox GN1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Griglia plastificata GN1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Coppia guide tipo C 505 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Interfaccia seriale, cavo RS485
Illuminazione LED	Kit connessione via cavo Cosmo
Verniciatura RAL	Kit connessione wifi Cosmo
Evaporatore inox	Valvola R134a
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit bacinelle Saladette, 3 porte
Coperchio Saladette, dimensione personalizzata	Coperchio Saladette, dimensione standard 3P
Vasca interna Saladette, dimensione personalizzata	Vasca interna Saladette, dimensione standard 3 porte
Interno hygiene H3	Zoccolo mobile GN 3P remoto h 100 mm

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

R: Uscita tubi gas

Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	16 Kg
Dimensioni:	480x330x295 mm
Pipe delivery:	Ø 1/4"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540x345x310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°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.