

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Saladette GN 3 puertas

Modelo: TP17/1MDR-660 Cód.: T10311000213



Mesa refrigerada Saladette3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, con top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada 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

Тор:	Con top
Capacidad bruta:	403 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	660 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1570×700×800 mm
Dimensiones embalaje:	1875×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	3 pares de guías, 3 rejillas plastificadas GN1/1
Equipo.	5 pares de guias, 5 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	3 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
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 650 mm	
Altura cuerpo mesa 700 mm	
Altura cuerpo mesa 750 mm	
Compartimento técnico a la izquierda	
Compartimento técnico en común	
Sin compartimento técnico	
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	
Evaporador inox	
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	
Tapa Saladette, dimensiones personalizadas	
Cuba interna Saladette, dimensiones personalizadas	

Top en granito con alzatina		
Top en granito		
Unidad remota NEK6210GK		
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		
Válvula R134a		
Kit cubetas Saladette, 3 puertas		
Tapa Saladette, dimensiones standard 3P		
Cuba interna Saladette, dimensiones estándar 3 puertas		
Zócalo extraíble GN 3P remoto h 100 mm		

Datos técnicos unidad remota

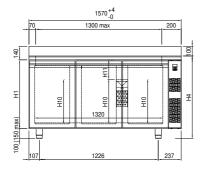
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +55°C

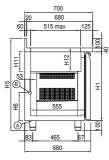
COSMO - control wi-fi

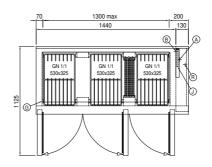
Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico

Interior higiénico H3







- 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 previously or subsequently sold.