

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Prep-station GN1/1 3 porte

Modello: TV17/1MR-1/6-710

Cod: T10311000231

Tavolo refrigerato Prep-Station 700 3 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano in acciaio inox AISI 304. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Contenitore refrigerato per bacinelle GN1/6 con coperchio apribile. Dotazione: 3 griglie 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 schienale 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 linda: | 440 lt |
| Range temperatura: | -2°+8°C |
| Unità refrigerante: | remota |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | Elettrico |
| Altezza scocca: | 710 mm |
| Valvola: | Solenoid fornita di serie |
| Dimensioni: | 1570x700x1005 mm |
| Dimensioni imballo: | 1875x800x998 mm |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Resa Frigorifera: | 519 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 schienale esterna, fondo in acciaio colaminato. |
| Angoli interni: | Arrotondati per una facile pulizia |
| Cerniere coperchio: | In plastica nera |
| 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 | Unità condensante NEK6210GK remota |
| Cassettiera 1/3 | Piedino maggiorato h 145/195 mm |
| Cassettiera 1/3 + 2/3 | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Altezza corpo tavolo 700 mm | Traversino per contenitori GN per cassetto |
| Altezza corpo tavolo 750 mm | Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Vano tecnico a sinistra | Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Vano tecnico in comune | Griglia inox GN1/1 |
| Vano tecnico misura speciale | Griglia plastificata GN1/1 |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2 | Coppia guide tipo C 505 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3 | Kit connessione via cavo Cosmo |
| Illuminazione LED | Kit connessione wifi Cosmo |
| Verniciatura RAL | Kit bacinelle Prep-Station GN 1/6 remoto, 3 P |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Zoccolo mobile GN 3P remoto h 100 mm |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Zoccolo mobile GN 3P remoto h 150 mm |
| Altre alimentazioni | Valvola R134a |

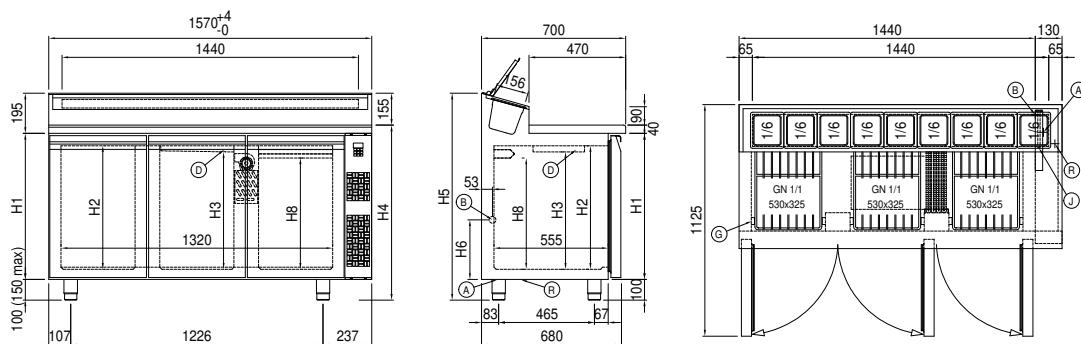
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 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.

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

R: Uscita tubi 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.