

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Snack GN 4 puertas

Modelo: TP21/1B-490 Cód.: T10401000404



Datos técnicos

Тор:	Con top
Capacidad bruta:	380 lt
Rango de temperatura:	-15°-22°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	E
Índice eficiencia energética:	75,5
Consumo anual:	2725 kW/h annum
Consumo 24h:	7,466 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	490 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	2260×700×630 mm
Dimensiones embalaje:	2355×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	569 W*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

Mesa refrigerada Snack 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 490 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética E, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas - $15^{\circ}\text{-}22^{\circ}\text{C}$ con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/1, 1/2+1/2. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. 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.

Caracteristicas

Equipo:	4 pares de guías para GN1/1, 4 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	4 puertas, autocierre con tope a 105°, reversible
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 1/1

Cajones 1/2

Compartimento técnico medida especial

Compartimento técnico a la izquierda

Cerradura con llave para cajones 1/1

Cerradura con llave para cajones 1/2

Color RAL a elegir

Unidad plug-in por agua

Alimentazione frequenza 60Hz

Otros voltajes especiales

Patas regulables h 145/195 mm

Kit 6 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

Estante para botellas, revestimiento de acero

Enchufe schuko IP44 con tapa

Serial Interface, cable RS485

Kit de conexión de cable Cosmo

Kit connessione wifi Cosmo

Zócalo extraíble GN 4P h 100 mm

inox para estante 350 Rejilla inox GN1/1 Rejilla plastificada GN1/1 Par de guías tipo C 505 mm

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.

con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI,

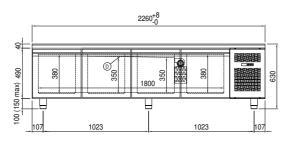
Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen

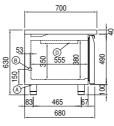
Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada

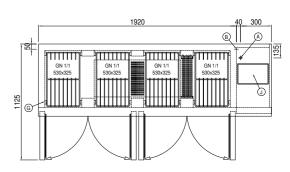
que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline,

COSMO - control wi-fi

Diseño técnico







- Alimentación del cable de salida
- Descarga del agua de condensación
- Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de 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 previosly or subsequently sold.