

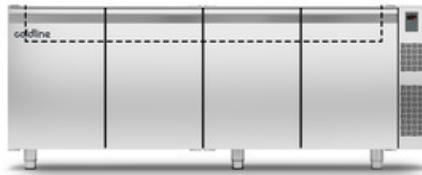
Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Saladette GN 4 porte

Modello: TS21/1MDR-760

Cod: T10410000212

Tavolo refrigerato Saladette 4 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, senza 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 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 - connessione ModBus/RTU Rs485.



Dati Tecnici

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Top: | Senza piano |
| Capacità linda: | 649 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: | 2050x655x860 mm |
| Dimensioni imballo: | 2355x800x998 mm |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Resa Frigorifera: | 668 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Dotazione: | 4 coppie guida, 4 griglie plastificate GN1/1 |
| Controllo: | Elettronico, display a filo pannello |
| Porte: | 4 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 |
| 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 6 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, 4 porte |
| Coperchio Saladette, dimensione personalizzata | Coperchio Saladette, dimensione standard 4P |
| Vasca interna Saladette, dimensione personalizzata | Vasca interna Saladette, dimensione standard 4 porte |
| Interno hygiene H3 | Zoccolo mobile GN 4P remoto h 100 mm |

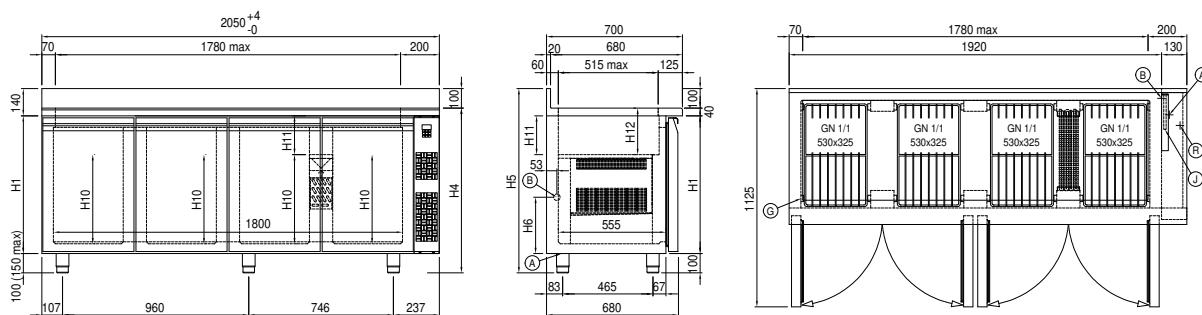
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 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

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.