

Client	Quantité
Projet	Position

Table Master GN 4 portes

Modèle: TA21/1BR-760 Cod: T10412000402



avec dosseret. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Plage de température -15°-22°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées GN1/1. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage électrique. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Table réfrigérée Master 4 portes, hauteur du corps de la table 760 mm, plateau

Données techniques

Plan de travail adossé			
649 lt			
Temperature de fonctionnement: -15°-22°C			
sans groupe logé			
R452a (GWP=2.141)			
Eléctrique			
760 mm			
Solénoïde fourni en standard			
2050×700×1000 mm			
2355×800×998 mm			
220-240 V - 50-60 Hz			
646 W*			
Evap30°C Cond. +55°C			

Caractéristiques

Equipment:	4 couples de glissières, 4 grilles plastifiées GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	4 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à 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.



Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2
Kit de tiroirs 1/3
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3
Hauteur du corps de la table 650 mm
Hauteur du corps de la table 700 mm
Hauteur du corps de la table 750 mm
Compartiment technique à gauche
Compartiment technique en commun
Sans compartiment technique
Serrure à clé pour tiroirs 1/2
Serrure à clé pour tiroirs 1/3
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3
Éclairage LED
Peinture RAL
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Autres alimentations

Plan de	travail en granit
Plan de	travail adossé en granit
Unité à	distance NT2180GK
Pied au	gmenté h 145/195 mm
Kit de 6 mm	roulettes pivotantes avec frein h 128
Travers	e pour bacs GN pour tiroir
Kit bacs	s GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150
Kit bacs	s GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150
Étagère pour gr	bouteilles, couvercle en acier inoxydable ille 350
Grille e	n acier inoxydable GN1/1
Grille p	astifiée GN1/1
Paire de	e glissières type C 505 mm
Interfac	e série, câble RS485
Kit de c	onnexion du câble Cosmo
Kit de c	onnexion wifie Cosmo
Base m	obile GN 4P sans groupe h 100 mm

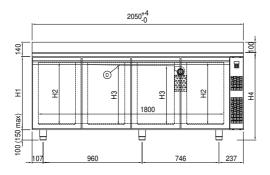
Fiche technique groupe frigorifique à distance

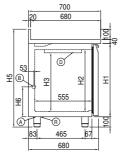
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	30,2 Kg
Dimensions:	500×330×295 mm
Tuyau de sortie:	Ø 3/8"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	540×345×310 mm
Puissance frigorifique:	Evap30°C Cond. +55°C

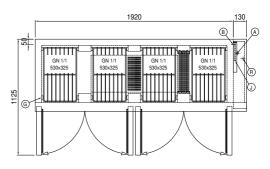
COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique







- A: Sortie cable d'alimentation
- B: Condensation de vidange

J:

D: Diffuseur d'air

- G: Empattement de crémaillère
- Évaporation automatique de la condensation
- R: Sortie des tubes 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.