

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Mesa Master GN 4 puertas

Modelo: TA21/1BR-660

Cód.: T10412000403

Mesa refrigerada Master 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, top con alzatina. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -15°-22°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

Top:	Con top y alzatina
Capacidad bruta:	549 lt
Rango de temperatura:	-15°-22°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	660 mm
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	2050×700×900 mm
Dimensiones embalaje:	2355×800×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	646 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Características

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

Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	30,2 Kg
Dimensiones:	500×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 3/8"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -30°C Cond. +55°C

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.

The technical drawings illustrate the dimensions and layout of the 2050+40 container. The front view (left) shows a total width of 2050+40 mm and a height of 140 mm. The interior width is 1800 mm, and the height is 100 mm. The side view (middle) shows a total width of 700 mm and a height of 100 mm. The interior width is 680 mm, and the height is 40 mm. The top view (right) shows a total width of 1920 mm and a height of 130 mm. The interior width is 1125 mm, and the height is 50 mm. The drawings include labels for various components: H1, H2, H3, H4, H5, H6, A, B, C, D, E, F, G, R, and S.

- | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|---|----|-----------------------|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación | D: | Difusor flujo de aire |
| G: | Cremalleras | J: | Evaporación automática del agua de condensación | R: | Salida tubo de gas |