

Client	Quantité
Projet	Position

Table Master 600 1 porte

Modèle: TA09/1BQ-760 Cod: T12102000402



Table réfrigérée Master 600 1 porte, hauteur du corps de la table 760 mm. plateau avec dosseret. Unité de réfrigération logée, classe énergétique C, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -15°-22°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées 325x430mm. 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 au gaz chaud. 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.

Données techniques

.06 lt		
Temperature de fonctionnement: -15°-22°C		
Groupe logé		
39.8		
134 kW/h annum		
3,107 kW/h/24h		
5		
R290 (GWP=3)		
90g		
A gaz chaud		
760 mm		
Solénoïde fourni en standard		
320×600×1000 mm		
215×800×998 mm		
220-240 V - 50 Hz		
356 W*		
Evap30°C Cond. +55°C		

Caractéristiques

Equipment:	1 paire de guide, 1 grille plastifiée 325x430 mm
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	1 porte, 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

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

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

Groupe avec condensation à air

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Hygiène intérieure H3

Plan de travail en granit

Plan de travail adossé en granit

Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128

Traverse pour bacs GN pour tiroir

Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150

Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150

Grille plastifiée 325x430

Paire de glissières type C 405 mm

Interface série, câble RS485

Prise schuko IP44 avec couvercle

Kit de connexion du câble Cosmo

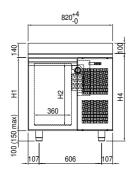
Kit de connexion wifie Cosmo

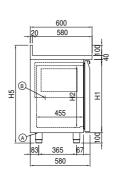
Base mobile CQ 1P h 100 mm

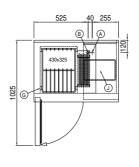
COSMO - contrôle wi-fi

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

G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation

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.