

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Master 600 1 porta

Modello: TA09/1BQ-660 Cod: T12102000403



Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 660 mm, piano con alzatina. Unità refrigerante plug-in, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata 325x430 mm. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. 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 schiena 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 $\ensuremath{\mathsf{FSS}}$ -Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.

Dati Tecnici

Тор:	Con piano e alzatina
Capacità lorda:	90 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	С
Indice efficienza energetica:	35.6
Consumo annuo:	986 kW/h annum
Consumo 24h:	2,701 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	820×600×900 mm
Dimensioni imballo:	915×800×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	356 W*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	1 coppie guida, 1 griglie plastificate 325x430 mm
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, 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 schiena 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 previouly or subsequently sold.



Accessori e varianti

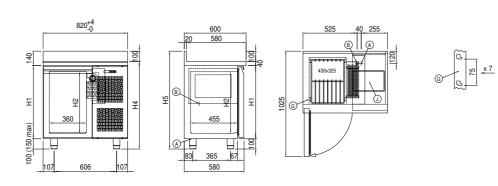
Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Altezza corpo tavolo 650 mm
Altezza corpo tavolo 700 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm
Vano tecnico a sinistra
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Illuminazione LED
Verniciatura RAL
Unità plug-in ad acqua
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni

Interno hyg	giene H3
Piano in gra	anito
Piano con a	alzatina in granito
Piedino ma	ggiorato h 145/195 mm
Kit 4 ruote	pivotanti con freno h 128 mm
Traversino	per contenitori GN per cassetto
Kit conteni 150 mm	tori GN1/2 + coperchi per cassetto, h
Kit conteni 150 mm	tori GN1/3 + coperchi per cassetto, h
Griglia plas	tificata 325x430
Coppia guid	de tipo C 405 mm
Interfaccia	seriale, cavo RS485
Presa schul	ko IP44 con coperchio
Kit conness	sione via cavo Cosmo
Kit conness	sione wifi Cosmo
Zoccolo mo	obile CO 1P h 100 mm

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

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.