

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Master 600 4 porte

Modello: TS21/1BQR-660

Cod: T12410000403

Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 660 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 4 griglie plastificate 325x430 mm. Ciascun vano è configurabile con cassetiere 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 esterno. 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 - e connessione ModBus/RTU Rs485.



### Dati Tecnici

Top:	Senza piano
Capacità linda:	450 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoid fornita di serie
Dimensioni:	2050x580x760 mm
Dimensioni imballo:	2355x800x998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	646 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

### Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida, 4 griglie plastificate 325x430 mm
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 esterno, 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

## Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Altezza corpo tavolo 650 mm
Cassettiera 1/3	Altezza corpo tavolo 700 mm
Cassettiera 1/3 + 2/3	Altezza corpo tavolo 750 mm
Vano tecnico a sinistra	Vano tecnico in comune
Senza vano tecnico	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	Griglia plastificata 325x430
Verniciatura RAL	Coppia guide tipo C 405 mm
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Interfaccia seriale, cavo RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione via cavo Cosmo
	Kit connessione wifi Cosmo
	Zoccolo mobile CQ 4P remoto h 100 mm
	Altre alimentazioni
	Interno hygiene H3
	Piano in granito
	Piano con alzatina in granito
	Unità condensante NT2180GK remota
	Piedino maggiorato h 145/195 mm
	Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
	Traversino per contenitori GN per cassetto
	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm

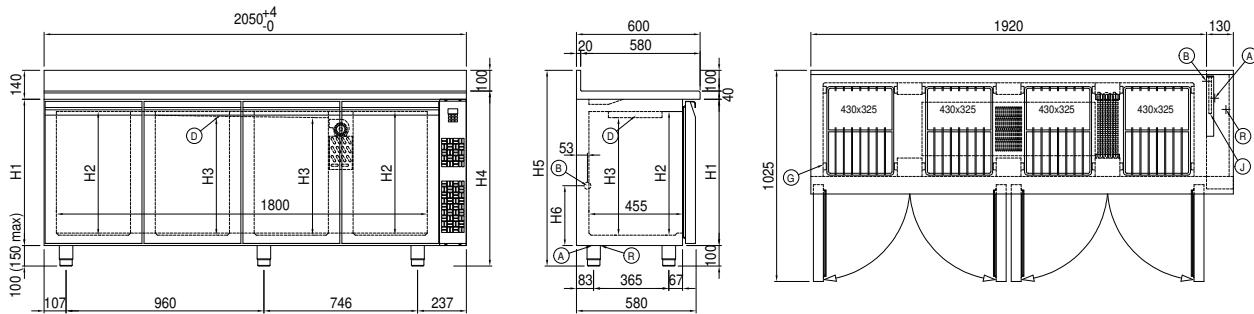
## Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	30,2 Kg
Dimensioni:	500×330×295 mm
Pipe delivery:	Ø 3/8"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -30°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

D: Diffusore flusso aria

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.