

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

## Tavolo Master 600 4 porte

Modello: TP21/1BQR-660

Cod: T12411000403

Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 660 mm, con 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 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 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:                | Con piano                 |
| Capacità lorda:     | 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:         | 2050x600x800 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 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 previously or subsequently sold.

## Accessori e varianti

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

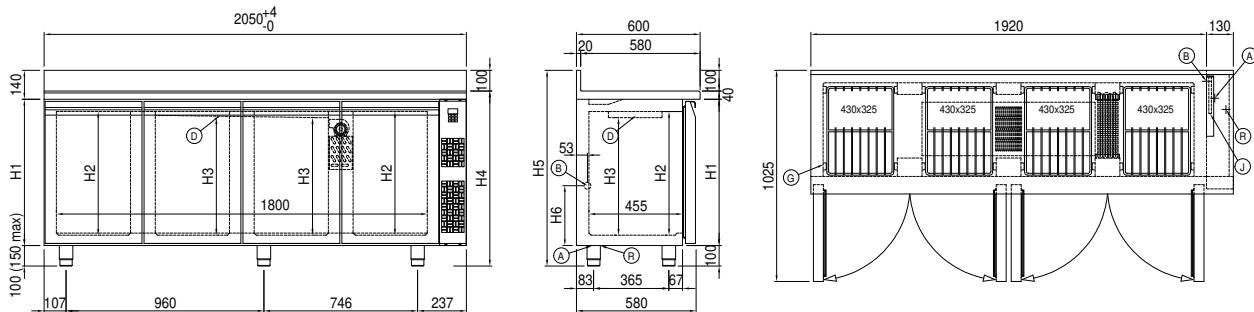
## Dati tecnici unità refrigerante remota

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:   | R452A                   |
| Peso Lordo:         | 30,2 Kg                 |
| Dimensioni:         | 500x330x295 mm          |
| Pipe delivery:      | Ø 3/8"                  |
| Pipe suction:       | Ø 3/8"                  |
| Dimensioni imballo: | 540x345x310 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.