

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

## Tavolo Pastry EN60x40 1 porta

Modello: TP09/1MJ-710

Cod: T20101000201

Tavolo refrigerato Pastry 1 porta, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 4 coppie guida per griglie EN60x40. 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 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:               | 171 lt                      |
| Range temperatura:            | -2°+8°C                     |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                     |
| Classe efficienza energetica: | B                           |
| Indice efficienza energetica: | 30,2                        |
| Consumo annuo:                | 639 kW/h annum              |
| Consumo 24h:                  | 1,751 kW/h/24h              |
| Classe Climatica:             | 5                           |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                |
| Carica Refrigerante:          | 110g                        |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                 |
| Altezza scocca:               | 710 mm                      |
| Valvola:                      | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 895×800×850 mm              |
| Dimensioni imballo:           | 990×900×998 mm              |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz           |
| Resa Frigorifera:             | 406 W*                      |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C     |

### Caratteristiche

|                           |                                                                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dotazione:                | 4 coppie guida EN60x40                                                                          |
| 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                                                        |

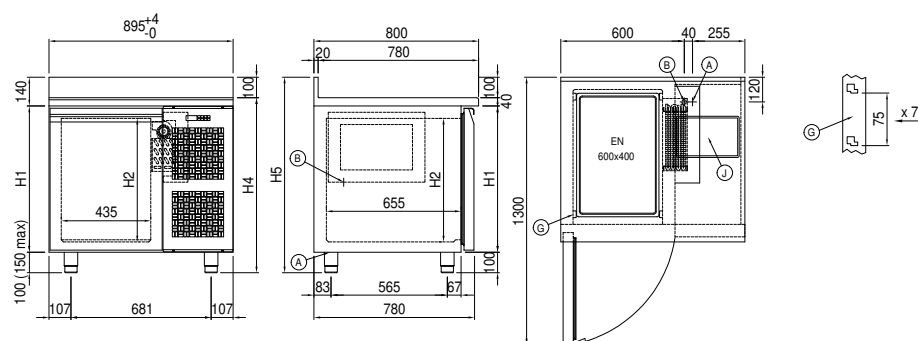
## Accessori e varianti

|                                             |                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| Cassettiera 1/2                             | Piano in granito                         |
| Cassettiera 1/3                             | Piano con alzata in granito              |
| Cassettiera 1/3 + 2/3                       | Piedino maggiorato h 145/195 mm          |
| Vano tecnico a sinistra                     | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2       | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm        |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3       | Griglia inox EN60x40                     |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3 | Griglia plastificata EN60x40             |
| Verniciatura RAL                            | Coppia guide tipo L 605 mm               |
| Unità plug-in ad acqua                      | Presa schuko IP44 con coperchio          |
| Evaporatore inox                            | Interfaccia seriale, cavo RS485          |
| Alimentazione frequenza 60Hz                | Kit connessione via cavo Cosmo           |
| Altre alimentazioni                         | Kit connessione wifi Cosmo               |
| Interno hygiene H3                          | Zoccolo mobile EN 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