

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Pastry EN60x40 1 puerta

Modelo: TA09/1MJ-760 Cód.: T20102000202



alzatina. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas - $2^{\circ}+8^{\circ}C$ con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 4 parejas de guías para rejillas EN60x40. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3, Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm -HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre v tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.

Mesa refrigerada Pastry 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, top con

Datos técnicos

Тор:	Con top y alzatina
Capacidad bruta:	185 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	В
Índice eficiencia energética:	32,6
Consumo anual:	699 kW/h annum
Consumo 24h:	1,915 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	895×800×1000 mm
Dimensiones embalaje:	990×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	4 pares de guías para EN60x40
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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.



Accesorios y variantes

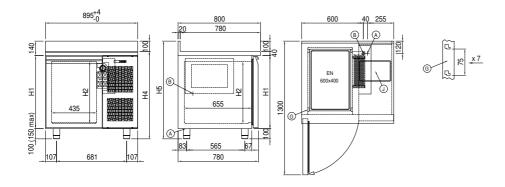
Cajon	es 1/2
Cajon	es 1/3
Cajon	es 1/3 + 2/3
Comp	partimento técnico a la izquierda
Cerra	dura con llave para cajones 1/2
Cerra	dura con llave para cajones 1/3
Cerra	dura con llave para cajones 1/3 + 2/3
Color	RAL a elegir
Unida	d plug-in por agua
Evapo	orador inox
Alime	ntazione frequenza 60Hz
Otros	voltajes especiales
Interio	or higiénico H3

op en granito
op en granito con alzatina
atas regulables h 145/195 mm
it 4 ruedas giratorias con freno h 128 mi
andeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
ejilla inox EN60x40
ejilla plastificada EN60x40
ar de guías tipo L 605 mm
nchufe schuko IP44 con tapa
erial Interface, cable RS485
it de conexión de cable Cosmo
it connessione wifi Cosmo
ócalo extraíble EN 1P h 100 mm

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



- A: Alimentación del cable de salida B: Descarga del agua de condensación G: Cremalleras
- J: Evaporación automática del agua de condensación

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.