

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Pastry EN60x40 1 puerta

Modelo: TS09/1MJR-760

Cód.: T20110000202

Mesa refrigerada Pastry 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, sin top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°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 eléctrico. 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 y 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.



### Datos técnicos

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top:                          | Sin top                          |
| Capacidad bruta:              | 185 lt                           |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                          |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)                |
| Descogelación :               | Eléctrico                        |
| Altura de la carcasa:         | 760 mm                           |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 755×780×860 mm                   |
| Dimensiones embalaje:         | 990×900×998 mm                   |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Rendimiento de refrigeración: | 368 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C          |

### Características

|                          |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                   |

## Accesorios y variantes

|                                                     |                                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Cajones 1/2                                         | Top en granito                             |
| Cajones 1/3                                         | Top en granito con alzatina                |
| Cajones 1/3 + 2/3                                   | Unidad remota EMT6144GK                    |
| Compartimento técnico a la izquierda                | Patas regulables h 145/195 mm              |
| Compartimento técnico en común                      | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sin compartimento técnico                           | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm        |
| Cerradura con llave para cajones 1/2                | Rejilla inox EN60x40                       |
| Cerradura con llave para cajones 1/3                | Rejilla plastificada EN60x40               |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3          | Par de guías tipo L 605 mm                 |
| Color RAL a elegir                                  | Válvula R134a                              |
| Evaporador inox                                     | Serial Interface, cable RS485              |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Kit de conexión de cable Cosmo             |
| Alimentazione frequenza 60Hz                        | Kit connessione wifi Cosmo                 |
| Otros voltajes especiales                           | Zócalo extraíble EN 1P remoto h 100 mm     |
| Interior higiénico H3                               | Zócalo extraíble EN 1P remoto h 150 mm     |

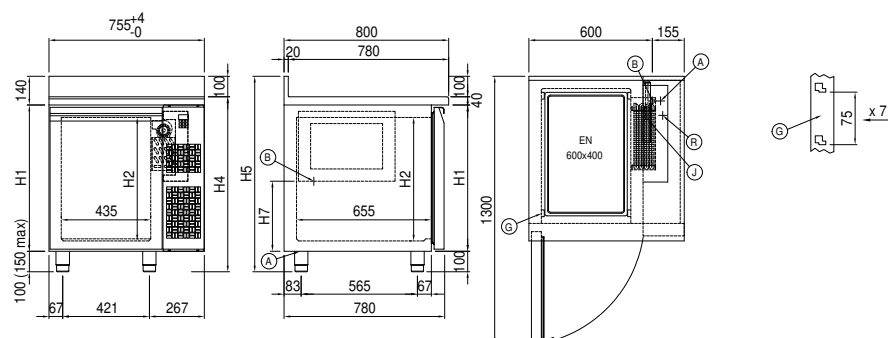
### Datos técnicos unidad remota

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:             | R404-R452               |
| Peso bruto:                   | 17 Kg                   |
| Dimensiones:                  | 450×300×270 mm          |
| Tubo de entrega:              | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:              | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:         | 470×330×300 mm          |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

**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 | R: | Salida tubo de gas                |    |             |