

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Pastry EN60x40 1 puerta

Modelo: TA09/1MJR-760 Cód.: T20112000202



alzatina. 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 wifi - 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:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	755×800×1000 mm
Dimensiones embalaje:	990×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	368 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	4 pares de guías para EN60x40
Equipo:	4 pares de guias para ENOUX40
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

Cajones 1/2
Cajones 1/3
Cajones 1/3 + 2/3
Compartimento técnico a la izquierda
Compartimento técnico en común
Sin compartimento técnico
Cerradura con llave para cajones 1/2
Cerradura con llave para cajones 1/3
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
Color RAL a elegir
Evaporador inox
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Interior higiénico H3

Гор en granito
Гор en granito con alzatina
Jnidad remota EMT6144GK
Patas regulables h 145/195 mm
Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mn
Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Rejilla inox EN60x40
Rejilla plastificada EN60x40
Par de guías tipo L 605 mm
/álvula R134a
Serial Interface, cable RS485
Kit de conexión de cable Cosmo
Kit connessione wifi Cosmo
Zócalo extraíble EN 1P remoto h 100 mm
ocalo extraíble FN 1P remoto h 150 mm

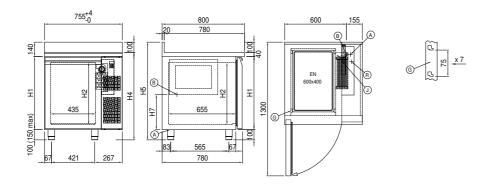
Datos técnicos unidad remota

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:	Evap10°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 R: Salida tubo de gas 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.