Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

# Table Pastry EN60x40 2 portes

**Modèle:** TS13/1MJ-760 **Cod:** T20200000202

Table réfrigérée Pastry 2 portes, hauteur du corps de la table 760 mm, sans plan. Unité de réfrigération logée, classe énergétique B, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 8 couples de glissières pour plateau EN60x40. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.




## Données techniques

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Sans plan de travail |
| **Capacité brute:** | 421 lt |
| **Temperature de fonctionnement:** | -2°+8°C |
| **Groupe frigorifique:** | Groupe logé |
| **Classe efficacité enérgétique:** | B |
| **Indice d'efficacité énergétique:** | 32,1 |
| **Consommation annuelle:** | 803 kW/h annum |
| **Consommation 24h:** | 2,2 kW/h/24h |
| **Classe climatique:** | 5 |
| **Gaz réfrigérant:** | R290 (GWP=3) |
| **Charge de réfrigérant:** | 110g |
| **Dégivrage:** | A gaz chaud |
| **Hauteur du corps:** | 760 mm |
| **Détendeur:** | Solénoïde fourni en standard |
| **Dimensions:** | 1450×780×860 mm |
| **Dimensions emballage:** | 1545×900×998 mm |
| **Alimentacion:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Puissance frigorifique:** | 406 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Equipment:** | 6 couples de glissière EN60x40 |
| **Control:** | Afficheur électronique affleurant |
| **Portes:** | 2 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105° |
| **Joint de porte:** | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables |
| **Isolement:** | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| **Finition interne/externe:** | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé |
| **Coins internes:** | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum |
| **Poignée:** | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm |
| **Grilles et guides:** | Acier inoxydable AISI 304 |
| **Pieds:** | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Préparé pour la connexion à 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 previosly or subsequently sold.

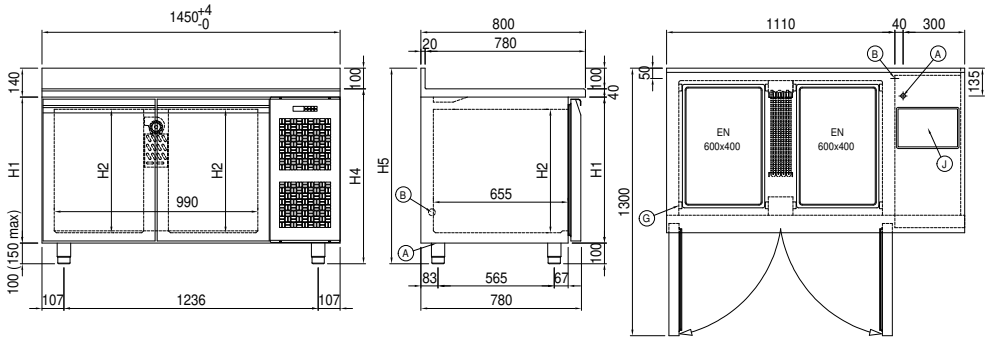
## Accessoires et variantes

- Kit de tiroirs 1/2
- Kit de tiroirs 1/3
- Kit de tiroirs 1/3 + 2/3
- Compartiment technique à gauche
- Serrure à clé pour tiroirs 1/2
- Serrure à clé pour tiroirs 1/3
- Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3
- Peinture RAL
- Groupe avec condensation à air
- Évaporateur en acier inoxydable
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Hygiène intérieure H3
- Plan de travail en granit
- Plan de travail adossé en granit
- Évier Ø 300 mm*
- Mélangeur à levier Ø 3/4
- Pied augmenté h 145/195 mm
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
- Grille en acier inoxydable EN60x40
- Grille plastifiée EN60x40
- Paire de glissières type L 605 mm
- Prise schuko IP44 avec couvercle
- Interface série, câble RS485
- Kit de connexion du câble Cosmo
- Kit de connexion wifie Cosmo
- Base mobile EN 2P h 100 mm

## COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

## Déssin technique




**A:** Sortie cable d'alimentation

**B:** Condensation de vidange

**G:** Empattement de crémaillère

**J:** Évaporation automatique de la condensation

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 previosly or subsequently sold.