

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Prep-station EN60x40 2 puertas

Modelo: TV13/1MZ-1/6-760 Cód.: T20201000232



Mesa refrigerada Prep-Station 800 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, con top de acero inoxidable AISI 304. Unidad de refrigeración enchufable. clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Recipiente refrigerado con tapa abatible para cubetas GN1/6. Equipamiento de serie: 2 rejillas plastificadas 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 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

Тор:	Con top
Capacidad bruta:	421 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1450×800×1055 mm
Dimensiones embalaje:	1545×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Faudas	2 de 2
Equipo:	2 pares de guías, 2 rejillas plastificadas EN60x40
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas, 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
Bisagras de tapa:	De plástico negro
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

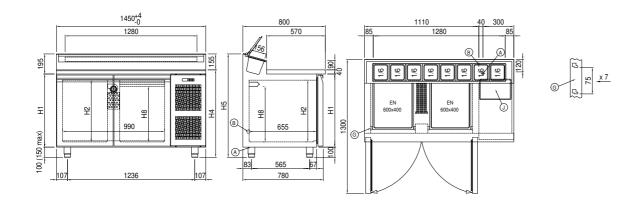
Cajones 1/2
Cajones 1/3
Cajones 1/3 + 2/3
Altura cuerpo mesa 700 mm
Altura cuerpo mesa 750 mm
Compartimento técnico a la izquierda
Compartimento técnico medida especial
Cerradura con llave para cajones 1/2
Cerradura con llave para cajones 1/3
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
Iluminación LED
Color RAL a elegir
Unidad plug-in por agua
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales

Patas regulables h 145/195 mm
Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Kit reducción cajón EN para cubetas GN
Soportes para cubetas GN para cajón
Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
Rejilla inox EN60x40
Rejilla plastificada EN60x40
Par de guías tipo L 605 mm
Serial Interface, cable RS485
Kit de conexión de cable Cosmo
Kit connessione wifi Cosmo
Enchufe schuko IP44 con tapa
Kit cubetas Prep-Station GN1/6 plug-in, 2 P EN
Zócalo extraíble EN 2P 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 D: Difusor flujo de aire

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 previouly or subsequently sold.