

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Prep-station EN60x40 3 portes

Modèle: TV17/1MZ-1/3-710

Cod: T20301000221

Table réfrigérée Prep-Station 800 3 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan en acier inoxydable AISI 304. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Conteneur réfrigéré avec couvercle ouvrant pour bacs GN1/3. Équipement: 3 grilles plastifiées 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 renforcée 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:               | Plan de travail              |
| Capacité brute:                | 607 lt                       |
| Temperature de fonctionnement: | -2°+8°C                      |
| Groupe frigorifique:           | Groupe logé                  |
| Gaz réfrigérant:               | R290 (GWP=3)                 |
| Charge de réfrigérant:         | 110g                         |
| Dégivrage:                     | A gaz chaud                  |
| Hauteur du corps:              | 710 mm                       |
| Détendeur:                     | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                    | 2005×800×1005 mm             |
| Dimensions emballage:          | 2100×900×998 mm              |
| Alimentacion:                  | 220-240 V - 50 Hz            |
| Puissance frigorifique:        | 406 W*                       |
| *:                             | Evap. -10°C Cond. +55°C      |

### Caractéristiques

|                           |                                                                                                            |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipment:                | 3 couples de glissières, 3 grille plastifiées EN60x40                                                      |
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant                                                                          |
| Portes:                   | 3 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                                                          |
| Couvercle charnières:     | En plastique noir                                                                                          |
| 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                                                                      |

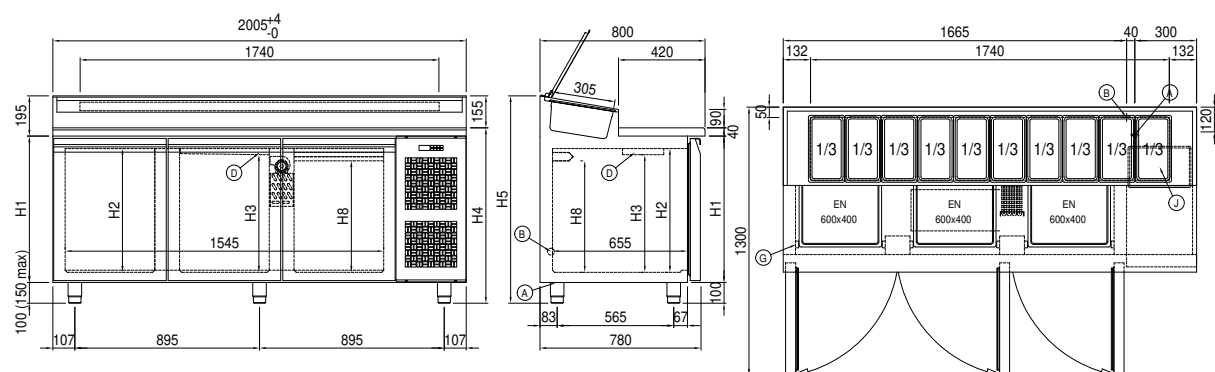
## Accessoires et variantes

|                                          |                                                   |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Kit de tiroirs 1/2                       | Pied augmenté h 145/195 mm                        |
| Kit de tiroirs 1/3                       | Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Kit de tiroirs 1/3 + 2/3                 | Kit de réduction de tiroir EN pour bacs GN        |
| Hauteur du corps de la table 700 mm      | Traverse pour bacs GN pour tiroir                 |
| Hauteur du corps de la table 750 mm      | Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartment technique à gauche           | Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartment technique de taille spéciale | Grille en acier inoxydable EN60x40                |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2           | Grille plastifiée EN60x40                         |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3           | Paire de glissières type L 605 mm                 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3     | Interface série, câble RS485                      |
| Éclairage LED                            | Kit de connexion du câble Cosmo                   |
| Peinture RAL                             | Kit de connexion wifie Cosmo                      |
| Groupe avec condensation à air           | Prise schuko IP44 avec couvercle                  |
| Alimentazione frequenza 60Hz             | Kit bacs Prep-Station GN1/3 avec groupe, 3P EN    |
| Autres alimentations                     | Base mobile EN 3P 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.

## Dessin technique



|    |                             |    |                                            |    |                         |
|----|-----------------------------|----|--------------------------------------------|----|-------------------------|
| A: | Sortie cable d'alimentation | B: | Condensation de vidange                    | D: | Diffuseur d'air         |
| G: | Empattement de crémaillère  | J: | Évaporation automatique de la condensation | R: | Sortie des tubes de gas |