

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Prep-station EN60x40 4 porte

Modello: TV21/1MZ-1/3-760

Cod: T20401000222

Tavolo refrigerato Prep-Station 800 4 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, con piano in acciaio inox AISI 304. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Contenitore refrigerato per bacinelle GN1/3 con coperchio apribile. Dotazione: 3 griglie plastificate EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità lorda:	894 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	2560×800×1055 mm
Dimensioni imballo:	2655×900×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida, 4 griglie plastificate EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	4 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo in acciaio colaminato.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Cerniere coperchio:	In plastica nera
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento 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.

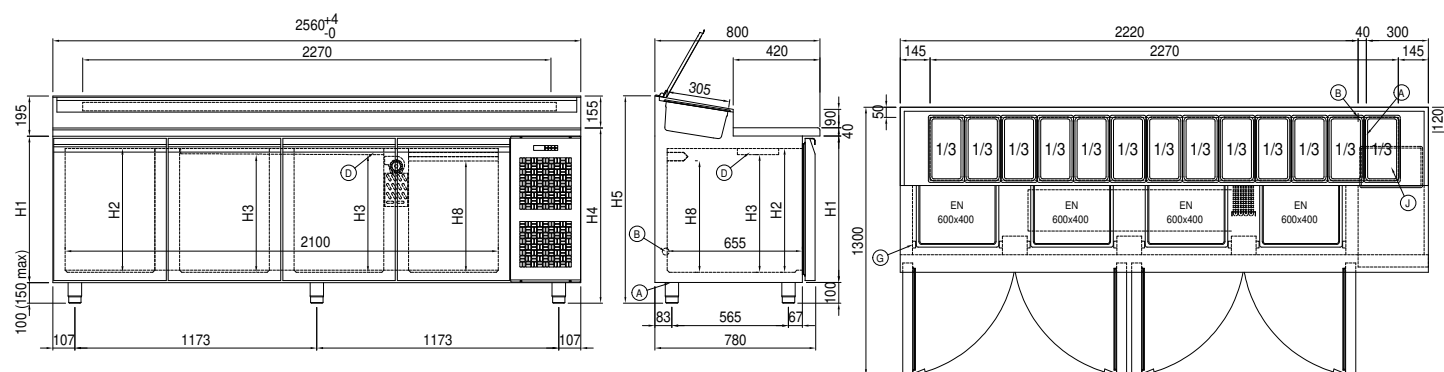
Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Cassettiera 1/3	Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Cassettiera 1/3 + 2/3	Kit riduzione cassetto EN per contenitori GN
Altezza corpo tavolo 700 mm	Traversino per contenitori GN per cassetto
Altezza corpo tavolo 750 mm	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico a sinistra	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico misura speciale	Griglia inox EN60x40
Serratura con chiave per cassette 1/2	Griglia plastificata EN60x40
Serratura con chiave per cassette 1/3	Coppia guide tipo L 605 mm
Serratura con chiave per cassette 1/3 + 2/3	Interfaccia seriale, cavo RS485
Illuminazione LED	Kit connessione via cavo Cosmo
Verniciatura RAL	Kit connessione wifi Cosmo
Unità plug-in ad acqua	Presca schuko IP44 con coperchio
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit bacinelle Prep-Station GN 1/3 plug-in, 4 P EN
Altre alimentazioni	Zoccolo mobile EN 4P h 100 mm

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico



A:	Uscita cavo alimentazione	B:	Scarico condensa	D:	Diffusore flusso aria
G:	Cremagliere	J:	Evaporazione automatica condensa	R:	Uscita tubi gas