

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Prep-station EN60x40 4 puertas

Modelo: TVG21/1MZ-1/6-710 Cód.: T20403000231

Mesa refrigerada Prep-Station 800 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top de granito Rosa Beta. 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: 3 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

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top:                          | Con top                          |
| Capacidad bruta:              | 825 lt                           |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                          |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in                          |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                     |
| Descogelación :               | Gas caliente                     |
| Altura de la carcasa:         | 710 mm                           |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 2560×800×1005 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 2655×900×998 mm                  |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz                |
| Rendimiento de refrigeración: | 406 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C          |

### Características

|                          |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipo:                  | 4 parejas de guías EN60x40, 4 rejillas plastificadas EN60x40                          |
| Control:                 | Display electrónico enrasado                                                          |
| Puertas:                 | 4 puertas, autocierre con tope a 105°, reversible                                     |
| 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                                                                   |
| Patatas:                 | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                  |
| Cosmo:                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub                                                   |

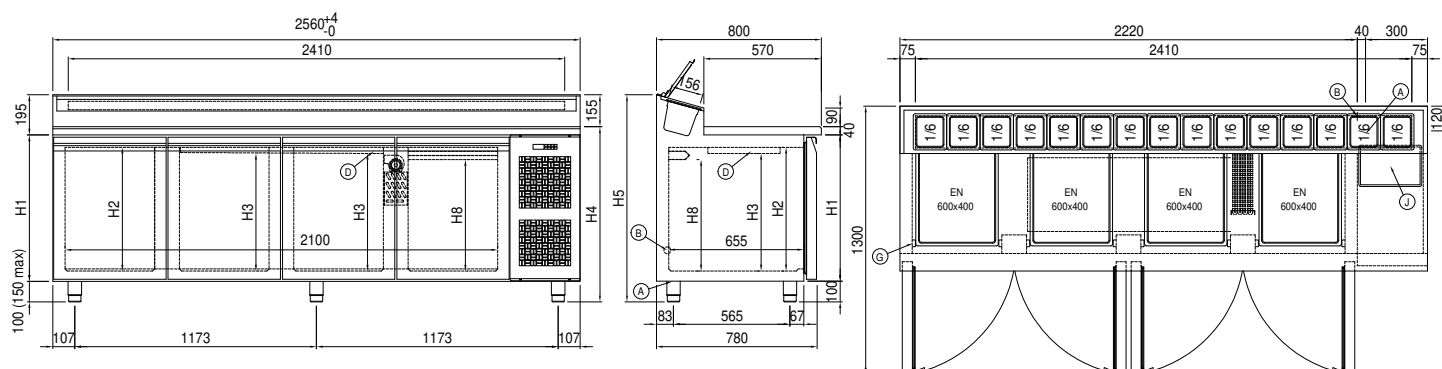
## Accesorios y variantes

|                                            |                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Cajones 1/2                                | Patas regulables h 145/195 mm                  |
| Cajones 1/3                                | Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm     |
| Cajones 1/3 + 2/3                          | Kit reducción cajón EN para cubetas GN         |
| Altura cuerpo mesa 700 mm                  | Soportes para cubetas GN para cajón            |
| Altura cuerpo mesa 750 mm                  | Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm  |
| Compartimento técnico a la izquierda       | Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm |
| Compartimento técnico medida especial      | Rejilla inox EN60x40                           |
| Cerradura con llave para cajones 1/2       | Rejilla plastificada EN60x40                   |
| Cerradura con llave para cajones 1/3       | Par de guías tipo L 605 mm                     |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Serial Interface, cable RS485                  |
| Iluminación LED                            | Kit de conexión de cable Cosmo                 |
| Color RAL a elegir                         | Kit connessione wifi Cosmo                     |
| Unidad plug-in por agua                    | Enchufe schuko IP44 con tapa                   |
| Alimentazione frequenza 60Hz               | Kit cubetas Prep-Station GN1/6 plug-in, 4 P EN |
| Otros voltajes especiales                  | Zócalo extraíble EN 4P 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 condensación | R: | Salida tubo de gas    |