Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

**Modello:** TS21/1MJR-760 **Cod:** T20410000202

Tavolo refrigerato Pastry 4 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 16 coppie guida per griglie 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 elettrico. 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:** | Senza piano |
| **Capacità lorda:** | 894 lt |
| **Range temperatura:** | -2°+8°C |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Sbrinamento:** | Elettrico |
| **Altezza scocca:** | 760 mm |
| **Valvola:** | Solenoide fornita di serie |
| **Dimensioni:** | 2350×780×860 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 2655×900×998 mm |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 668 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Dotazione:** | 16 coppie guida 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 |
| **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 previosly or subsequently sold.

## Accessori e varianti

- Cassettiera 1/2
- Cassettiera 1/3
- Cassettiera 1/3 + 2/3
- Vano tecnico a sinistra
- Vano tecnico in comune
- Senza vano tecnico
- Serratura con chiave per cassetti 1/2
- Serratura con chiave per cassetti 1/3
- Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
- Verniciatura RAL
- Evaporatore inox
- Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Interno hygiene H3
- Piano in granito
- Piano con alzatina in granito
- Unità condensante NEK6210GK remota
- Piedino maggiorato h 145/195 mm
- Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
- Griglia inox EN60x40
- Griglia plastificata EN60x40
- Coppia guide tipo L 605 mm
- Valvola R134a
- Interfaccia seriale, cavo RS485
- Kit connessione via cavo Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Zoccolo mobile EN 4P remoto h 100 mm
- Zoccolo mobile EN 4P remoto h 150 mm

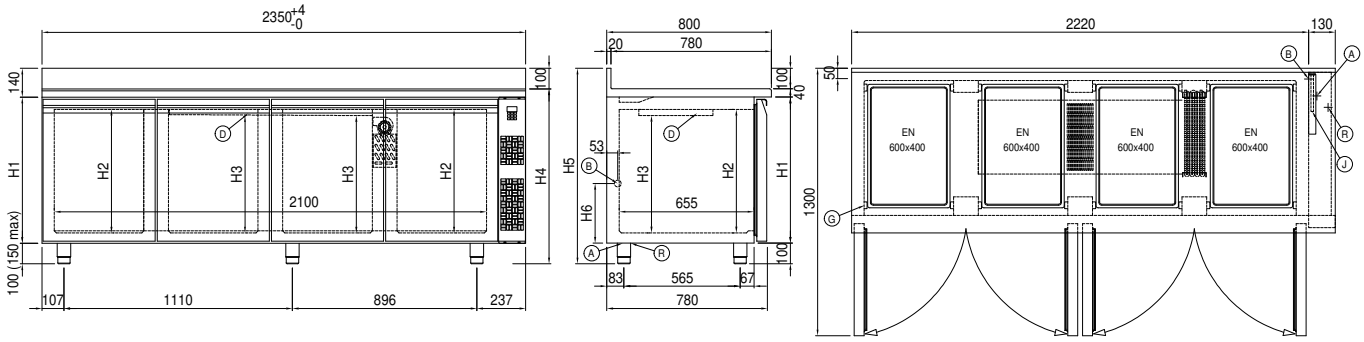
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R452A |
| **Peso Lordo:** | 16 Kg |
| **Dimensioni:** | 480×330×295 mm |
| **Tubo di mandata:** | Ø 1/4" |
| **Tubo di ritorno:** | Ø 3/8" |
| **Dimensioni imballo:** | 540×345×310 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## 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

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.