

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

# Mesa Pastry EN60x40 4 puertas

Modelo: TA21/1MJR-760 Cód.: T20412000202



Mesa refrigerada Pastry 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, top con alzatina. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 16 parejas de guías para rejillas EN60x40. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y baio 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 wifi - v conexión ModBus/RTU Rs485.

## Datos técnicos

Тор:	Con top y alzatina
Capacidad bruta:	894 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	2350×800×1000 mm
Dimensiones embalaje:	2655×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

#### Caracteristicas

Equipo:	16 pares de guías para 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
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 previouly or subsequently sold.



#### Accesorios y variantes

Cajones 1/2
Cajones 1/3
Cajones 1/3 + 2/3
Compartimento técnico a la izquierda
Compartimento técnico en común
Sin compartimento técnico
Cerradura con llave para cajones 1/2
Cerradura con llave para cajones 1/3
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
Color RAL a elegir
Evaporador inox
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Interior higiénico H3

Top en granito	
Top en granito con alzatina	
Unidad remota NEK6210GK	
Patas regulables h 145/195 mm	
Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm	
Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm	
Rejilla inox EN60x40	
Rejilla plastificada EN60x40	
Par de guías tipo L 605 mm	
Válvula R134a	
Serial Interface, cable RS485	
Kit de conexión de cable Cosmo	
Kit connessione wifi Cosmo	
Zócalo extraíble EN 4P remoto h 100 mm	
Zócalo extraíble EN 4P remoto h 150 mm	

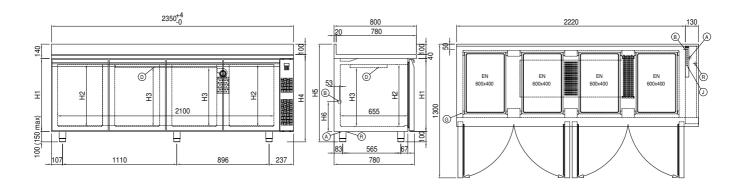
### Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +55°C

## 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 previously or subsequently sold.