

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Snack GN 2 porte

Modello: TS12/1B-490

Cod: T10280000404

Tavolo refrigerato Snack 2 porte, lunghezza 1200 mm, altezza corpo tavolo 490 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica D, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/1, 1/2+1/2. 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:                          | Senza piano                |
| Capacità lorda:               | 177 lt                     |
| Range temperatura:            | -15°-22°C                  |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                    |
| Classe efficienza energetica: | D                          |
| Indice efficienza energetica: | 51,3                       |
| Consumo annuo:                | 1535 kW/h annum            |
| Consumo 24h:                  | 4,205 kW/h/24h             |
| Classe Climatica:             | 5                          |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)               |
| Carica Refrigerante:          | --                         |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                |
| Altezza scocca:               | 490 mm                     |
| Valvola:                      | Solenoidi fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 1200×680×590 mm            |
| Dimensioni imballo:           | 1395×800×998 mm            |
| Peso netto / lordo:           | 105 Kg / 115 Kg            |
| Volume netto / lordo:         | 105 lt / 177 lt            |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz          |
| Assorbimento:                 | 850W - 3,9A                |
| Resa Frigorifera:             | 569 W*                     |
| *:                            | Evap. -30°C Cond. +55°C    |

### Caratteristiche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Dotazione:                | 2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1  |
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello  |
| Porte:                    | 2 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  |

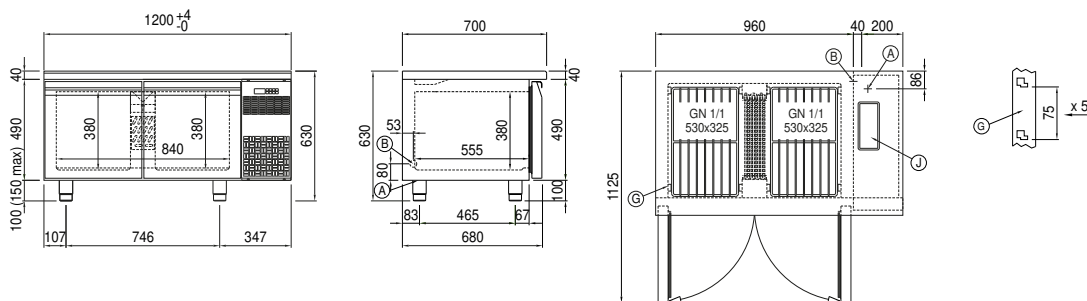
### Accessori e varianti

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Cassettiera 1/1                       | Unità plug-in ad acqua                                  |
| Cassettiera 1/2                       | Alimentazione frequenza 60Hz                            |
| Cassettiera 1/1                       | Altre alimentazioni                                     |
| Vano tecnico misura speciale          | Piedino maggiorato h 145/195 mm                         |
| Vano tecnico a sinistra               | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm                |
| Cassettiera 1/2                       | Traversino per contenitori GN per cassetto              |
| Vano tecnico misura speciale          | Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/1 | Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2 | Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350    |
| Vano tecnico a sinistra               | Griglia inox GN1/1                                      |
| Serratura con chiave per cassetti 1/1 | Griglia plastificata GN1/1                              |
| Verniciatura RAL                      | Coppia guide tipo C 505 mm                              |
| Unità plug-in ad acqua                | Presca schuko IP44 con coperchio                        |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2 | Interfaccia seriale, cavo RS485                         |
| Verniciatura RAL                      | Kit connessione via cavo Cosmo                          |
| Alimentazione frequenza 60Hz          | Kit connessione wifi Cosmo                              |
| Altre alimentazioni                   | Zoccolo mobile GN 2P 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



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.