

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Mesa Snack GN 2 puertas

Modelo: TP12/1MR-490

Cód.: T10291000204

Mesa refrigerada Snack 2 puertas, longitud 1200 mm, altura del cuerpo de la mesa 490 mm, con top. 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: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/1, 1/2+1/2. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. 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:	177 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	490 mm
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	1200×700×630 mm
Dimensiones embalaje:	1395×800×998 mm
Peso neto / bruto:	75 Kg / 85 Kg
Volumen neto / bruto:	105 lt / 177 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	810W - 3,7A
Rendimiento de refrigeración:	519 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	2 pares de guías, 2 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°
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

Accesorios y variantes

Cajones 1/1	Otros voltajes especiales
Cajones 1/2	Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Cajones 1/1	Alimentazione frequenza 60Hz
Compartimento técnico medida especial	Otros voltajes especiales
Compartimento técnico a la izquierda	Unidad remota EMT6165GK
Cajones 1/2	Patas regulables h 145/195 mm
Compartimento técnico medida especial	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Compartimento técnico en común	Soportes para cubetas GN para cajón
Sin compartimento técnico	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 en común	Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350
Cerradura con llave para cajones 1/1	Rejilla inox GN1/1
Cerradura con llave para cajones 1/2	Rejilla plastificada GN1/1
Sin compartimento técnico	Par de guías tipo C 505 mm
Cerradura con llave para cajones 1/1	Serial Interface, cable RS485
Color RAL a elegir	Kit de conexión de cable Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione wifi Cosmo
Cerradura con llave para cajones 1/2	Válvula R134a
Color RAL a elegir	Zócalo extraíble GN 2P remoto h 100 mm

Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida de la unidad:	330W - 1,5A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	17 Kg
Dimensiones:	450x300x270 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	470x330x300 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°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

