

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Snack GN 2 porte

Modello: TP12/1BR-490 Cod: T10291000404



refrigerante R452a. 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 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.

Tavolo refrigerato Snack 2 porte, lunghezza 1200 mm, altezza corpo tavolo 490 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas

Dati Tecnici

Тор:	Con piano
Capacità lorda:	177 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	490 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1200×700×630 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Peso netto / lordo:	75 Kg / 85 Kg
Volume netto / lordo:	105 lt / 177 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	920W - 4,2A
Resa Frigorifera:	540 W*
*:	Evap30°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

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.



Accessori e varianti

Cassettiera 1/1
Cassettiera 1/2
Vano tecnico misura speciale
Cassettiera 1/1
Cassettiera 1/2
Vano tecnico a sinistra
Vano tecnico in comune
Vano tecnico misura speciale
Vano tecnico a sinistra
Senza vano tecnico
Serratura con chiave per cassetti 1/1
Vano tecnico in comune
Senza vano tecnico
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Verniciatura RAL
Serratura con chiave per cassetti 1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni

Verniciatura RAL	
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	
Alimentazione frequenza 60Hz	
Altre alimentazioni	
Unità condensante NT2178GK remota	
Piedino maggiorato h 145/195 mm	
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	
Traversino per contenitori GN per cassetto	
Kit contenitori GN1/2 + coperchi per casset 150 mm	to, h
Kit contenitori GN1/3 + coperchi per casset 150 mm	to, h
Ripiano bottiglie, rivestimento inox per grigli 350	а
Griglia inox GN1/1	
Griglia plastificata GN1/1	
Coppia guide tipo C 505 mm	
Interfaccia seriale, cavo RS485	
Kit connessione via cavo Cosmo	
Kit connessione wifi Cosmo	
Zoccolo mobile GN 2P remoto h 100 mm	
Zoccolo mobile GN 2P remoto h 150 mm	

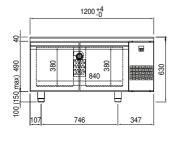
Dati tecnici unità refrigerante remota

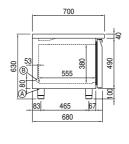
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	650W - 3,0A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	25,7 Kg
Dimensioni:	500×330×295 mm
Pipe delivery:	Ø 3/8"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap30°C Cond. +55°C

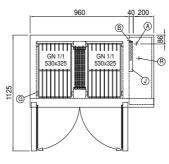
COSMO - controllo wi-fi

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









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.