

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Tavolo Snack GN 3 porte BT

Modèle: TP16/1B-490

Cod: T10381000404

Table réfrigérée Snack 3 portes, longueur 1600 mm, hauteur du corps de la table 490 mm, avec plan. Unité de réfrigération logée, classe énergétique D, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -15°-22°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées GN1/1. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/1, 1/2+1/2. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.



Données techniques

| | |
|----------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail: | Plan de travail |
| Capacité brute: | 278 lt |
| Température de fonctionnement: | -15°-22°C |
| Groupe frigorifique: | Groupe logé |
| Classe efficacité énergétique: | D |
| Indice d'efficacité énergétique: | 51,3 |
| Consommation annuelle: | 1535 kW/h annum |
| Consommation 24h: | 4,205 kW/h/24h |
| Classe climatique: | 5 |
| Gaz réfrigérant: | R290 |
| Dégivrage: | A gaz chaud |
| Hauteur du corps: | 490 mm |
| Détendeur: | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions: | 1600×700×630 mm |
| Dimensions emballage: | 1875×800×998 mm |
| Poids brut: | 150 Kg |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Puissance absorbé: | 850 W |
| Consommation de courant: | 3,9 A |
| Puissance frigorifique: | 569 W* |
| *: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Equipment: | 3 couples de glissières, 3 grilles plastifiées GN1/1 |
| Control: | Afficheur électronique affleurant |
| Portes: | 3 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105° |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnétique facilement remplaçables |
| Isolement: | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé |
| Coins internes: | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum |
| Poignée: | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm |
| Grilles et guides: | Acier inoxydable AISI 304 |
| Pieds: | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Préparé pour la connexion à Cosmo Hub |

Accessoires et variantes

| | |
|---|---|
| Kit de tiroirs 1/1 | Autres alimentations |
| Kit de tiroirs 1/2 | Alimentazione frequenza 60Hz |
| Compartiment technique de taille spéciale | Autres alimentations |
| Kit de tiroirs 1/1 | Pied augmenté h 145/195 mm |
| Kit de tiroirs 1/2 | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Compartiment technique à gauche | Traverse pour bacs GN pour tiroir |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/1 | Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartiment technique de taille spéciale | Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartiment technique à gauche | Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 350 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2 | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Peinture RAL | Grille plastifiée GN1/1 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/1 | Paire de glissières type C 505 mm |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2 | Prise schuko IP44 avec couvercle |
| Groupe avec condensation à air | Interface série, câble RS485 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Kit de connexion du câble Cosmo |
| Peinture RAL | Kit de connexion wifie Cosmo |
| Groupe avec condensation à air | Base mobile GN 2P h 100 mm |

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie wi-fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, Levtronic, QUBI) ou avec le kit wi-fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique

