

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Table Vision Conservatures 3 portes

Modèle: TCS17/1MJ-710

Cod: T6030000201

Tavolo Conservatore Vision 3 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -5°+15°C. Ventilazione regolabile 50-100% e umidità regolabile 45-95% per la funzione cioccolato. Touch screen 7" con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. Dotazione: 21 coppie guide per teglie EN60x40. È dotato delle funzioni: conservazione, scongelamento, cioccolato. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinatorio 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 laminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.



Données techniques

Plan de travail:	Sans plan de travail
Capacité maxime:	21 niveaux
Capacité brute:	607 lt
Temperature de fonctionnement:	-5°+15°C
Plage d'humidité:	90% - 40% (T°C > +4°C)
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité énergétique:	D
Indice d'efficacité énergétique:	56,0
Consommation annuelle:	1544
Consommation 24h:	4232
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	110g
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	710 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	2005×780×810 mm
Dimensions emballage:	2100×900×998 mm
Poids net / brut:	150 Kg / 160 Kg
Volume net / brut:	382 lt / 607 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	550W - 2,5A
Puissance frigorifique:	565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Fonctions:	Conservation, chocolat, décongélation, glace
Equipment:	21 couples de glissières EN60x40
Control:	Display écran tactile 7" avec prise USB
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
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 à dégagement rapide
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Système de commande à distance Wi-Fi

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.

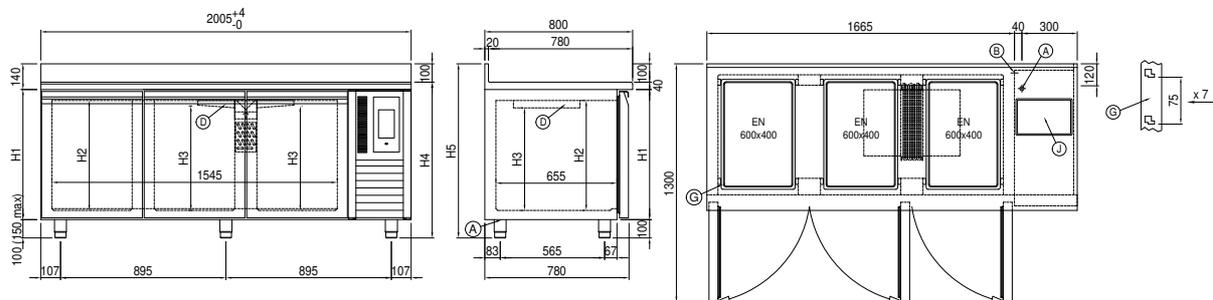
Accessoires et variantes

Peinture RAL	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Groupe avec condensation à air	Grille en acier inoxydable EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Grille plastifiée EN60x40
Autres alimentations	Paire de glissières type L 402 mm EN
Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm	Interface série, câble RS485

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia wi-fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone i conservatori VISION. VISION è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Dessin technique



- | | | | | | |
|----|-----------------------------|----|--------------------------------------------|----|-----------------|
| A: | Sortie cable d'alimentation | B: | Condensation de vidange | D: | Diffuseur d'air |
| G: | Empattement de crémaillère | J: | Évaporation automatique de la condensation | | |