

Клиент \_\_\_\_\_ Количество \_\_\_\_\_  
 Проект \_\_\_\_\_ Позиция \_\_\_\_\_

## Многотемпературный стол Vision 3 дверный

**Модель:** TCS17/1MJ-760

**Код:** T60300000202

Стол Vision для хранения 3 двери, высота корпуса стола 760 мм, без столешницы. Встроенный холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. температурный диапазон -5°+15°C. Регулируемая вентиляция 50-100% и регулируемая влажность 45-95% для функции шоколада. 7-дюймовый сенсорный экран с настраиваемыми рецептами. Комплектация: 21 направляющих для EN60x40 полок. Он оснащен следующими функциями: хранение, Шоколад, Размораживание. Испаритель с антикоррозийной обработкой и оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивная, самозакрывающаяся дверь с упором на 105°. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; включая внешнюю заднюю стенку. Закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали делает возможной установку на колеса, ножки, стационарный или выдвижной цоколь. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline работает как узловая хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.



### Технические данные

<b>Столешница:</b>	Без столешницы
<b>Максимальная вместимость:</b>	21 противень EN60x40
<b>Вместимость брутто:</b>	658 lt
<b>Диапазон температур:</b>	-5°+15°C
<b>Влажность:</b>	90% - 40% (T°C >+4°C)
<b>Холодильный агрегат:</b>	С встроенным агрегатом
<b>Энергетический класс:</b>	D
<b>Индекс EEI:</b>	59,0
<b>Годовое потребление:</b>	1690
<b>Потребление 24 часа:</b>	4631
<b>Климатический класс:</b>	5
<b>Фреон:</b>	R290 (GWP=3)
<b>Количество хладагента:</b>	110g
<b>Оттайка:</b>	Оттайка горячим газом
<b>Высота корпуса:</b>	760 mm
<b>Клапан:</b>	Поставляется с соленоидом
<b>Габариты:</b>	2005x780x860 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	2100x900x998 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	159 Kg / 169 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	418 lt / 658 lt
<b>Напряжение:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	550W - 2,5A
<b>Холод. Мощность:</b>	565 W*
<b>*:</b>	Испарител. -10°C конд. +55°C

### Характеристики

<b>Функции:</b>	Хранение, Шоколад, Размораживание, Мороженое
<b>Базовая комплектация:</b>	21 направляющая EN60x40
<b>контроль:</b>	7 "сенсорный экран с USB
<b>двери:</b>	3 двери, самозакрывающиеся, реверсивные с ограничителем на 105 °
<b>Уплотнение дверцы:</b>	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
<b>Толщина изоляции:</b>	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
<b>Внешняя/внутренняя отделка:</b>	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
<b>Внутренние углы:</b>	Округлые для легкой чистки
<b>Ручка:</b>	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
<b>Направляющие и стойки:</b>	Хромированная застежка со встроенным замком
<b>Ножки:</b>	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Система дистанционного управления 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.

## Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL

С встроенным агрегатом, водяное охл.

Alimentazione frequenza 60Hz

Другое напряжение

6 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм

Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм

Решётка из нержавеющей стали EN60x40

Решётка с пластиковым покрытием EN60x40

Пара направляющих типа L 402 мм EN

Серийный интерфейс, кабель RS485

## COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать консерватории VISION со смартфонов. VISION также является концентратором Cosmo и позволяет удаленно контролировать подключенные к нему приборы Coldline. Из приложения вы можете проверить условия работы каждого аппарата и получить предупреждения в случае ненормальной работы.

## Технический чертеж

