Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Mesa Vision Conservación 3 puertas

**Modelo:** TCP17/1MJ-660 **Cód.:** T60301000203

Mesa de conservación Vision 3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. rango de temperaturas -5°+15°C. Ventilación regulable 50-100% y humedad regulable 45-95% para la función chocolate. Pantalla táctil de 7" con recetas personalizables. Equipamiento de serie: 21 parejas de guías para bandejas EN60x40. Está equipado con las funciones: conservación, chocolate, descongelación. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. 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. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.



### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Con top |
| **Capacidad máxima:** | 21 bandejas EN60x40 |
| **Capacidad bruta:** | 557 lt |
| **Rango de temperatura:** | -5°+15°C |
| **Rango de humedad:** | 90% - 40% (T°C >+4°C) |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Clasificación energética:** | D |
| **Índice eficiencia energética:** | 52,4 |
| **Consumo anual:** | 1399 |
| **Consumo 24h:** | 3832 |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Altura de la carcasa:** | 660 mm |
| **Válvula:** | Solenoide suministrado de serie |
| **Dimensiones:** | 2005×800×800 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 2100×900×998 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 171 Kg / 181 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | 346 lt / 557 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 550W - 2,5A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 565 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Conservación, chocolate, descongelación, helado |
| **Equipo:** | 21 pares de guías para EN60x40 |
| **Control:** | Pantalla táctil 7" con puerto USB |
| **Puertas:** | 3 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:** | Exterior e interior en acero inox AISI 304. |
| **Esquinas internas:** | Redondeado para una fácil limpieza |
| **Manija:** | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| **Rack y guías:** | Acero inox AISI 304, fácil desenganche |
| **Patas:** | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Sistema de control remoto 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 previosly or subsequently sold.

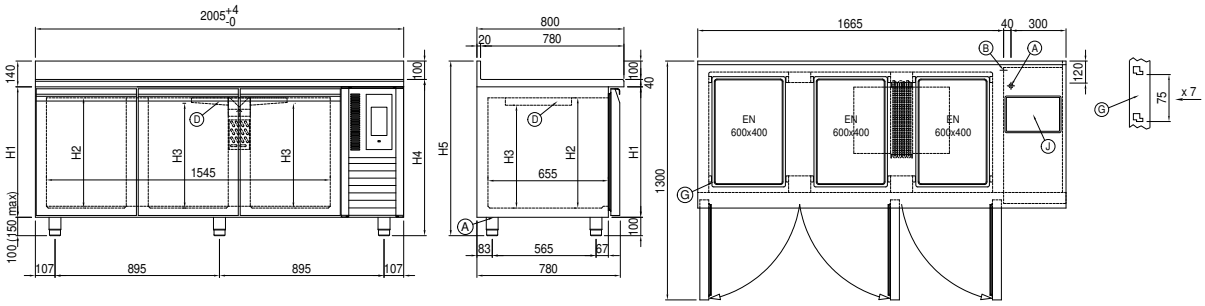
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Color RAL a elegir | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Unidad plug-in por agua | Rejilla inox EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 402 mm EN |
| Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm | Serial Interface, cable RS485 |

## COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los conservadores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico




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 previosly or subsequently sold.