

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Saladette Arkis GN 1 puerta

Modelo: HP09/1MD-710

Cód.: H80101000211



Datos técnicos

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top: | Con top |
| Capacidad bruta: | 120 lt |
| Rango de temperatura: | -2°+8°C |
| Unidad refrigeradora: | Plug-in |
| Gas refrigerante: | R290 (GWP=3) |
| Carga refrigerante: | 90g |
| Descogelación : | Gas caliente |
| Altura de la carcasa: | 710 mm |
| Válvula: | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones: | 820×700×850 mm |
| Dimensiones embalaje: | 915×800×998 mm |
| Peso neto / bruto: | 85 Kg / 95 Kg |
| Volumen neto / bruto: | / 120 lt |
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potencia absorbida: | 250W - 1,15A |
| Rendimiento de refrigeración: | 406 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

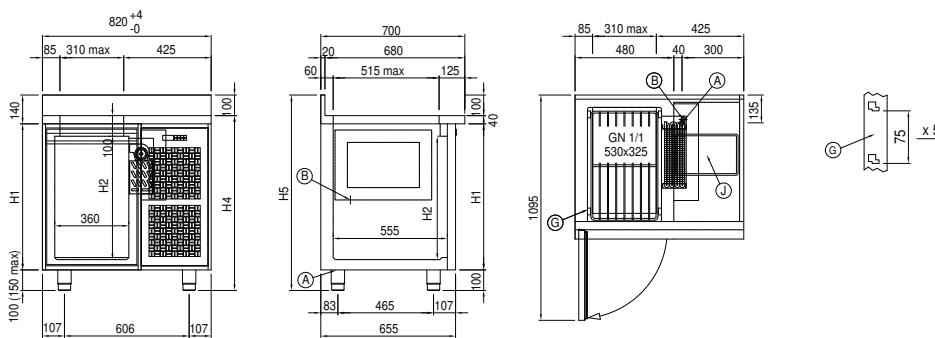
Características

| | |
|--------------------------|---|
| Equipo: | 1 par de guías para, 1 rejilla plastificada GN1/1 |
| Control: | Display electrónico enrasado |
| Puertas: | 1 puerta con apertura de 180° |
| Junta de la puerta: | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| Aislamiento: | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| Acabado interno/externo: | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| Esquinas internas: | Redondeado para una fácil limpieza |
| Manija: | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| Rack y guías: | Acero inox AISI 304 |
| Patas: | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Preparado para conexión a Cosmo Hub |

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



- A: Alimentación del cable de salida
- B: Descarga del agua de condensación
- G: Cremalleras
- J: Evaporación automática del agua de condensación

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.