

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Mesa Arkis GN 2 puertas

Modelo: HP13/1B-710 Cód.: H80201000401



Datos técnicos

Top:	Con top
Capacidad bruta:	280 lt
Rango de temperatura:	-15°-22°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	D
Índice eficiencia energética:	61,9
Consumo anual:	2135 kW/h annum
Consumo 24h:	5,849 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1300×700×850 mm
Dimensiones embalaje:	1395×800×998 mm
Peso neto / bruto:	145 Kg / 155 Kg
Volumen neto / bruto:	183 lt / 280 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	850W - 3,9A
Rendimiento de refrigeración:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

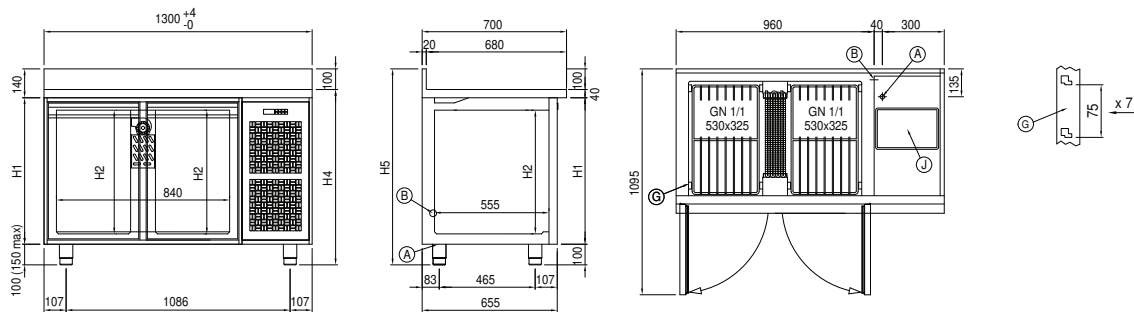
Características

Equipo:	2 pares de guías, 2 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas 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 | | | | |