

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Snack Arkis GN 2 puertas

Modelo: HS13/1MR-SVT-490 Cód.: H80220000204



### Datos técnicos

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Top:                          | Sin top                         |
| Capacidad bruta:              | 177 lt                          |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                         |
| Unidad refrigeradora:         | remota                          |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)               |
| Descogelación :               | Eléctrico                       |
| Altura de la carcasa:         | 490 mm                          |
| Válvula:                      | Solenoide suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 1070×655×590 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 1395×800×998 mm                 |
| Peso neto / bruto:            | 65 Kg / 75 Kg                   |
| Volumen neto / bruto:         | 105 lt / 177 lt                 |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz            |
| Potencia absorbida:           | 810W - 3,7A                     |
| Rendimiento de refrigeración: | 519 W*                          |
| *:                            | Evap. -10°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                                                   |

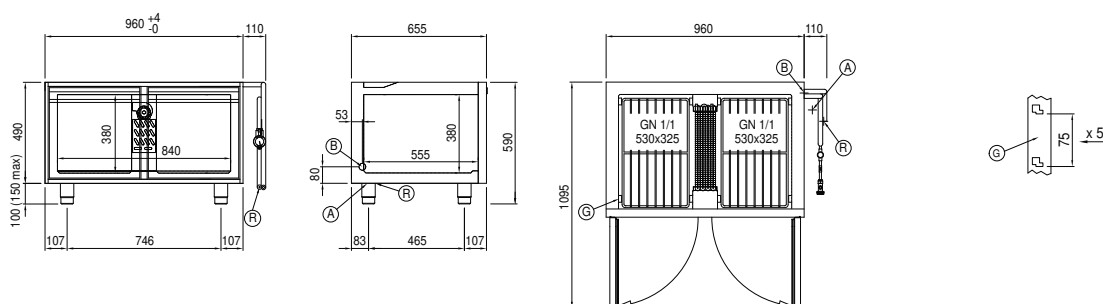
## Datos técnicos unidad remota

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Potencia absorbida de la unidad: | 330W - 1,5A             |
| Gas refrigerante:                | R452A                   |
| Peso bruto:                      | 17 Kg                   |
| Dimensiones:                     | 450×300×270 mm          |
| Tubo de entrega:                 | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:                 | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:            | 470×330×300 mm          |
| Rendimiento de refrigeración:    | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## 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
- R: Salida tubo de gas