coldline

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Snack Arkis GN 2 puertas

Modelo: HP12/1B-490 **Cód.:** H80281000404

Datos técnicos

Top:	Con top
Capacidad bruta:	177 lt
Rango de temperatura:	-15°-22°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	D
Índice eficiencia energética:	51,3
Consumo anual:	1535 kW/h annum
Consumo 24h:	4,205 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	490 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1200×700×630 mm
Dimensiones embalaje:	1395×800×998 mm
Peso neto / bruto:	115 Kg / 125 Kg
Volumen neto / bruto:	105 lt / 177 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	850W - 3,9A
Rendimiento de refrigeración:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caracteristicas

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

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.

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.

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.