

| Client | Quantité |
|--------|----------|
| Proiet | Position |

# **Table Saladette Arkis GN 3 portes**

Modèle: HS17/1MD-760 Cod: H80300000212



## Données techniques

| Sans plan de travail                   |  |  |
|--|--|--|
| 476 lt                                 |  |  |
| Temperature de fonctionnement: -2°+8°C |  |  |
| Groupe logé                            |  |  |
| R290 (GWP=3)                           |  |  |
| 110g                                   |  |  |
| A gaz chaud                            |  |  |
| 760 mm                                 |  |  |
| Solénoïde fourni en standard           |  |  |
| 1780×655×860 mm                        |  |  |
| 1875×800×998 mm                        |  |  |
| 139 Kg / 149 Kg                        |  |  |
| / 476 lt                               |  |  |
| 220-240 V - 50 Hz                      |  |  |
| 250W - 1,15A                           |  |  |
| 406 W*                                 |  |  |
| Evap10°C Cond. +55°C                   |  |  |
|  |  |  |

## Caractéristiques

| Equipment:                | 3 couples de glissières, 3 grilles plastifiées GN1/1   |
|---------------------------|--|
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant  |
| Portes:                   | 3 portes avec ouverture à 180°   |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables   |
| Isolement:                | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC  |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304,<br>compris le dos extérieur et le fond en acier<br>colaminé |
| Coins internes:           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum  |
| Poignée:                  | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm   |
| Grilles et guides:        | Acier inoxydable AISI 304  |
| Pieds:                    | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm  |
| Cosmo:                    | Préparé pour la connexion à Cosmo Hub  |

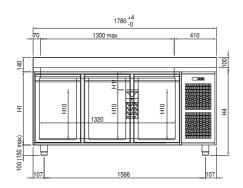
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

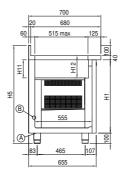


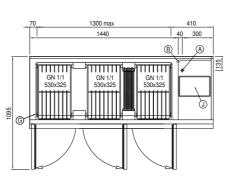
#### COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

#### Déssin technique









- A: Sortie cable d'alimentation
- Condensation de vidange

B:

Diffuseur d'air

- G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation