

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Saladette Arkis GN 3 porte

Modello: HP17/1MD-760

Cod: H80301000212



Dati Tecnici

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Top: | Con piano |
| Capacità lorda: | 476 lt |
| Range temperatura: | -2°+8°C |
| Unità refrigerante: | Plug-in |
| Gas refrigerante: | R290 (GWP=3) |
| Carica Refrigerante: | 110g |
| Sbrinamento: | A gas caldo |
| Altezza scocca: | 760 mm |
| Valvola: | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni: | 1780×700×900 mm |
| Dimensioni imballo: | 1875×800×998 mm |
| Peso netto / lordo: | 154 Kg / 164 Kg |
| Volume netto / lordo: | / 476 lt |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Assorbimento: | 250W - 1,15A |
| Resa Frigorifera: | 406 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

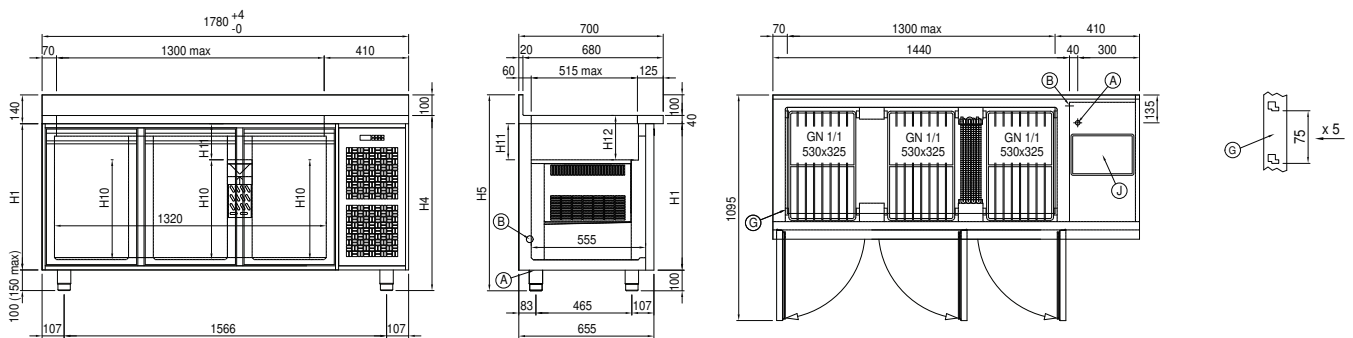
Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Dotazione: | 3 coppie guida, 3 griglie plastificate GN1/1 |
| Controllo: | Elettronico, display a filo pannello |
| Porte: | 3 porte con apertura a 180° |
| Guarnizione porta: | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| Isolamento: | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free |
| Finitura interna/esterna: | Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo in acciaio colaminato. |
| Angoli interni: | Arrotondati per una facile pulizia |
| Maniglia: | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm |
| Cremagliere e Guide: | Acciaio inox AISI 304 |
| Piedini: | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm |
| Cosmo: | Predisposto per collegamento a Cosmo Hub |

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico



- A: Uscita cavo alimentazione
- B: Scarico condensa
- D: Diffusore flusso aria
- G: Cremagliere
- J: Evaporazione automatica condensa

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.