

Client	Quantité
Projet	Position

# **Table Arkis GN 3 portes**

Modèle: HA17/1M-760 Cod: H80302000202



## Données techniques

Plan de travail adossé		
476 lt		
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe logé		
A		
24,9		
637 kW/h annum		
1,745 kW/h/24h		
5		
R290 (GWP=3)		
110g		
A gaz chaud		
760 mm		
Solénoïde fourni en standard		
1780×700×1000 mm		
1875×800×998 mm		
174 Kg / 184 Kg		
300 lt / 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, compris le dos extérieur et le fond en acier 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

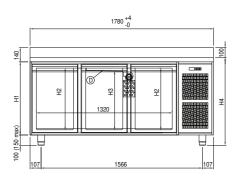
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

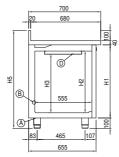


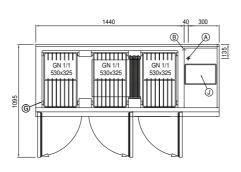
#### COSMO - contrôle wi-fi

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:

D: Diffuseur d'air

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

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.