Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Snack Arkis GN 4 porte

Modello: HS21/1B-490 **Cod:** H80400000404



Dati Tecnici

Top:	Senza piano
Capacità lorda:	380 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	E
Indice efficienza energetica:	75,5
Consumo annuo:	2725 kW/h annum
Consumo 24h:	7,466 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	490 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	2260×655×590 mm
Dimensioni imballo:	2355×800×998 mm
Peso netto / lordo:	170 Kg / 180 Kg
Volume netto / lordo:	210 lt / 380 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	850W - 3,9A
Resa Frigorifera:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

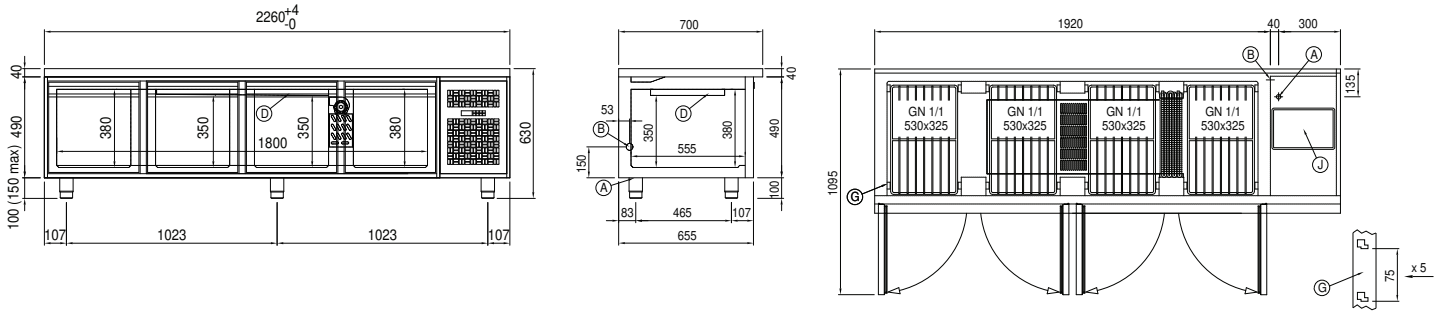
Dotazione:	4 coppie guida, 4 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	4 porte con apertura a 180°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio 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

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 - 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 previosly or subsequently sold.