

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Arkis GN 4 portes

Modèle: HS21/1BR-SVT-760

Cod: H80420000402



Données techniques

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail: | Sans plan de travail |
| Capacité brute: | 649 lt |
| Température de fonctionnement: | -15°-22°C |
| Groupe frigorifique: | sans groupe logé |
| Gaz réfrigérant: | R452a (GWP=2.141) |
| Dégivrage: | Électrique |
| Hauteur du corps: | 760 mm |
| Détendeur: | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions: | 2030×655×860 mm |
| Dimensions emballage: | 2355×800×998 mm |
| Poids net / brut: | 157 Kg / 167 Kg |
| Volume net / brut: | 400 lt / 649 lt |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Consommation électrique unité: | 970W - 4,4A |
| Puissance frigorifique: | 646 W* |
| *: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Equipment: | 4 couples de glissières, 4 grilles plastifiées GN1/1 |
| Control: | Afficheur électronique affleurant |
| Portes: | 4 portes avec ouverture à 180° |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnétique 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 |

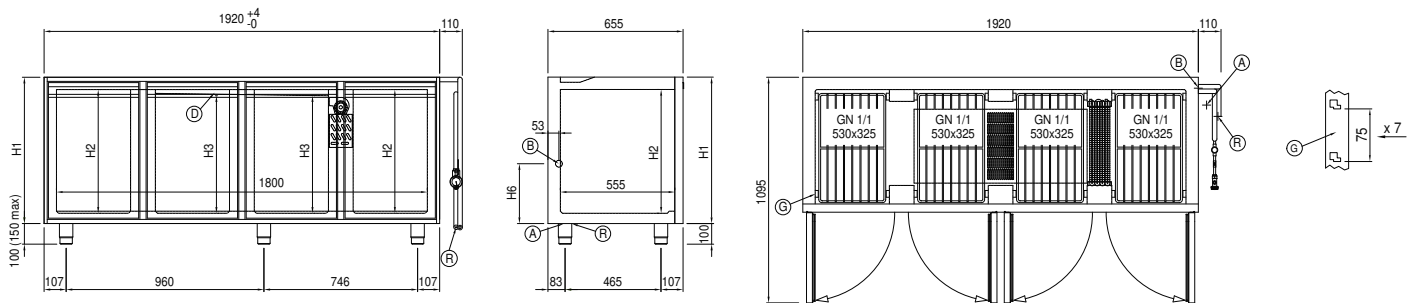
Fiche technique groupe frigorifique à distance

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Consommation électrique: | 840W - 3,8A |
| Gaz réfrigérant: | R452A |
| Poids brut: | 30,2 Kg |
| Dimensions: | 500×330×295 mm |
| Tuyau de sortie: | Ø 3/8" |
| Tuyau de retour: | Ø 3/8" |
| Dimensions emballage: | 540×345×310 mm |
| Puissance frigorifique: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

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.

Dessin technique



- | | | | | | |
|----|-----------------------------|----|-------------------------|----|-----------------|
| A: | Sortie cable d'alimentation | B: | Condensation de vidange | D: | Diffuseur d'air |
| G: | Empattement de crémaillère | R: | Sortie des tubes de gas | | |

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.