

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Snack Arkis GN 4 puertas

Modelo: HP21/1MR-SVT200-490      Cód.: H80431000204



### Datos técnicos

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top:                          | Con top                          |
| Capacidad bruta:              | 380 lt                           |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                          |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)                |
| Descogelación :               | Eléctrico                        |
| Altura de la carcasa:         | 490 mm                           |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 2120×700×630 mm                  |
| Dimensiones embalaje:         | 2355×800×998 mm                  |
| Peso neto / bruto:            | 160 Kg / 170 Kg                  |
| Volumen neto / bruto:         | 210 lt / 380 lt                  |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Potencia absorbida:           | 810W - 3,7A                      |
| Rendimiento de refrigeración: | 668 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C          |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Equipo:                  | 4 pares de guías para GN1/1, 4 rejillas plastificadas GN1/1                           |
| Control:                 | Display electrónico enrasado  |
| Puertas:                 | 4 puertas con apertura de 180°  |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                     |
| Aislamiento:             | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC   |
| Acabado interno/externo: | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| Esquinas internas:       | Redondeado para una fácil limpieza  |
| Manija:                  | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm  |
| Rack y guías:            | Acero inox AISI 304   |
| Patas:                   | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                  |
| Cosmo:                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub   |

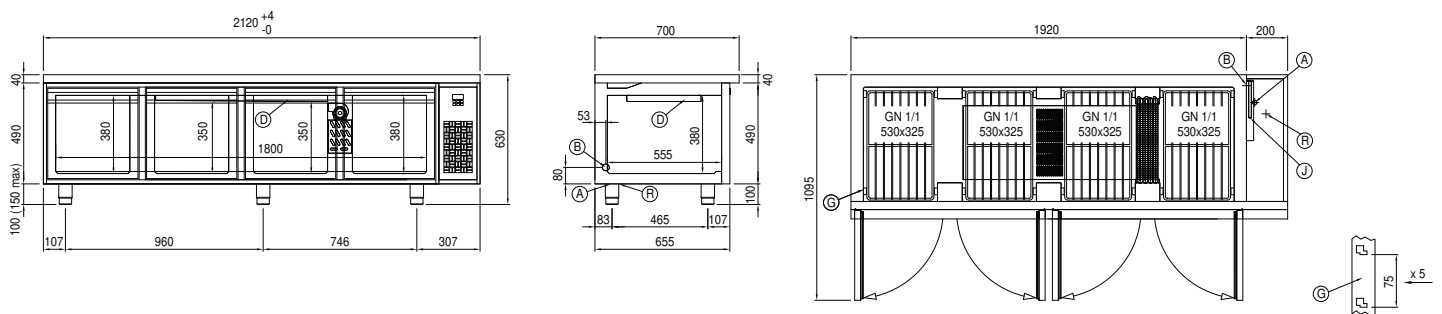
## Datos técnicos unidad remota

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Potencia absorbida de la unidad: | 500W - 2,3A             |
| Gas refrigerante:                | R452A                   |
| Peso bruto:                      | 16 Kg                   |
| Dimensiones:                     | 480×330×295 mm          |
| Tubo de entrega:                 | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:                 | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:            | 540×345×310 mm          |
| Rendimiento de refrigeración:    | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico



- |    |                                  |    |   |    |                       |
|----|----------------------------------|----|---|----|-----------------------|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación               | D: | Difusor flujo de aire |
| G: | Cremalleras                      | J: | Evaporación automática del agua de condensación | R: | Salida tubo 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.