coldline

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Master GN 2 porte

Modello: TS13/1M-710 **Cod:** T10200000201

Tavolo refrigerato Master 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica A, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.

Dati Tecnici

Top:	Senza piano
Capacità lorda:	280 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	A
Indice efficienza energetica:	23,3
Consumo annuo:	527 kW/h annum
Consumo 24h:	1,444 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1300×680×810 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Peso netto / lordo:	110 Kg / 120 Kg
Volume netto / lordo:	183 lt / 280 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	250W - 1,15A
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
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.

Coldline Srl via Mattei, 38 - 35038 Torreglia, PD, Italy - P.I. 02628640282

coldline.it - info@coldline.it

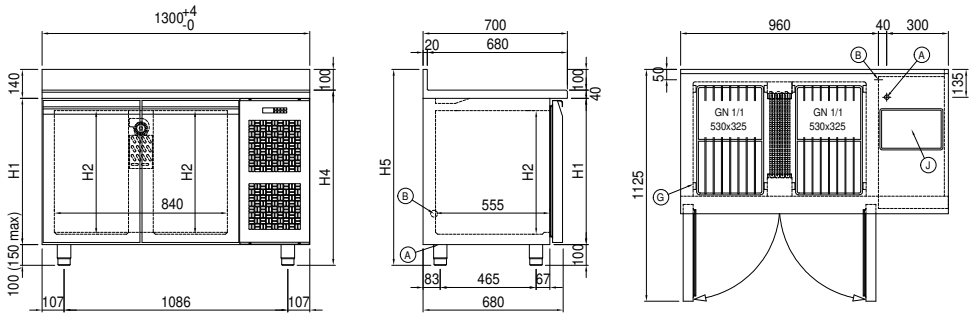
Accessori e varianti

- Cassettiera 1/2
- Cassettiera 1/3
- Cassettiera 1/3 + 2/3
- Altezza corpo tavolo 650 mm
- Altezza corpo tavolo 700 mm
- Altezza corpo tavolo 750 mm
- Vano tecnico a sinistra
- Serratura con chiave per cassetti 1/2
- Serratura con chiave per cassetti 1/3
- Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
- Porta a vetro
- Illuminazione LED
- Verniciatura RAL
- Unità plug-in ad acqua
- Evaporatore inox
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Interno hygiene H3
- Piano in granito
- Piano con alzatina in granito
- Vasca di servizio Ø 300 mm*
- Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4
- Piedino maggiorato h 145/195 mm
- Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Traversino per contenitori GN per cassetto
- Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
- Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
- Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
- Griglia inox GN1/1
- Griglia plastificata GN1/1
- Coppia guide tipo C 505 mm
- Interfaccia seriale, cavo RS485
- Kit connessione via cavo Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Presa schuko IP44 con coperchio
- Zoccolo mobile GN 2P h 100 mm

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

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.