Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Tavolo Master GN 2 porte

**Modello:** TA13/1M-710 **Cod:** T10202000201

Tavolo refrigerato Master 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, piano con alzatina. 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:** | Con piano e alzatina |
| **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:** | 1300×700×950 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 1395×800×1010 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 130 Kg / 140 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.

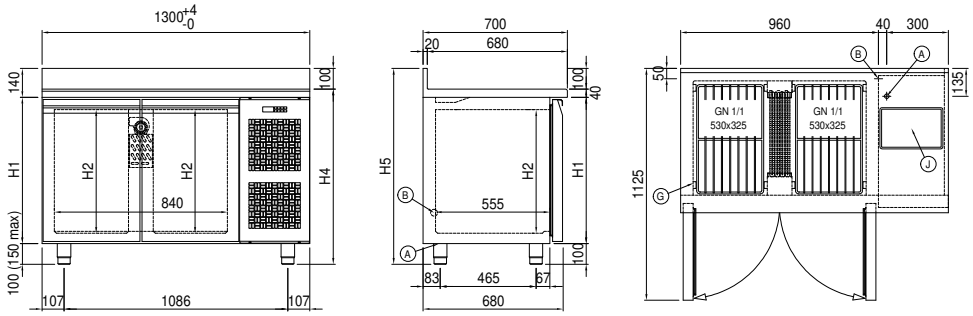
## Accessori e varianti

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