Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

# Tavolo Master GN 2 porte BT

**Modèle:** TA13/1BR-710 **Cod:** T10212000401

## Données techniques

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Plan de travail adossé |
| **Capacité brute:** | 280 lt |
| **Temperature de fonctionnement:** | -15°-22°C |
| **Groupe frigorifique:** | sans groupe logé |
| **Gaz réfrigérant:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Dégivrage:** | Eléctrique |
| **Hauteur du corps:** | 710 mm |
| **Détendeur:** | Solénoïde fourni en standard |
| **Dimensions:** | 1090×700×950 mm |
| **Dimensions emballage:** | 1395×800×998 mm |
| **Poids net / brut:** | 100 Kg / 110 Kg |
| **Volume net / brut:** | 183 lt / 280 lt |
| **Alimentacion:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Consommation électrique:** | 920W - 4,2A |
| **Puissance frigorifique:** | 540 W* |
| *: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Equipment:** | 2 couples de glissières, 2 grilles plastifiées GN1/1 |
| **Control:** | Afficheur électronique affleurant |
| **Portes:** | 2 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105° |
| **Joint de porte:** | Chambre triple, magnetique 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 |

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.

## Accessoires et variantes

- Kit de tiroirs 1/2
- Kit de tiroirs 1/3
- Kit de tiroirs 1/3 + 2/3
- Hauteur du corps de la table 650 mm
- Hauteur du corps de la table 700 mm
- Hauteur du corps de la table 750 mm
- Compartiment technique à gauche
- Compartiment technique en commun
- Sans compartiment technique
- Serrure à clé pour tiroirs 1/2
- Serrure à clé pour tiroirs 1/3
- Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3
- Éclairage LED
- Peinture RAL
- Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Hygiène intérieure H3
- Plan de travail en granit
- Plan de travail adossé en granit
- Unité à distance NT2178GK
- Pied augmenté h 145/195 mm
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Traverse pour bacs GN pour tiroir
- Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
- Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
- Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 350
- Grille en acier inoxydable GN1/1
- Grille plastifiée GN1/1
- Paire de glissières type C 505 mm
- Interface série, câble RS485
- Kit de connexion du câble Cosmo
- Kit de connexion wifie Cosmo
- Base mobile GN 2P sans groupe h 100 mm

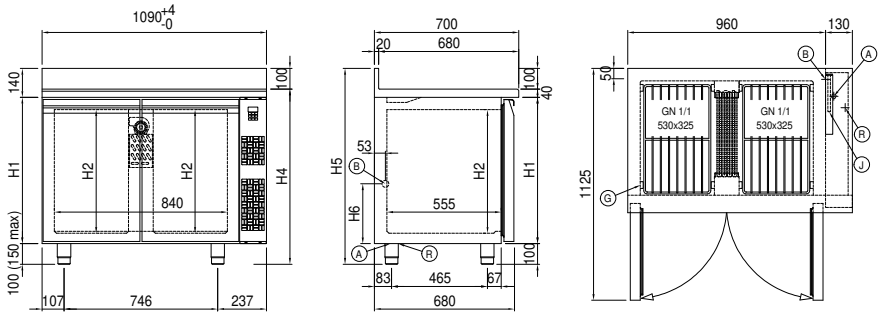
## Fiche technique groupe frigorifique à distance

| | |
|---|---|
| **Alimentacion:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Assorbimento Unità Remota:** | 650W - 3,0A |
| **Gaz réfrigérant:** | R452A |
| **Poids brut:** | 25,7 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.

## Déssin technique




**A:** Sortie cable d'alimentation

**B:** Condensation de vidange

**G:** Empattement de crémaillère

**J:** Évaporation automatique de la condensation

**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 previosly or subsequently sold.