

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Master GN 3 porte BT

Modello: TP17/1B-710

Cod: T10301000401

Tavolo refrigerato Master 3 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica D, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -15°-22°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                   |
| Capacità lorda:               | 440 lt                      |
| Range temperatura:            | -15°-22°C                   |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                     |
| Classe efficienza energetica: | D                           |
| Indice efficienza energetica: | 72,7                        |
| Consumo annuo:                | 2891 kW/h annum             |
| Consumo 24h:                  | 7,921 kW/h/24h              |
| Classe Climatica:             | 5                           |
| Gas refrigerante:             | R290                        |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                 |
| Altezza scocca:               | 710 mm                      |
| Valvola:                      | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 1780×700×850 mm             |
| Dimensioni imballo:           | 1875×800×998 mm             |
| Peso Lordo:                   | 170 Kg                      |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz           |
| Potenza assorbita:            | 850 W                       |
| Corrente assorbita:           | 3,9 A                       |
| Resa Frigorifera:             | 569 W*                      |
| *:                            | Evap. -30°C Cond. +55°C     |

### Caratteristiche

|                           |                                                                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dotazione:                | 3 coppie guida, 3 griglie plastificate GN1/1                                                    |
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello                                                            |
| Porte:                    | 3 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                                                        |

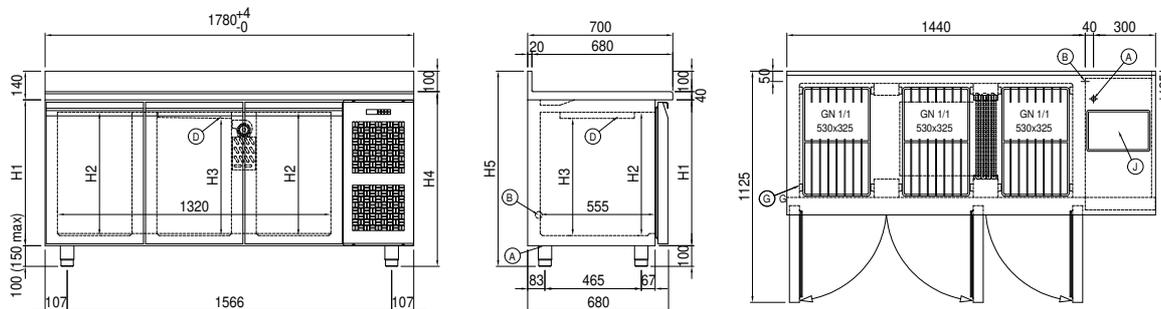
## Accessori e varianti

|                                             |                                                         |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Cassettiera 1/2                             | Piano con alzatina in granito                           |
| Cassettiera 1/3                             | Vasca di servizio Ø 300 mm*                             |
| Cassettiera 1/3 + 2/3                       | Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4                       |
| Altezza corpo tavolo 650 mm                 | Piedino maggiorato h 145/195 mm                         |
| Altezza corpo tavolo 700 mm                 | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm                |
| Altezza corpo tavolo 750 mm                 | Traversino per contenitori GN per cassetto              |
| Vano tecnico a sinistra                     | Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2       | Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3       | Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350    |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3 | 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                         |
| Alimentazione frequenza 60Hz                | Kit connessione via cavo Cosmo                          |
| Altre alimentazioni                         | Kit connessione wifi Cosmo                              |
| Interno hygiene H3                          | Presca schuko IP44 con coperchio                        |
| Piano in granito                            | Zoccolo mobile GN 3P 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



- |                                     |                                            |                                 |
|-------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>A:</b> Uscita cavo alimentazione | <b>B:</b> Scarico condensa                 | <b>D:</b> Diffusore flusso aria |
| <b>G:</b> Cremagliere               | <b>J:</b> Evaporazione automatica condensa |                                 |