Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Smart GN 4 puertas

Modelo: TP21/1ME-710 **Cód.:** T11401000201

Mesa refrigerada Smart 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética A, clase climática 5 por uso intensivo y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperatura -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipo de serie: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de PVC y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera y fondo exteriores de acero colaminado. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



Datos técnicos

Top:	Con top
Capacidad bruta:	599 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	30,7
Consumo anual:	836 kW/h annum
Consumo 24h:	2,29 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	2260×700×850 mm
Dimensiones embalaje:	2355×800×1010 mm
Peso neto / bruto:	190 Kg / 200 Kg
Volumen neto / bruto:	365 lt / 599 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	250W - 1,15A
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	4 pares de guías para GN1/1, 4 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	4 puertas, autocierre con tope a 105°, reversible
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa y fondo en acero colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En PVC
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

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.

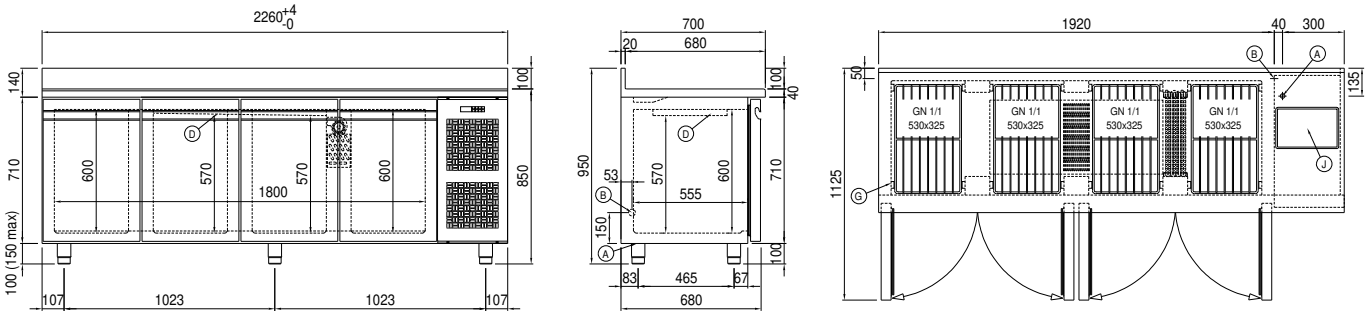
Accesorios y variantes

Cajones 1/2	Soportes para cubetas GN para cajón
Cajones 1/3	Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
Cajones 1/3 + 2/3	Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla inox GN1/1
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada GN1/1
Fregadero Ø 300 mm	Par de guías tipo C 505 mm
Grifo mezcaldor de palanca de 1 orificio Ø 3/4	Serial Interface, cable RS485
Patas regulables h 145/195 mm	Kit de conexión de cable Cosmo
Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm	Kit connessione wifi Cosmo

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

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.