

Client	Quantité
Projet	Position

Table Pastry EN60x40 3 portes

Modèle: TA17/1BJ-710 Cod: T20302000401



avec dosseret. Unité de réfrigération logée, classe énergétique E, classe climatique $5~{\rm heavy}$ duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -15°-22°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 12 couples de glissières pour grilles EN60x40. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3, Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Table réfrigérée Pastry 3 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, plateau

Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé	
Capacité brute:	607 lt	
Temperature de fonctionnement: -15°-22°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe efficacité enérgétique:	E	
Indice d'efficacité énergétique:	78,7	
Consommation annuelle:	3626 kW/h annum	
Consommation 24h:	9,934 kW/h/24h	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	110g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Hauteur du corps:	710 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	2005×800×950 mm	
Dimensions emballage:	2100×900×998 mm	
Poids net / brut:	175 Kg / 185 Kg	
Volume net / brut:	382 lt / 607 lt	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Consommation électrique:	850W - 3,9A	
Puissance frigorifique:	569 W*	
*:	Evap30°C Cond. +55°C	
•	Evap30 C Collu. +33 C	

Caractéristiques

Equipment:	12 couples de glissières EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	3 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 previously or subsequently sold.



Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2
Kit de tiroirs 1/3
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3
Compartiment technique à gauche
Serrure à clé pour tiroirs 1/2
Serrure à clé pour tiroirs 1/3
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3
Peinture RAL
Groupe avec condensation à air
Alimentazione frequenza 60Hz
Autres alimentations
Hygiène intérieure H3
Plan de travail en granit
Plan de travail adossé en granit

Évier Ø 300 mm*

Mélangeur à levier Ø 3/4

Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm

Grille en acier inoxydable EN60x40

Grille plastifiée EN60x40

Paire de glissières type L 605 mm

Prise schuko IP44 avec couvercle

Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

Kit de connexion wifie Cosmo

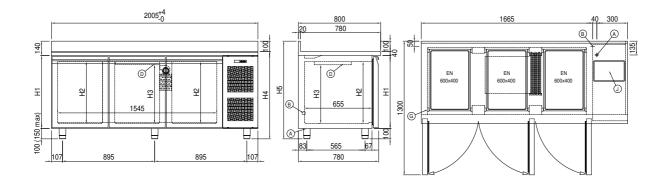
Base mobile EN 3P h 100 mm

Base mobile EN 3P h 150 mm

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
- : Condensation de vidange
- D: Diffuseur d'air

- G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation

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.