

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Mesa Pastry EN60x40 4 puertas

Modelo: TS21/1MJ-710 Cód.: T20400000201



Unidad de refrigeración enchufable, clase energética C, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas - $2^{\circ}+8^{\circ}C$ con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 16 parejas de guías para rejillas EN60x40. 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 acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre v tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. 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.

Mesa refrigerada Pastry 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, sin top.

Datos técnicos

W/h annum W/h/24h
W/h annum
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
W/h/24h
GWP=3)
iente
n
de suministrado de serie
780×810 mm
900×998 mm
/ 190 Kg
825 lt
0 V - 50 Hz
· 1,15A
.
10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	16 pares de guías para EN60x40
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 y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
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 previously or subsequently sold.



Accesorios y variantes

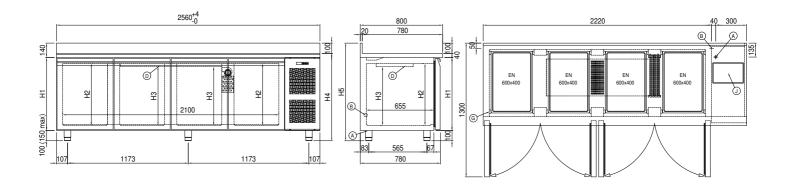
Cajones 1/2
Cajones 1/3
Cajones 1/3 + 2/3
Compartimento técnico a la izquierda
Cerradura con llave para cajones 1/2
Cerradura con llave para cajones 1/3
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
Color RAL a elegir
Unidad plug-in por agua
Evaporador inox
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Interior higiénico H3
Top en granito

Fregade	ro Ø 300 mm
Grifo m	ezcaldor de palanca de 1 orificio Ø 3/4
Patas re	gulables h 145/195 mm
Kit 6 ru	edas giratorias con freno h 128 mm
Bandeja	de aluminio EN60x40 h 20 mm
Rejilla ir	ox EN60x40
Rejilla p	lastificada EN60x40
Par de g	uías tipo L 605 mm
Enchufe	schuko IP44 con tapa
Serial In	terface, cable RS485
Kit de c	onexión de cable Cosmo
Kit conr	nessione wifi Cosmo
Zócalo e	extraíble EN 4P h 100 mm

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 previously or subsequently sold.