Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

**Modello:** TS21/1BJ-710 **Cod:** T20400000401

Tavolo refrigerato Pastry 4 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica E, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 16 coppie guida per griglie EN60x40. 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:** | Senza piano |
| **Capacità lorda:** | 825 lt |
| **Range temperatura:** | -15°-22°C |
| **Unità refrigerante:** | Plug-in |
| **Classe efficienza energetica:** | E |
| **Indice efficienza energetica:** | 83,4 |
| **Consumo annuo:** | 4465 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 12,233 kW/h/24h |
| **Classe Climatica:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carica Refrigerante:** | 110g |
| **Sbrinamento:** | A gas caldo |
| **Altezza scocca:** | 710 mm |
| **Valvola:** | Solenoide fornita di serie |
| **Dimensioni:** | 2560×780×810 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 2655×900×998 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 190 Kg / 200 Kg |
| **Volume netto / lordo:** | 509 lt / 825 lt |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Assorbimento:** | 850W - 3,9A |
| **Resa Frigorifera:** | 569 W* |
| *: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

## Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Dotazione:** | 16 coppie guida EN60x40 |
| **Controllo:** | Elettronico, display a filo pannello |
| **Porte:** | 4 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 |

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.

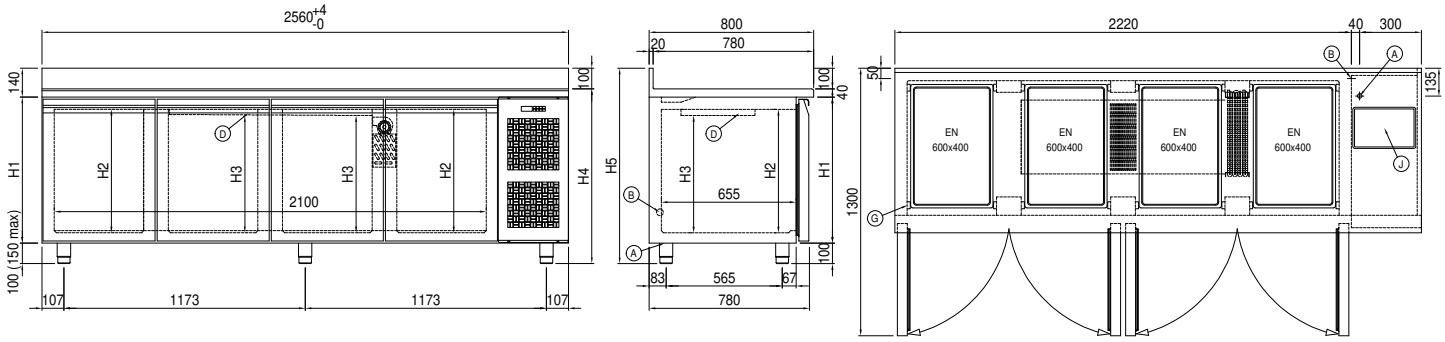
## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Cassettiera 1/2 | Vasca di servizio Ø 300 mm* |
| Cassettiera 1/3 | Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4 |
| Cassettiera 1/3 + 2/3 | Piedino maggiorato h 145/195 mm |
| Vano tecnico a sinistra | Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2 | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 | Griglia inox EN60x40 |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3 | Griglia plastificata EN60x40 |
| Verniciatura RAL | Coppia guide tipo L 605 mm |
| Unità plug-in ad acqua | Presa schuko IP44 con coperchio |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Altre alimentazioni | Kit connessione via cavo Cosmo |
| Interno hygiene H3 | Kit connessione wifi Cosmo |
| Piano in granito | Zoccolo mobile EN 4P h 100 mm |
| Piano con alzatina in granito | Zoccolo mobile EN 4P h 150 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




**A:** Uscita cavo alimentazione

**B:** Scarico condensa

**D:** Diffusore flusso aria

**G:** Cremagliere

**J:** Evaporazione automatica condensa

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.