

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

## Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

Modello: TA21/1BJ-710

Cod: T20402000401

Tavolo refrigerato Pastry 4 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, piano con alzatina. 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:                          | Con piano e alzatina       |
| 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:                   | 2560×800×950 mm            |
| Dimensioni imballo:           | 2655×900×998 mm            |
| Peso netto / lordo:           | 225 Kg / 235 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  |

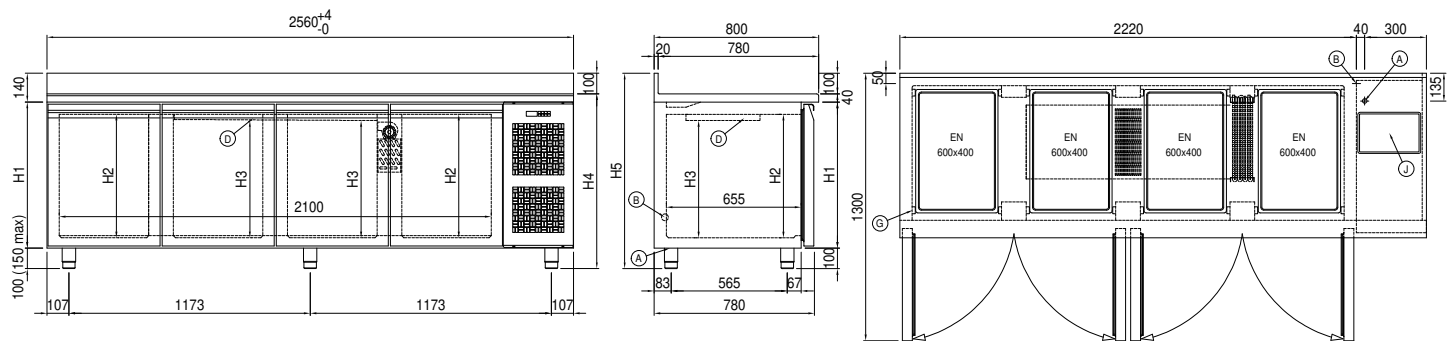
### Accessori e varianti

|   |  |
|---|--|
| 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                      | Presca 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 |                          |