

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

Modello: TA21/1BJ-710 **Cod:** T20402000401

Tavolo refrigerato Pastry piano con alzatina, Plug-In, 4 porte con altezza corpo tavolo 710 mm, classe energetica E, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Completo di 16 coppie guida per griglie EN60x40, configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Struttura con isolamento 60 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo esterno in acciaio colaminato. Realizzato con tecnologia FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.



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
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoida fornita di serie
Dimensioni:	2560×800×950 mm
Dimensioni imballo:	2655×900×998 mm
Peso Lordo:	235 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	850 W
Corrente assorbita:	3,9 A
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

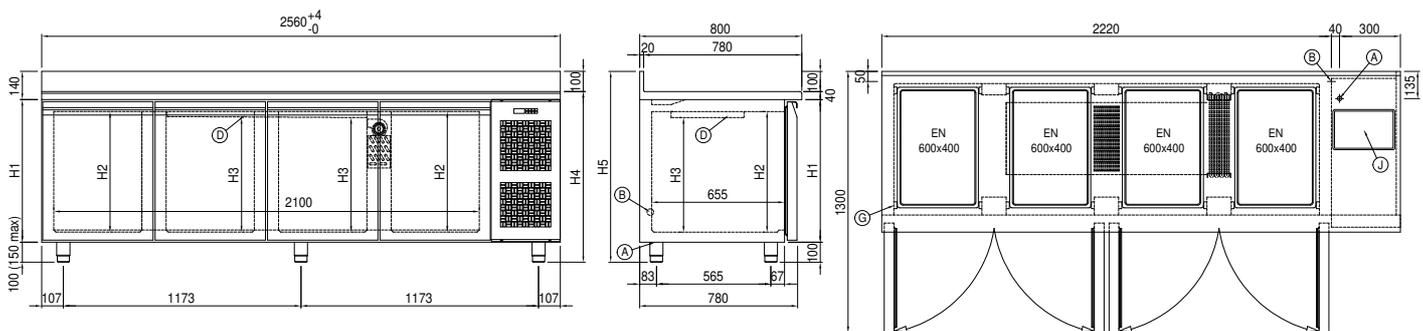
Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Vano tecnico a sinistra
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Verniciatura RAL
Unità plug-in ad acqua
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Interno hygiene H3
Piano in granito
Piano con alzatina in granito
Vasca di servizio Ø 300 mm*
Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4
Piedino maggiorato h 145/195 mm
Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Griglia inox EN60x40
Griglia plastificata EN60x40
Coppia guide tipo L 605 mm
Presca schuko IP44 con coperchio
Interfaccia seriale, cavo RS485
Kit connessione via cavo Cosmo
Zoccolo mobile EN 4P h 50 mm
Zoccolo mobile EN 4P h 100 mm
Zoccolo mobile EN 4P h 150 mm

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wi-fi che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline. Collega i tavoli Pastry ad un Cosmo hub (MODI, VISION o LEVTRONIC) e dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina 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