

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Pizza EN60x40 3 portes

Modèle: TZ17/1MR-710

Cod: T40313000261

Table réfrigérée Pizza 3 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan en granit Rosa Beta. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 12 couples de glissières pour plateau EN60x40. Chaque compartiment peut être configuré avec des tiroirs réfrigérés et neutres. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage électrique. 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.



### Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé
Capacité brute:	607 lt
Température de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	Électrique
Hauteur du corps:	710 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	1795×800×1040 mm
Dimensions emballage:	2100×900×998 mm
Poids net / brut:	230 Kg / 240 Kg
Volume net / brut:	382 lt / 607 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Consommation électrique unité:	810W - 3,7A
Puissance frigorifique:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°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, magnétique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
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

## Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2	Pied augmenté h 145/195 mm
Kit de tiroirs 1/3	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3	Châssis amovible pour bac à pâte EN60x40
Serrure à clé pour tiroirs 1/2	Bac à pâte EN60x40 h 60 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/3	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3	Paire de glissières type L 605 mm
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	Interface série, câble RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit de connexion du câble Cosmo
Autres alimentations	Kit de connexion wifi Cosmo
Unité à distance EMT6165GK	Base mobile EN 3P sans groupe h 100 mm

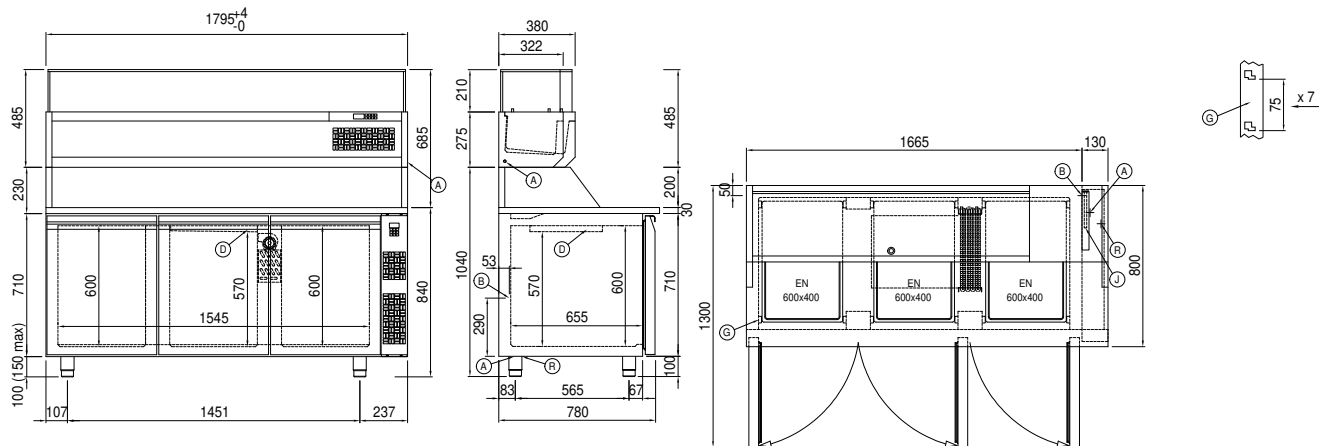
## Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	330W - 1,5A
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	17 Kg
Dimensions:	450x300x270 mm
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	470x330x300 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°C Cond. +55°C

### 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.

## Dessin technique



A:	Sortie cable d'alimentation	B:	Condensation de vidange	D:	Diffuseur d'air
G:	Empattement de crémaillère	J:	Évaporation automatique de la condensation	R:	Sortie des tubes de gas

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.