

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Saladette GN 1 porta

Modello: TS09/1MDR-710 Cod: T10110000211



Dati Tecnici

Тор:	Senza piano
Capacità lorda:	120 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	680×655×810 mm
Dimensioni imballo:	915×800×998 mm
Peso netto / lordo:	40 Kg / 50 Kg
Volume netto / lordo:	/ 120 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	710W - 3,2A
Resa Frigorifera:	368 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	1 coppie guida, 1 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	$1\ \text{porta},$ 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

Tavolo refrigerato Saladette 1 porta, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. 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 elettrico. 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.

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.



Accessori e varianti

Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Altezza corpo tavolo 650 mm
Altezza corpo tavolo 700 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm
ano tecnico a sinistra
ano tecnico in comune
enza vano tecnico
erratura con chiave per cassetti 1/2
erratura con chiave per cassetti 1/3
erratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
luminazione LED
/erniciatura RAL
vaporatore inox
redisposizione per collegamento a centrale emota CO2
Coperchio Saladette, dimensione personalizzat
/asca interna Saladette, dimensione ersonalizzata

Piano con alzatina in granito		
-		
Piano in granito		
Unità condensante EMT6144GK remota		
Piedino maggiorato h 145/195 mm		
Traversino per contenitori GN per cassetto		
Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, 150 mm	h	
Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, 150 mm	h	
Griglia inox GN1/1		
Griglia plastificata GN1/1		
Coppia guide tipo C 505 mm		
Interfaccia seriale, cavo RS485		
Kit connessione via cavo Cosmo		
Kit connessione wifi Cosmo		
Valvola R134a		
Kit bacinelle Saladette, 1 porta		
Coperchio Saladette, dimensione standard 1P		
Vasca interna Saladette, dimensione standard 1 porta		
Zoccolo mobile GN 1P remoto h 100 mm		

Zoccolo mobile GN 1P remoto h 150 mm

Dati tecnici unità refrigerante remota

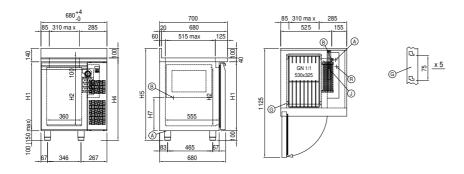
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	250W - 1,1A
Gas refrigerante:	R404-R452
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470×330×300 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

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

Interno hygiene H3



A: Uscita cavo alimentazione B: Scarico condensa G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa R: Uscita tubi 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.