

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Snack GN 1 porta

Modello: TS09/1BR-490 Cod: T10110000404



Dati Tecnici

Тор:	Senza piano
Capacità lorda:	76 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	490 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	680×680×590 mm
Dimensioni imballo:	915×800×998 mm
Peso netto / lordo:	35 Kg / 45 Kg
Volume netto / lordo:	53 lt / 76 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	765W - 3,5A
Resa Frigorifera:	540 W*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

Tavolo refrigerato Snack 1 porta, altezza corpo tavolo 490 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/1, 1/2+1/2. 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.

Caratteristiche

Dotazione:	1 coppie guida, 1 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 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

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 previouly or subsequently sold.



Accessori e varianti

Cassettiera 1/1	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Cassettiera 1/2	Traversino per contenitori GN per cassetto
Vano tecnico misura speciale	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico a sinistra	
Vano tecnico in comune	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Senza vano tecnico	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
Serratura con chiave per cassetti 1/1	
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Griglia inox GN1/1
Verniciatura RAL	Griglia plastificata GN1/1
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Coppia guide tipo C 505 mm
	Interfaccia seriale, cavo RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione via cavo Cosmo
Altre alimentazioni	Kit connessione wifi Cosmo
Unità condensante NT2178GK remota	
	Zoccolo mobile GN 1P remoto h 100 mm
	Zoccolo mobile GN 1P remoto h 150 mm

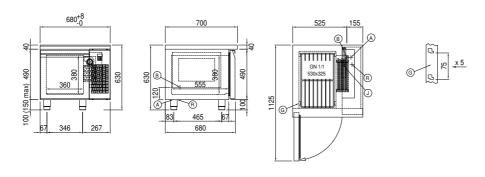
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	650W - 3,0A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	25,7 Kg
Dimensioni:	500×330×295 mm
Pipe delivery:	Ø 3/8"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap30°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



- 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.