Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

# Mesa Master GN 2 puertas

**Modelo:** TS13/1M-760 **Cód.:** T10200000202

Mesa refrigerada Master 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, sin top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética A, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.




## Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Sin top |
| **Capacidad bruta:** | 303 lt |
| **Rango de temperatura:** | -2°+8°C |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Clasificación energética:** | A |
| **Índice eficiencia energética:** | 23,6 |
| **Consumo anual:** | 542 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 1,485 kW/h/24h |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carga refrigerante:** | 110g |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Altura de la carcasa:** | 760 mm |
| **Válvula:** | Solenoide suministrado de serie |
| **Dimensiones:** | 1300×680×860 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 1395×800×1010 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 116 Kg / 126 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | 200 lt / 303 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 250W - 1,15A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 406 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Equipo:** | 2 pares de guías, 2 rejillas plastificadas GN1/1 |
| **Control:** | Display electrónico enrasado |
| **Puertas:** | 2 puertas, autocierre, reversible con tope a 105° |
| **Junta de la puerta:** | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| **Aislamiento:** | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| **Acabado interno/externo:** | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| **Esquinas internas:** | Redondeado para una fácil limpieza |
| **Manija:** | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| **Rack y guías:** | Acero inox AISI 304 |
| **Patas:** | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Preparado para conexión 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 previosly or subsequently sold.

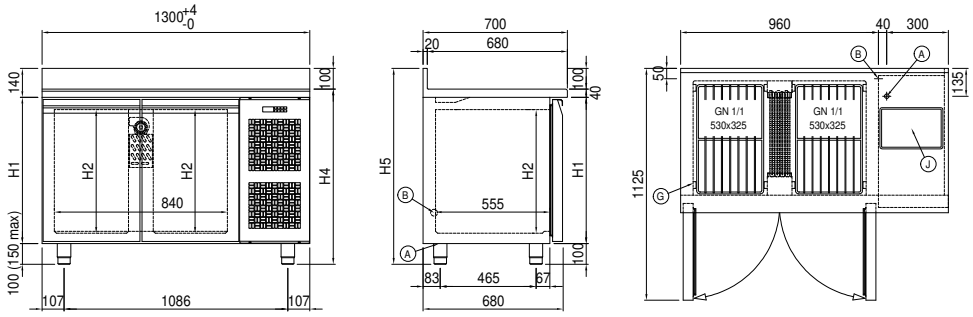
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Cajones 1/2 | Top en granito |
| Cajones 1/3 | Top en granito con alzatina |
| Cajones 1/3 + 2/3 | Fregadero Ø 300 mm |
| Altura cuerpo mesa 650 mm | Grifo mezcaldor de palanca de 1 orificio Ø 3/4 |
| Altura cuerpo mesa 700 mm | Patas regulables h 145/195 mm |
| Altura cuerpo mesa 750 mm | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Compartimento técnico a la izquierda | Soportes para cubetas GN para cajón |
| Cerradura con llave para cajones 1/2 | Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 | Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350 |
| Puerta de cristal | Rejilla inox GN1/1 |
| Iluminación LED | Rejilla plastificada GN1/1 |
| Color RAL a elegir | Par de guías tipo C 505 mm |
| Unidad plug-in por agua | Serial Interface, cable RS485 |
| Evaporador inox | Kit de conexión de cable Cosmo |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Kit connessione wifi Cosmo |
| Otros voltajes especiales | Enchufe schuko IP44 con tapa |
| Interior higiénico H3 | Zócalo extraíble GN 2P h 100 mm |

## COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico




**A:** Alimentación del cable de salida

**B:** Descarga del agua de condensación

**G:** Cremalleras

**J:** Evaporación automática del agua de condensación

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 previosly or subsequently sold.