

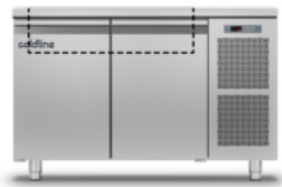
Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Saladette GN 2 portes

Modèle: TP13/1MD-660

Cod: T10201000213

Table réfrigérée Saladette 2 portes, hauteur du corps de la table 660 mm, avec plan. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées GN1/1. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. 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              |
| Capacité brute:                | 256 lt                       |
| Température de fonctionnement: | -2°+8°C                      |
| Groupe frigorifique:           | Groupe logé                  |
| Gaz réfrigérant:               | R290 (GWP=3)                 |
| Dégivrage:                     | A gaz chaud                  |
| Hauteur du corps:              | 660 mm                       |
| Détendeur:                     | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                    | 1300×700×800 mm              |
| Dimensions emballage:          | 1395×800×998 mm              |
| Poids net / brut:              | 104 Kg / 114 Kg              |
| Volume net / brut:             | / 256 lt                     |
| Alimentacion:                  | 220-240 V - 50 Hz            |
| Consommation électrique unité: | 250W - 1,15A                 |
| Puissance frigorifique:        | 406 W*                       |
| *:                             | Evap. -10°C Cond. +55°C      |

### Caractéristiques

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Equipment:                | 2 couples de glissières, 2 grilles plastifiées GN1/1   |
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant  |
| Portes:                   | 2 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°  |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnétique facilement remplaçables   |
| Isolément:                | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC  |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé |
| 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  |

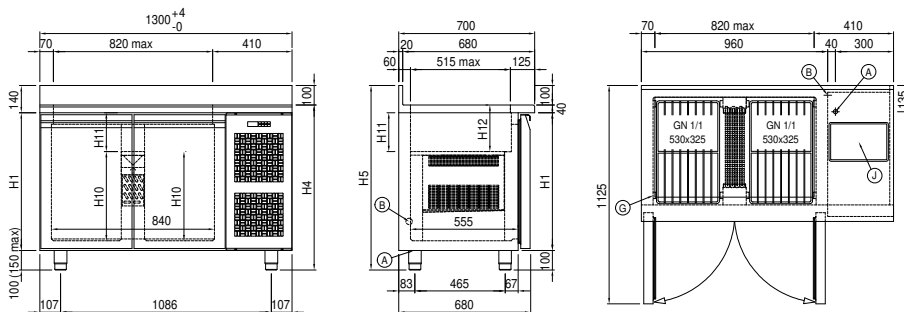
## Accessoires et variantes

|  |  |
|--|--|
| Kit de tiroirs 1/2                             | Plan de travail en granit                          |
| Kit de tiroirs 1/3                             | Pied augmenté h 145/195 mm                         |
| Kit de tiroirs 1/3 + 2/3                       | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm  |
| Hauteur du corps de la table 650 mm            | Traverse pour bacs GN pour tiroir                  |
| Hauteur du corps de la table 700 mm            | Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm  |
| Hauteur du corps de la table 750 mm            | Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm  |
| Compartiment technique à gauche                | Grille en acier inoxydable GN1/1                   |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2                 | Grille plastifiée GN1/1                            |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3                 | Paire de glissières type C 505 mm                  |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3           | Interface série, câble RS485                       |
| Éclairage LED                                  | Interface série, câble RS485                       |
| Peinture RAL                                   | Kit de connexion du câble Cosmo                    |
| Groupe avec condensation à air                 | Kit de connexion wifi Cosmo                        |
| Évaporateur en acier inoxydable                | Prise schuko IP44 avec couvercle                   |
| Couvercle de saladette, format personnalisé    | Kit bacs à saladette, 2 portes                     |
| Cuve intérieur Saladette, taille personnalisée | Couvercle à saladette, taille standard 2P          |
| Hygiène intérieure H3                          | Cuve intérieure pour saladette, taille standard 2P |
| Plan de travail adossé en granit               | Base mobile GN 2P h 100 mm                         |
|  | Base mobile GN 2P h 150 mm                         |

## 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 câble d'alimentation      B: Condensation de vidange      G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation

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.