Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

# Table Prep-station GN1/1 2 portes

**Modèle:** TV13/1M-1/3-760 **Cod:** T10201000222

Table réfrigérée Prep-Station 700 2 portes, hauteur du corps de la table 760 mm, avec plan en acier inoxydable AISI 304. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Conteneur réfrigéré avec couvercle ouvrant pour bacs GN1/3. Équipement: 2 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:** | 303 lt |
| **Temperature de fonctionnement:** | -2°+8°C |
| **Groupe frigorifique:** | Groupe logé |
| **Gaz réfrigérant:** | R290 (GWP=3) |
| **Charge de réfrigérant:** | 110g |
| **Dégivrage:** | A gaz chaud |
| **Hauteur du corps:** | 760 mm |
| **Détendeur:** | Solénoïde fourni en standard |
| **Dimensions:** | 1300×700×1055 mm |
| **Dimensions emballage:** | 1395×800×1010 mm |
| **Poids net / brut:** | 151 Kg / 161 Kg |
| **Volume net / brut:** | / 303 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, magnetique facilement remplaçables |
| **Isolement:** | 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 |
| **Couvercle charnières:** | En plastique noir |
| **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 |

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.

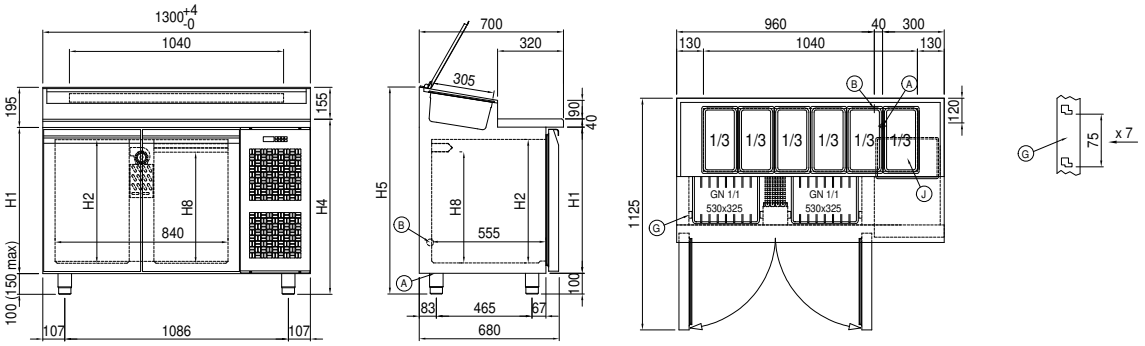
## Accessoires et variantes

| | |
|---|---|
| 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 | 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 |
| Compartiment technique de taille spéciale | Grille plastifiée GN1/1 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2 | Paire de glissières type C 505 mm |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 | Interface série, câble RS485 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3 | Kit de connexion du câble Cosmo |
| Éclairage LED | Kit de connexion wifie Cosmo |
| Peinture RAL | Prise schuko IP44 avec couvercle |
| Groupe avec condensation à air | Kit bacs Prep-Station GN1/3 avec groupe, 2P |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Base mobile GN 2P h 100 mm |
| Autres alimentations | 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.

## Déssin technique




**A:** Sortie cable 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 previosly or subsequently sold.