Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Mesa Master GN 2 puertas

**Modelo:** TP13/1B-760 **Cód.:** T10201000402

Mesa refrigerada Master 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética D, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -15°-22°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:** | Con top |
| **Capacidad bruta:** | 303 lt |
| **Rango de temperatura:** | -15°-22°C |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Clasificación energética:** | D |
| **Índice eficiencia energética:** | 65,9 |
| **Consumo anual:** | 2336 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 6,4 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:** | 1300×700×900 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 1395×800×1010 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 141 Kg / 151 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | 200 lt / 303 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 850W - 3,9A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 569 W* |
| *: | Evap. -30°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.

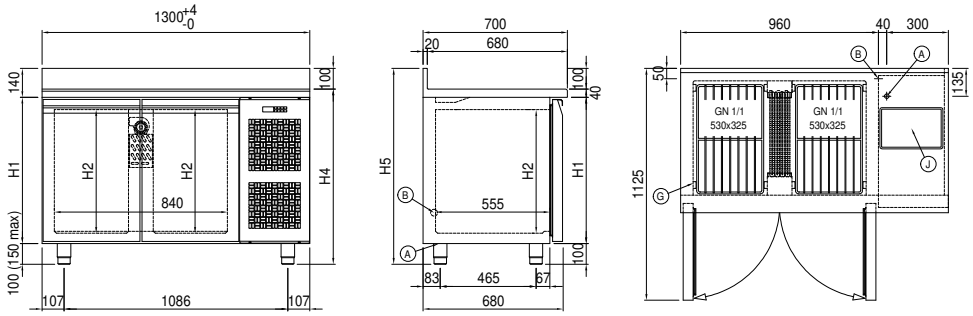
## Accesorios y variantes

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