

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Master GN 2 porte

Modello: TP13/1MR-660 Cod: T10211000203



1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. 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.

Tavolo refrigerato Master 2 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2,

Dati Tecnici

Тор:	Con piano
Capacità lorda:	256 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1090×700×800 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Peso netto / lordo:	89 Kg / 99 Kg
Volume netto / lordo:	165 lt / 256 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	810W - 3,7A
Resa Frigorifera:	519 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1
Dotazione.	2 copple guida, 2 grigile plastificate GIV1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	$2\ \text{porte},$ 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 1/2	
Cassettiera 1/3	
Cassettiera 1/3 + 2/3	
Altezza corpo tavolo 650 mm	
Altezza corpo tavolo 700 mm	
Altezza corpo tavolo 750 mm	
Vano tecnico a sinistra	
Vano tecnico in comune	
Senza vano tecnico	
Serratura con chiave per cassetti 1/2	
Serratura con chiave per cassetti 1/3	
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	
Illuminazione LED	
Verniciatura RAL	
Evaporatore inox	
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	
Alimentazione frequenza 60Hz	
Altre alimentazioni	

Piano in g	ranito	
Piano con	alzatina in granito	
Unità con	densante EMT6165GK remota	
Piedino maggiorato h 145/195 mm		
Kit 4 ruot	e pivotanti con freno h 128 mm	
Traversin	o per contenitori GN per cassetto	
Kit conte 150 mm	nitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h	
Kit conte 150 mm	nitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h	
Ripiano b 350	ottiglie, rivestimento inox per griglia	
Griglia ind	ox GN1/1	
Griglia pla	astificata GN1/1	
Coppia gu	uide tipo C 505 mm	
Interfacci	a seriale, cavo RS485	
Kit conne	ssione via cavo Cosmo	
Kit conne	ssione wifi Cosmo	
Zoccolo n	nobile GN 2P remoto h 100 mm	
Zoccolo n	nobile GN 2P remoto h 150 mm	

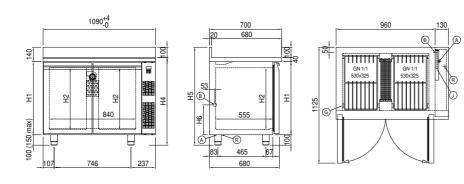
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	330W - 1,5A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470×330×300 mm
Resa frigorifera:	Evap10°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.