

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Saladette GN 2 porte

Modello: TP13/1MDR-710 Cod: T10211000211



Dati Tecnici

Тор:	Con piano
Capacità lorda:	280 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1090×700×850 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Peso netto / lordo:	80 Kg / 90 Kg
Volume netto / lordo:	/ 280 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	810W - 3,7A
Resa Frigorifera:	519 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

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, 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 Saladette 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano.

Caratteristiche

Dotazione:	2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	$2\ porte,$ 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	Piar
Cassettiera 1/3	Piar
Cassettiera 1/3 + 2/3	Pied
Altezza corpo tavolo 650 mm	Kit -
Altezza corpo tavolo 700 mm	Trav
Altezza corpo tavolo 750 mm	Kit
Vano tecnico a sinistra	150
Vano tecnico in comune	Kit (
Senza vano tecnico	Grig
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Grig
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Cop
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Inte
Illuminazione LED	Kit
Verniciatura RAL	Kit
Evaporatore inox	Valv
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit
Coperchio Saladette, dimensione personalizzata	Cop
Vasca interna Saladette, dimensione personalizzata	Vas por

Piano con alzatina in granito	
Piano in granito	
Piedino maggiorato h 145/195 mm	
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128	mm
Traversino per contenitori GN per cas	ssetto
Kit contenitori GN1/2 + coperchi per 150 mm	cassetto, h
Kit contenitori GN1/3 + coperchi per 150 mm	cassetto, h
Griglia inox GN1/1	
Griglia plastificata GN1/1	
Coppia guide tipo C 505 mm	
Interfaccia seriale, cavo RS485	
Kit connessione via cavo Cosmo	
Kit connessione wifi Cosmo	
Valvola R134a	
Kit bacinelle Saladette, 2 porte	
Coperchio Saladette, dimensione star	ndard 2P
Vasca interna Saladette, dimensione s porte	standard 2
Zoccolo mobile GN 2P remoto h 100	mm

Dati tecnici unità refrigerante remota

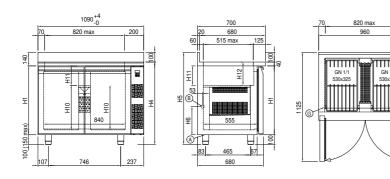
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	330W - 1,5A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470×330×300 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

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

Interno hygiene H3



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.