

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

## **Tavolo Master GN 2 porte**

Modello: TA13/1MR-760 Cod: T10212000202



# 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 Master 2 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, piano con alzatina. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas

### **Dati Tecnici**

Тор:	Con piano e alzatina
Capacità lorda:	303 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1090×700×1000 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Peso netto / lordo:	106 Kg / 116 Kg
Volume netto / lordo:	200 lt / 303 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
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a $105^{\circ}$
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 previously 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
Porta a vetro
Illuminazione LED
Verniciatura RAL
Evaporatore inox
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni

Intern	o hygiene H3
Piano	in granito
Piano	con alzatina in granito
Unità	condensante EMT6165GK remota
Piedin	o maggiorato h 145/195 mm
Kit 4 r	uote pivotanti con freno h 128 mm
Trave	sino per contenitori GN per cassetto
Kit co 150 m	ntenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h m
Kit co 150 m	ntenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h m
Ripian 350	o bottiglie, rivestimento inox per griglia
Griglia	inox GN1/1
Griglia	plastificata GN1/1
Coppi	a guide tipo C 505 mm
Interfa	accia seriale, cavo RS485
Kit co	nnessione via cavo Cosmo
Kit co	nnessione wifi Cosmo
Zocco	lo mobile GN 2P remoto h 100 mm
Zocco	lo mobile GN 2P remoto h 150 mm
Valvol	a R134a

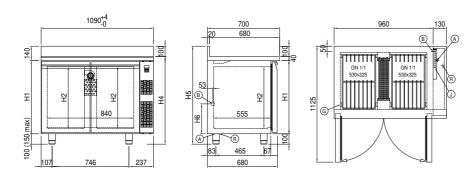
### Dati tecnici unità refrigerante remota

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

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.