

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

# Tavolo Prep-station GN1/1 2 porte

Modello: TVG13/1MR-1/3-710 Cod: T10213000221



# 11 III

### **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:	1090×700×1005 mm
Dimensioni imballo:	1395×800×998 mm
Peso netto / lordo:	130 Kg / 140 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

### Caratteristiche

Dotazione:	2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1	
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello	
Porte:	$2\ \text{porte},$ 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	
Cerniere coperchio:	In plastica nera	
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	

Tavolo refrigerato Prep-Station 700 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano in granito Rosa Beta. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Contenitore refrigerato per bacinelle GN1/3 con coperchio apribile. Dotazione: 2 griglie plastificate 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.

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 700 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm
Vano tecnico a sinistra
Vano tecnico in comune
Vano tecnico misura speciale
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
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni

Piedino maggiorato h 145/195 mm	
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	
Traversino per contenitori GN per	cassetto
Kit contenitori GN1/2 + coperchi   150 mm	per cassetto, h
Kit contenitori GN1/3 + coperchi 150 mm	per 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	
Kit bacinelle Prep-Station GN 1/3	remoto, 2 P
Zoccolo mobile GN 2P remoto h 1	00 mm
Zoccolo mobile GN 2P remoto h 1	50 mm
Valvola R134a	

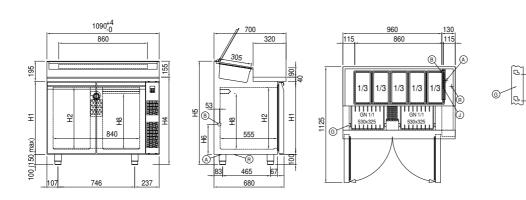
### Dati tecnici unità refrigerante remota

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
- 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.