

| Cliente  | Quantità  |
|----------|-----------|
| Progetto | Posizione |

# Tavolo Prep-station GN1/1 2 porte

Modello: TVG13/1MR-1/3-760 Cod: T10213000222



## Dati Tecnici

| Con piano                  |
|----------------------------|
| 303 lt                     |
| -2°+8°C                    |
| remota                     |
| R452a (GWP=2.141)          |
| Elettrico                  |
| 760 mm                     |
| Solenoide fornita di serie |
| 1090×700×1055 mm           |
| 1395×800×998 mm            |
| 136 Kg / 146 Kg            |
| / 303 lt                   |
| 220-240 V - 50-60 Hz       |
| 810W - 3,7A                |
| 519 W*                     |
| Evap10°C Cond. +55°C       |
|                            |

#### Tavolo refrigerato Prep-Station 700 2 porte, altezza corpo tavolo 760 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.

#### Caratteristiche

| Dotazione:                | 2 coppie guida, 2 griglie plastificate GN1/1  |
|---------------------------|---|
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello  |
| Porte:                    | 2 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a<br>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  |
| 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  |

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  <br>150 mm | per cassetto, h |
| Kit contenitori GN1/3 + coperchi<br>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                                |                 |

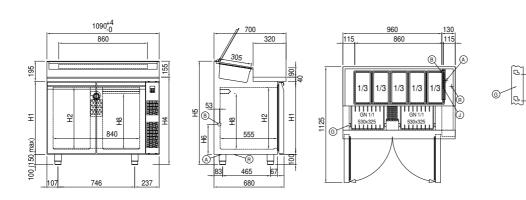
### Dati tecnici unità refrigerante remota

| 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.