

Client	Quantité
Projet	Position

Table Master GN 3 portes

Modèle: TS17/1M-760 Cod: T10300000202



Unité de réfrigération logée, classe énergétique A, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées GN1/1. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colamin'e permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile oumaçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS -Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Table réfrigérée Master 3 portes, hauteur du corps de la table 760 mm, sans plan.

Données techniques

Plan de travail:	Sans plan de travail	
Capacité brute:	476 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe efficacité enérgétique:	A	
Indice d'efficacité énergétique:	24,9	
Consommation annuelle:	637 kW/h annum	
Consommation 24h:	1,745 kW/h/24h	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	110g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Hauteur du corps:	760 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1780×680×860 mm	
Dimensions emballage:	1875×800×998 mm	
Poids net / brut:	144 Kg / 154 Kg	
Volume net / brut:	300 lt / 476 lt	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Consommation électrique:	250W - 1,15A	
Puissance frigorifique:	406 W*	
*:	Evap10°C Cond. +55°C	
Puissance frigorifique:	406 W*	

Caractéristiques

Equipment:	3 couples de glissières, 3 grilles plastifiées GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	3 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à 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.



Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2 Kit de tiroirs 1/3 Kit de tiroirs 1/3 + 2/3 Hauteur du corps de la table 650 mm Hauteur du corps de la table 700 mm Hauteur du corps de la table 750 mm Compartiment technique à gauche Serrure à clé pour tiroirs 1/2 Serrure à clé pour tiroirs 1/3 Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3 Porte vitrée Éclairage LED Peinture RAL Groupe avec condensation à air Évaporateur en acier inoxydable Alimentazione frequenza 60Hz Autres alimentations Hygiène intérieure H3

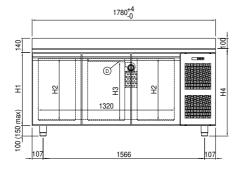
Plan de travail en granit
Plan de travail adossé en granit
Évier Ø 300 mm*
Mélangeur à levier Ø 3/4
Pied augmenté h 145/195 mm
Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Traverse pour bacs GN pour tiroir
Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 350
Grille en acier inoxydable GN1/1
Grille plastifiée GN1/1
Paire de glissières type C 505 mm
Interface série, câble RS485
Kit de connexion du câble Cosmo
Kit de connexion wifie Cosmo
Prise schuko IP44 avec couvercle

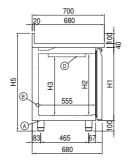
Base mobile GN 3P h 100 mm

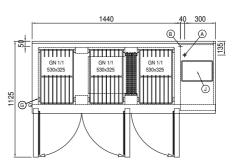
COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique







- A: Sortie cable d'alimentation
- 3: Condensation de vidange
- D: Diffuseur d'air

- G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation

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.