Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Master GN 3 puertas

Modelo: TS17/1M-660 **Cód.:** T10300000203

Mesa refrigerada Master 3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, sin top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética A, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



Datos técnicos

Top:	Sin top
Capacidad bruta:	403 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	A
Índice eficiencia energética:	24,2
Consumo anual:	586 kW/h annum
Consumo 24h:	1,605 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	660 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1780×680×760 mm
Dimensiones embalaje:	1875×800×1010 mm
Peso neto / bruto:	126 Kg / 136 Kg
Volumen neto / bruto:	248 lt / 403 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	250W - 1,15A
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	3 pares de guías, 3 rejillas plastificadas GN1/1
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	3 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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 previosly or subsequently sold.

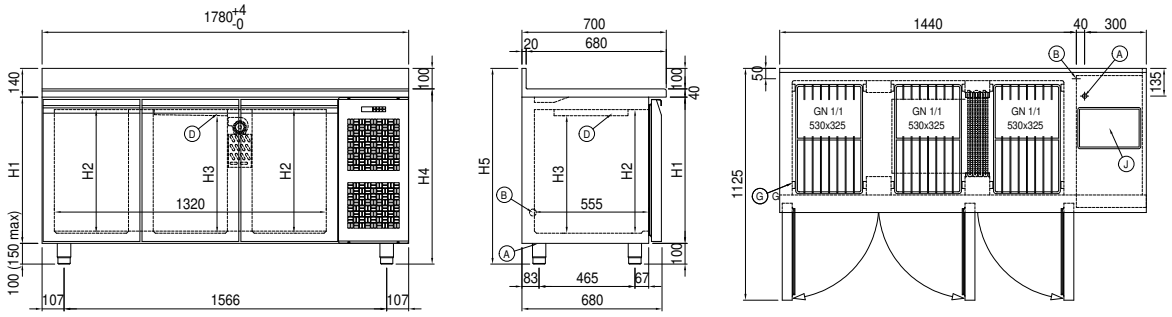
Accesorios y variantes

- Cajones 1/2
- Cajones 1/3
- Cajones 1/3 + 2/3
- Altura cuerpo mesa 650 mm
- Altura cuerpo mesa 700 mm
- Altura cuerpo mesa 750 mm
- Compartimento técnico a la izquierda
- Cerradura con llave para cajones 1/2
- Cerradura con llave para cajones 1/3
- Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
- Iluminación LED
- Color RAL a elegir
- Unidad plug-in por agua
- Evaporador inox
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Interior higiénico H3
- Top en granito
- Top en granito con alzatina
- Fregadero Ø 300 mm
- Grifo mezcaldor de palanca de 1 orificio Ø 3/4
- Patas regulables h 145/195 mm
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Soportes para cubetas GN para cajón
- Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
- Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
- Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350
- Rejilla inox GN1/1
- Rejilla plastificada GN1/1
- Par de guías tipo C 505 mm
- Serial Interface, cable RS485
- Kit de conexión de cable Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Enchufe schuko IP44 con tapa
- Zócalo extraíble GN 3P h 100 mm
- Zócalo extraíble GN 3P h 150 mm

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

B: Descarga del agua de condensación

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de condensación

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 previosly or subsequently sold.