

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Snack GN 3 porte

Modello: TS17/1M-490

Cod: T10300000204

Tavolo refrigerato Snack 3 porte, altezza corpo tavolo 490 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica A, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/1, 1/2+1/2. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. 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.



### Dati Tecnici

Top:	Senza piano
Capacità lorda:	278 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	A
Indice efficienza energetica:	21,8
Consumo annuo:	479 kW/h annum
Consumo 24h:	1,312 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	490 mm
Valvola:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	1780×680×590 mm
Dimensioni imballo:	1875×800×998 mm
Peso Lordo:	125 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	250 W
Corrente assorbita:	1,15 A
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

### Caratteristiche

Dotazione:	3 coppie guida, 3 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	3 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 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
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

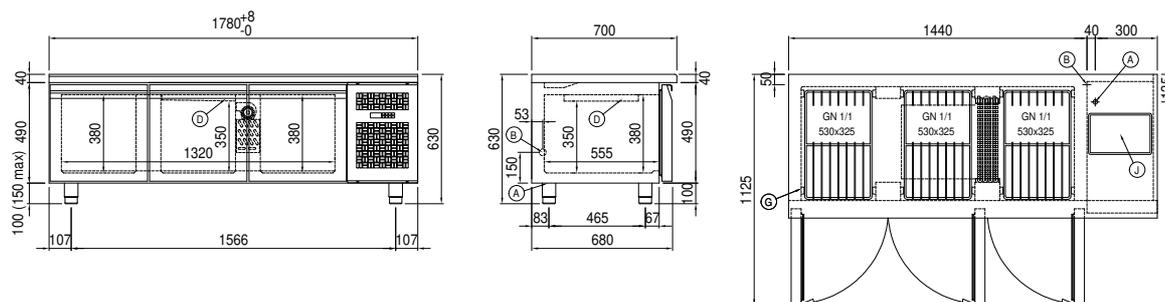
## Accessori e varianti

Cassettiera 1/1	Traversino per contenitori GN per cassetto
Cassettiera 1/2	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico misura speciale	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Vano tecnico a sinistra	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
Serratura con chiave per cassetti 1/1	Griglia inox GN1/1
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Griglia plastificata GN1/1
Verniciatura RAL	Coppia guide tipo C 505 mm
Unità plug-in ad acqua	Presca schuko IP44 con coperchio
Alimentazione frequenza 60Hz	Interfaccia seriale, cavo RS485
Altre alimentazioni	Kit connessione via cavo Cosmo
Piedino maggiorato h 145/195 mm	Kit connessione wifi Cosmo
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Zoccolo mobile GN 2P h 100 mm

## 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



- |                                     |  |                                 |
|-------------------------------------|--|---------------------------------|
| <b>A:</b> Uscita cavo alimentazione | <b>B:</b> Scarico condensa                 | <b>D:</b> Diffusore flusso aria |
| <b>G:</b> Cremagliere               | <b>J:</b> Evaporazione automatica condensa |                                 |