

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Mesa Saladette GN 3 puertas

Modelo: TS17/1MD-760

Cód.: T1030000212

Mesa refrigerada Saladette3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, sin top. Unidad de refrigeración enchufable, 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:	476 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	1780×655×860 mm
Dimensiones embalaje:	1875×800×998 mm
Peso neto / bruto:	129 Kg / 139 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 476 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	250W - 1,15A
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

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

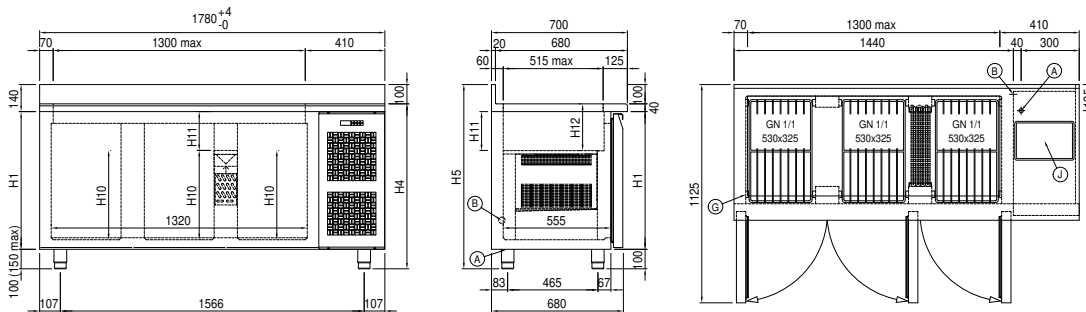
Accesorios y variantes

Cajones 1/2	Top en granito
Cajones 1/3	Kit cubetas Saladette, 3 puertas
Cajones 1/3 + 2/3	Tapa Saladette, dimensiones standard 3P
Altura cuerpo mesa 650 mm	Cuba interna Saladette, dimensiones estándar 3 puertas
Altura cuerpo mesa 700 mm	Zócalo extraíble GN 3P h 100 mm
Altura cuerpo mesa 750 mm	Zócalo extraíble GN 3P h 150 mm
Compartimento técnico a la izquierda	Patatas regulables h 145/195 mm
Cerradura con llave para cajones 1/2	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Cerradura con llave para cajones 1/3	Soportes para cubetas GN para cajón
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3	Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
Iluminación LED	Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
Color RAL a elegir	Rejilla inox GN1/1
Unidad plug-in por agua	Rejilla plastificada GN1/1
Evaporador inox	Par de guías tipo C 505 mm
Tapa Saladette, dimensiones personalizadas	Serial Interface, cable RS485
Cuba interna Saladette, dimensiones personalizadas	Kit de conexión de cable Cosmo
Interior higiénico H3	Kit connessione wifi Cosmo
Top en granito con alzatina	Enchufe schuko IP44 con tapa

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 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 previously or subsequently sold.