

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Master GN 3 porte

Modello: TA17/1M-660 **Cod:** T10302000203

Tavolo refrigerato Master 3 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, piano con alzatina. 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 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. 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:	Con piano e alzatina
Capacità lorda:	403 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-In
Classe efficienza energetica:	A
Indice efficienza energetica:	24,2
Consumo annuo:	586 kW/h annum
Consumo 24h:	1,605 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoidi fornita di serie
Dimensioni:	1780×700×900 mm
Dimensioni imballo:	1875×800×998 mm
Peso Lordo:	156 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

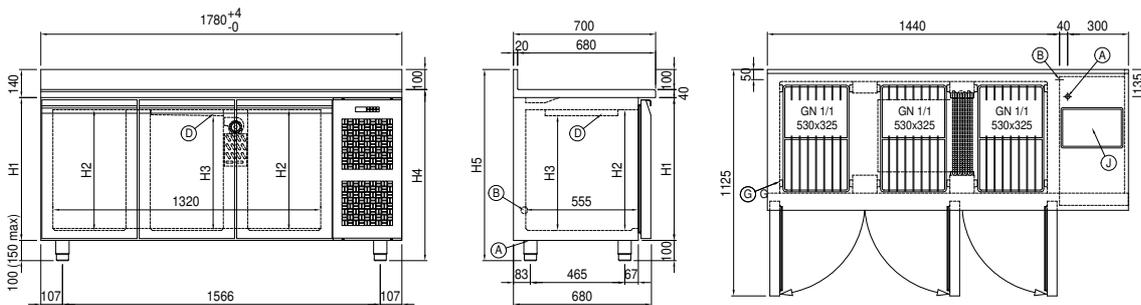
Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Altezza corpo tavolo 650 mm
Altezza corpo tavolo 700 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm
Vano tecnico a sinistra
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Illuminazione LED
Verniciatura RAL
Unità plug-in ad acqua
Evaporatore inox
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Interno hygiene H3
Piano in granito

Piano con alzatina in granito
Vasca di servizio Ø 300 mm*
Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4
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 per cassetto, h 150 mm
Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
Griglia inox GN1/1
Griglia plastificata GN1/1
Coppia guide tipo C 505 mm
Interfaccia seriale, cavo RS485
Kit connessione via cavo Cosmo
Presa schuko IP44 con coperchio
Zoccolo mobile GN 3P h 50 mm
Zoccolo mobile GN 3P h 100 mm
Zoccolo mobile GN 3P h 150 mm

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wifi che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline. Il tavolo collegato con kit Cosmo ed un

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.