

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Prep-station GN1/1 3 portes

Modèle: TVG17/1M-1/6-710

Cod: T10303000231



Données techniques

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail: | Plan de travail |
| Capacité brute: | 440 lt |
| Température de fonctionnement: | -2°+8°C |
| Groupe frigorifique: | Groupe logé |
| Gaz réfrigérant: | R290 (GWP=3) |
| Charge de réfrigérant: | 110g |
| Dégivrage: | A gaz chaud |
| Hauteur du corps: | 710 mm |
| Détendeur: | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions: | 1780×700×1005 mm |
| Dimensions emballage: | 1875×800×998 mm |
| Poids net / brut: | 175 Kg / 185 Kg |
| Volume net / brut: | / 440 lt |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Consommation électrique: | 250W - 1,15A |
| Puissance frigorifique: | 406 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

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, magnétique 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 |
| Couvercle charnières: | En plastique noir |
| 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 |

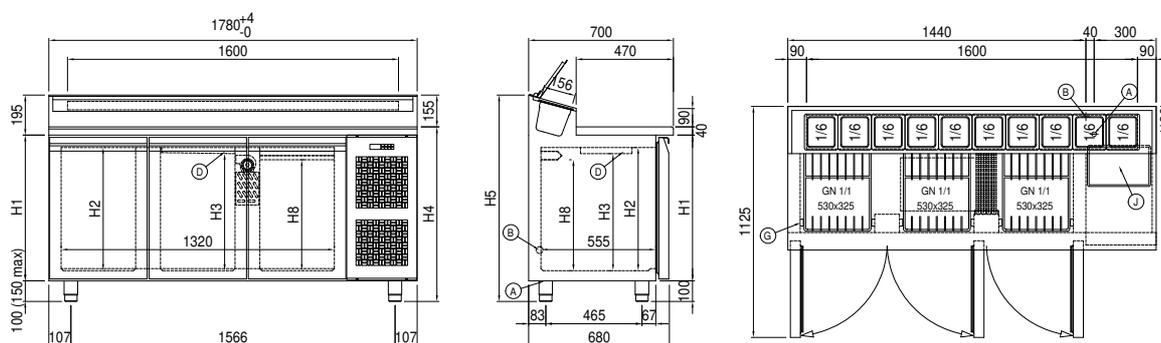
Accessoires et variantes

| | |
|--|---|
| Kit de tiroirs 1/2 | Pied augmenté h 145/195 mm |
| Kit de tiroirs 1/3 | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Kit de tiroirs 1/3 + 2/3 | Traverse pour bacs GN pour tiroir |
| Hauteur du corps de la table 700 mm | Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Hauteur du corps de la table 750 mm | Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartment technique à gauche | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Compartment technique de taille spéciale | Grille plastifiée GN1/1 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2 | Paire de glissières type C 505 mm |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 | Interface série, câble RS485 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3 | Kit de connexion du câble Cosmo |
| Éclairage LED | Kit de connexion wifi Cosmo |
| Peinture RAL | Prise schuko IP44 avec couvercle |
| Groupe avec condensation à air | Kit bacs Prep-Station GN1/6 avec groupe, 3P |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Base mobile GN 3P h 100 mm |
| Autres alimentations | Base mobile GN 3P h 150 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 | B: Condensation de vidange | D: Diffuseur d'air |
| G: Empattement de crémaillère | J: Évaporation automatique de la condensation | |