

Client	Quantité
Projet	Position

Table Snack GN 3 portes

Modèle: TS17/1MR-490 Cod: T10310000204



Données techniques

Plan de travail:	Sans plan de travail	
Capacité brute:	278 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe frigorifique:	sans groupe logé	
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)	
Dégivrage:	Eléctrique	
Hauteur du corps:	490 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1570×680×590 mm	
Dimensions emballage:	1875×800×998 mm	
Poids net / brut:	85 Kg / 95 Kg	
Volume net / brut:	158 lt / 278 lt	
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz	
Consommation électrique:	810W - 3,7A	
Puissance frigorifique:	668 W*	
*:	Evap10°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, magnetique 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
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

Table réfrigérée Snack 3 portes, hauteur du corps de la table 490 mm, sans plan. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 1 grilles plastifiées GN1/1. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/1, 1/2+1/2. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage électrique. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à

haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC. HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à

fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

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.



Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/1

Kit de tiroirs 1/2

Compartiment technique de taille spéciale

Compartiment technique à gauche

Compartiment technique en commun

Sans compartiment technique

Serrure à clé pour tiroirs 1/1

Serrure à clé pour tiroirs 1/2

Peinture RAL

Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Unité à distance NEK6210GK

Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 126 mm	8
Traverse pour bacs GN pour tiroir	
Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 15 mm	50
Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 15 mm	50
Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxyd pour grille 350	able
Grille en acier inoxydable GN1/1	
Grille plastifiée GN1/1	
Paire de glissières type C 505 mm	
Interface série, câble RS485	
Kit de connexion du câble Cosmo	
Kit de connexion wifie Cosmo	
Base mobile GN 3P sans groupe h 100 mm	
Base mobile GN 3P sans groupe h 150 mm	
Vanne R134a	

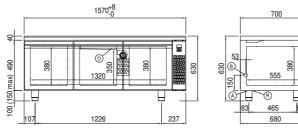
Fiche technique groupe frigorifique à distance

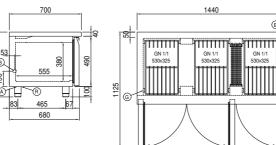
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	16 Kg
Dimensions:	480×330×295 mm
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	540×345×310 mm
Puissance frigorifique:	Evap10°C Cond. +55°C

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
- R: Sortie des tubes de gas

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.