

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Saladette GN 3 porte

Modello: TS17/1MDR-760 Cod: T10310000212



Dati Tecnici

Тор:	Senza piano
Capacità lorda:	476 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1570×655×860 mm
Dimensioni imballo:	1875×800×998 mm
Peso netto / lordo:	99 Kg / 109 Kg
Volume netto / lordo:	/ 476 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	810W - 3,7A
Resa Frigorifera:	668 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Tavolo refrigerato Saladette 3 porte, altezza corpo tavolo 760 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. 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 elettrico. 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.

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

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.



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
/ano tecnico a sinistra
/ano tecnico in comune
Senza vano tecnico
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
lluminazione LED
/erniciatura RAL
vaporatore inox
Predisposizione per collegamento a centrale emota CO2
Coperchio Saladette, dimensione personalizzat
/asca interna Saladette, dimensione personalizzata

D'	to constru	
Planc	in granito	
Unità condensante NEK6210GK remota		
Piedino maggiorato h 145/195 mm		
Kit 4	ruote pivotanti con freno h 128 mm	
Trave	rsino per contenitori GN per cassetto	
Kit co 150 r	ontenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h nm	
Kit co 150 r	ontenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h nm	
Grigli	a inox GN1/1	
Grigli	a plastificata GN1/1	
Сорр	ia guide tipo C 505 mm	
Inter	accia seriale, cavo RS485	
Kit co	nnessione via cavo Cosmo	
Kit co	nnessione wifi Cosmo	
Valvo	la R134a	
Kit ba	cinelle Saladette, 3 porte	
Cope	rchio Saladette, dimensione standard 3P	
Vasca	interna Saladette, dimensione standard 3	

Zoccolo mobile GN 3P remoto h 100 mm

Dati tecnici unità refrigerante remota

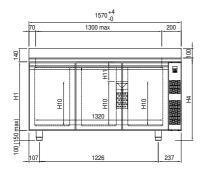
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	16 Kg
Dimensioni:	480×330×295 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

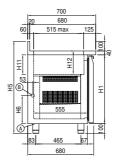
COSMO - controllo wi-fi

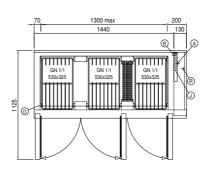
Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico

Interno hygiene H3







A: Uscita cavo alimentazione B: Scarico condensa G: Cremagliere

Evaporazione automatica condensa R: Uscita tubi 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.