

Client	Quantité
Projet	Position

# **Table Snack GN 4 portes**

Modèle: TS21/1B-490 Cod: T10400000404



# Données techniques Caractéristic

Plan de travail:	Sans plan de travail
Capacité brute:	380 lt
Temperature de fonctionnemen	t: -15°-22°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	E
Indice d'efficacité énergétique:	75,5
Consommation annuelle:	2725 kW/h annum
Consommation 24h:	7,466 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	490 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	2260×680×590 mm
Dimensions emballage:	2355×800×998 mm
Poids net / brut:	160 Kg / 170 Kg
Volume net / brut:	210 lt / 380 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	850W - 3,9A
Puissance frigorifique:	569 W*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

_
4 couples de glissières, 4 grilles plastifiées GN1/1
Afficheur électronique affleurant
4 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé
Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Acier inoxydable AISI 304
En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm

Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

Table réfrigérée Snack 4 portes, hauteur du corps de la table 490 mm, sans plan. Unité de réfrigération logée, classe énergétique E, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -15°-22°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 au gaz chaud. 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 previouly or subsequently sold.

Cosmo:



#### Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/1

Kit de tiroirs 1/2

Compartiment technique de taille spéciale

Compartiment technique à gauche

Serrure à clé pour tiroirs 1/1

Serrure à clé pour tiroirs 1/2

Peinture RAL

Groupe avec condensation à air

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Traverse pour bacs GN pour tiroir

Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm

Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm

Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 350

Grille en acier inoxydable GN1/1

Grille plastifiée GN1/1

Paire de glissières type C 505 mm

Prise schuko IP44 avec couvercle

Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

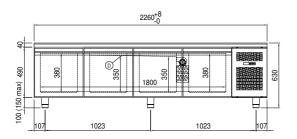
Kit de connexion wifie Cosmo

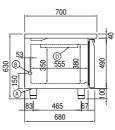
Base mobile GN 4P h 100 mm

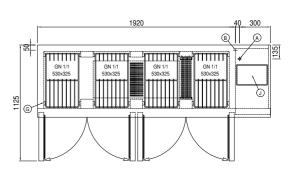
### COSMO - contrôle wi-fi

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