

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Prep-station GN1/1 4 puertas

Modelo: TV21/1M-1/6-760 Cód.: T10401000232

Mesa refrigerada Prep-Station 700 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, con top de acero inoxidable AISI 304. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Recipiente refrigerado con tapa abatible para cubetas GN1/6. Equipamiento de serie: 4 rejillas plastificadas GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



### Datos técnicos

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Top:                          | Con top                        |
| Capacidad bruta:              | 649 lt                         |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                        |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in                        |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                   |
| Carga refrigerante:           | 110g                           |
| Descogelación :               | Gas caliente                   |
| Altura de la carcasa:         | 760 mm                         |
| Válvula:                      | Solenoid suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 2260×700×1055 mm               |
| Dimensiones embalaje:         | 2355×800×998 mm                |
| Peso neto / bruto:            | 222 Kg / 232 Kg                |
| Volumen neto / bruto:         | ND / 649 lt                    |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz              |
| Potencia absorbida:           | 250W - 1,15A                   |
| Rendimiento de refrigeración: | 406 W*                         |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C        |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Equipo:                  | 4 pares de guías para GN1/1, 4 rejillas plastificadas GN1/1                           |
| Control:                 | Display electrónico enrasado  |
| Puertas:                 | 4 puertas, autocierre con tope a 105°, reversible                                     |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                     |
| Aislamiento:             | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC   |
| Acabado interno/externo: | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| Esquinas internas:       | Redondeado para una fácil limpieza  |
| Bisagras de tapa:        | De plástico negro   |
| Manija:                  | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm  |
| Rack y guías:            | Acero inox AISI 304   |
| Patatas:                 | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                  |
| Cosmo:                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub   |

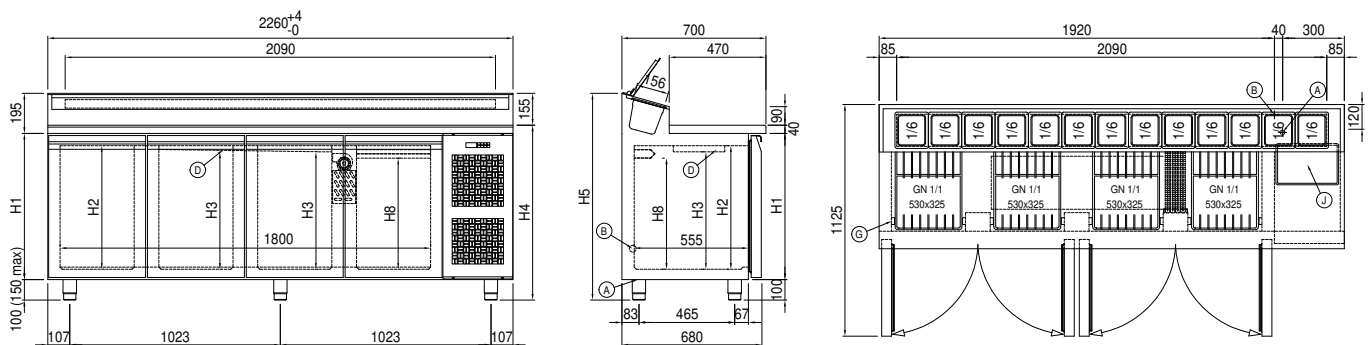
## Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Cajones 1/2                                | Patas regulables h 145/195 mm                  |
| Cajones 1/3                                | Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm     |
| Cajones 1/3 + 2/3                          | Soportes para cubetas GN para cajón            |
| Altura cuerpo mesa 700 mm                  | Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm  |
| Altura cuerpo mesa 750 mm                  | Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm |
| Compartimento técnico a la izquierda       | Rejilla inox GN1/1                             |
| Compartimento técnico medida especial      | Rejilla plastificada GN1/1                     |
| Cerradura con llave para cajones 1/2       | Par de guías tipo C 505 mm                     |
| Cerradura con llave para cajones 1/3       | Serial Interface, cable RS485                  |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Kit de conexión de cable Cosmo                 |
| Iluminación LED                            | Kit connessione wifi Cosmo                     |
| Color RAL a elegir                         | Enchufe schuko IP44 con tapa                   |
| Unidad plug-in por agua                    | Kit cubetas Prep-Station GN1/6 plug-in, 4 P    |
| Alimentazione frequenza 60Hz               | Zócalo extraíble GN 4P h 100 mm                |
| Otros voltajes especiales                  | Zócalo extraíble GN 4P h 150 mm                |

## COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología wi-fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, Levtronic, QUBI) o con el kit Cosmo wi-fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico



|    |                                  |    |   |    |                       |
|----|----------------------------------|----|---|----|-----------------------|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación               | D: | Difusor flujo de aire |
| G: | Cremalleras                      | J: | Evaporación automática del agua de condensación |    |                       |