Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Snack GN 4 portes

Modèle: TP21/1B-490 **Cod:** T10401000404

Table réfrigérée Snack 4 portes, hauteur du corps de la table 490 mm, avec 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.



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail
Capacité brute:	380 lt
Temperature de fonctionnement:	-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:	2260×700×630 mm
Dimensions emballage:	2355×800×1010 mm
Poids net / brut:	190 Kg / 200 Kg
Volume net / brut:	210 lt / 380 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique unité:	850W - 3,9A
Puissance frigorifique:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	4 couples de glissières, 4 grilles plastifiées GN1/1
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	4 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

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 previosly or subsequently sold.

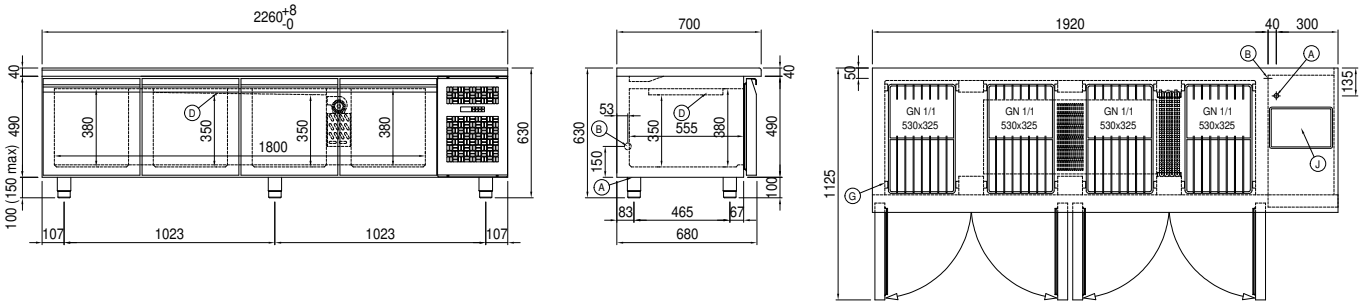
Accessoires et variantes

- Kit de tiroirs 1/1
- Kit de tiroirs 1/2
- Compartiment technique de taille spéciale
- Compartiment technique à gauche
- 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

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 previosly or subsequently sold.