Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Snack GN 4 porte

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

Tavolo refrigerato Snack 4 porte, altezza corpo tavolo 490 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica E, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/1, 1/2+1/2. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. 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.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità lorda:	380 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	E
Indice efficienza energetica:	75,5
Consumo annuo:	2725 kW/h annum
Consumo 24h:	7,466 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	490 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	2260×700×630 mm
Dimensioni imballo:	2355×800×1010 mm
Peso netto / lordo:	190 Kg / 200 Kg
Volume netto / lordo:	210 lt / 380 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	850W - 3,9A
Resa Frigorifera:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida, 4 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	4 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 previosly or subsequently sold.

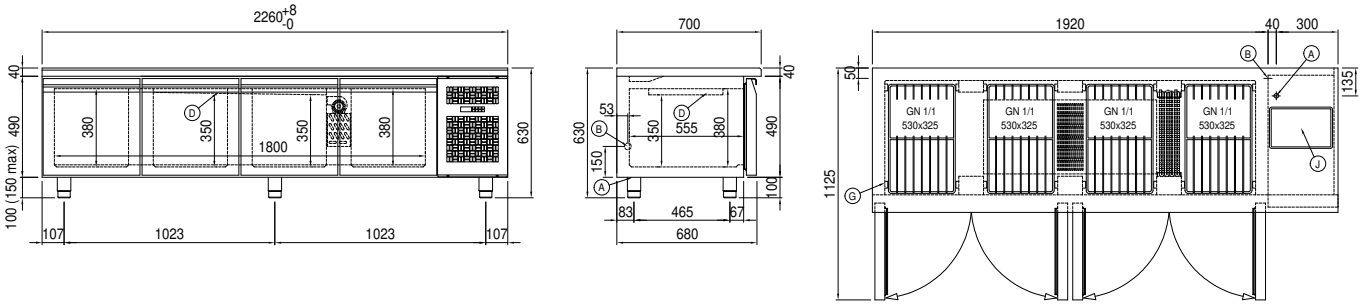
Accessori e varianti

- Cassettiera 1/1
- Cassettiera 1/2
- Vano tecnico misura speciale
- Vano tecnico a sinistra
- Serratura con chiave per cassetti 1/1
- Serratura con chiave per cassetti 1/2
- Verniciatura RAL
- Unità plug-in ad acqua
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Piedino maggiorato h 145/195 mm
- Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Traversino per contenitori GN per cassetto
- Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
- Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
- Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
- Griglia inox GN1/1
- Griglia plastificata GN1/1
- Coppia guide tipo C 505 mm
- Presa schuko IP44 con coperchio
- Interfaccia seriale, cavo RS485
- Kit connessione via cavo Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Zoccolo mobile GN 4P h 100 mm

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



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.