

| Cliente | Quantità |
|----------|-----------|
| Progetto | Posizione |

Tavolo Master GN 4 porte

Modello: TA21/1B-660 Cod: T10402000403



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 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. 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.

Tavolo refrigerato Master 4 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, piano con alzatina. Unità refrigerante plug-in, classe energetica E, classe climatica 5 heavy

Dati Tecnici

| Тор: | Con piano e alzatina |
|-------------------------------|----------------------------|
| Capacità lorda: | 549 lt |
| Range temperatura: | -15°-22°C |
| Unità refrigerante: | Plug-in |
| Classe efficienza energetica: | E |
| Indice efficienza energetica: | 78 |
| Consumo annuo: | 3364 kW/h annum |
| Consumo 24h: | 9,216 kW/h/24h |
| Classe Climatica: | 5 |
| Gas refrigerante: | R290 (GWP=3) |
| Carica Refrigerante: | 110g |
| Sbrinamento: | A gas caldo |
| Altezza scocca: | 660 mm |
| Valvola: | Solenoide fornita di serie |
| Dimensioni: | 2260×700×900 mm |
| Dimensioni imballo: | 2355×800×998 mm |
| Peso netto / lordo: | 203 Kg / 213 Kg |
| Volume netto / lordo: | 331 lt / 549 lt |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Assorbimento: | 850W - 3,9A |
| Resa Frigorifera: | 569 W* |
| *: | Evap30°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 previously or subsequently sold.



Accessori e varianti

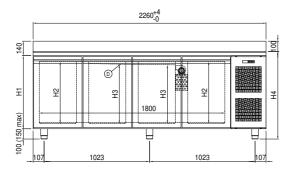
Cassettiera 1/2 Cassettiera 1/3 Cassettiera 1/3 + 2/3 Altezza corpo tavolo 650 mm Altezza corpo tavolo 700 mm Altezza corpo tavolo 750 mm Vano tecnico a sinistra Serratura con chiave per cassetti 1/2 Serratura con chiave per cassetti 1/3 Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3 Illuminazione LED Verniciatura RAL Unità plug-in ad acqua Alimentazione frequenza 60Hz Altre alimentazioni Interno hygiene H3 Piano in granito

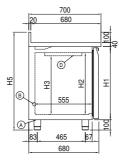
Piano con alzatina in granito Vasca di servizio Ø 300 mm* Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4 Piedino maggiorato h 145/195 mm Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm Traversino per contenitori GN per cassetto Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350 Griglia inox GN1/1 Griglia plastificata GN1/1 Coppia guide tipo C 505 mm Interfaccia seriale, cavo RS485 Kit connessione via cavo Cosmo Kit connessione wifi Cosmo Presa schuko IP44 con coperchio Zoccolo mobile GN 4P h 100 mm

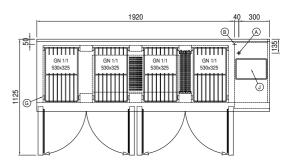
COSMO - controllo wi-fi

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.