

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Prep-station GN1/1 4 portes

Modèle: TVG21/1M-1/3-710

Cod: T10403000221



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail
Capacité brute:	599 lt
Température de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	710 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	2260×700×1005 mm
Dimensions emballage:	2355×800×998 mm
Poids net / brut:	235 Kg / 245 Kg
Volume net / brut:	ND / 599 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	250W - 1,15A
Puissance frigorifique:	406 W*
*:	Evap. -10°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, magnétique facilement remplaçables
Isolément:	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
Couvercle charnières:	En plastique noir
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

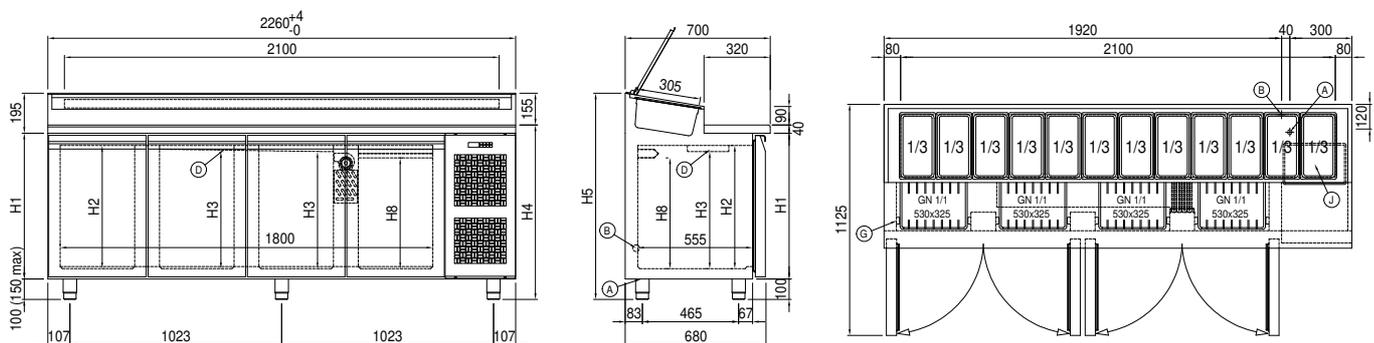
Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2	Pied augmenté h 145/195 mm
Kit de tiroirs 1/3	Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3	Traverse pour bacs GN pour tiroir
Hauteur du corps de la table 700 mm	Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
Hauteur du corps de la table 750 mm	Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
Compartment technique à gauche	Grille en acier inoxydable GN1/1
Compartment technique de taille spéciale	Grille plastifiée GN1/1
Serrure à clé pour tiroirs 1/2	Paire de glissières type C 505 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/3	Interface série, câble RS485
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3	Kit de connexion du câble Cosmo
Éclairage LED	Kit de connexion wifi Cosmo
Peinture RAL	Prise schuko IP44 avec couvercle
Groupe avec condensation à air	Kit bacs Prep-Station GN1/3 avec groupe, 4P
Alimentazione frequenza 60Hz	Base mobile GN 4P h 100 mm
Autres alimentations	Base mobile GN 4P h 150 mm

COSMO - contrôle 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.

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