Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Snack GN 4 puertas

Modelo: TP21/1MR-490 **Cód.:** T10411000204

Mesa refrigerada Snack 4 puertas, altura del cuerpo de la mesa 490 mm, con top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada GN1/1. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/1, 1/2+1/2. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. 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:	380 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	490 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	2050×700×630 mm
Dimensiones embalaje:	2355×800×1010 mm
Peso neto / bruto:	150 Kg / 160 Kg
Volumen neto / bruto:	210 lt / 380 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	810W - 3,7A
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

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
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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.

Accesorios y variantes

- Cajones 1/1
- Cajones 1/2
- Compartimento técnico medida especial
- Compartimento técnico a la izquierda
- Compartimento técnico en común
- Sin compartimento técnico
- Cerradura con llave para cajones 1/1
- Cerradura con llave para cajones 1/2
- Color RAL a elegir
- Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota NEK6210GK
- Patas regulables h 145/195 mm
- Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Soportes para cubetas GN para cajón
- Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm
- Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm
- Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350
- Rejilla inox GN1/1
- Rejilla plastificada GN1/1
- Par de guías tipo C 505 mm
- Serial Interface, cable RS485
- Kit de conexión de cable Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Zócalo extraíble GN 4P remoto h 100 mm
- Zócalo extraíble GN 4P remoto h 150 mm
- Válvula R134a

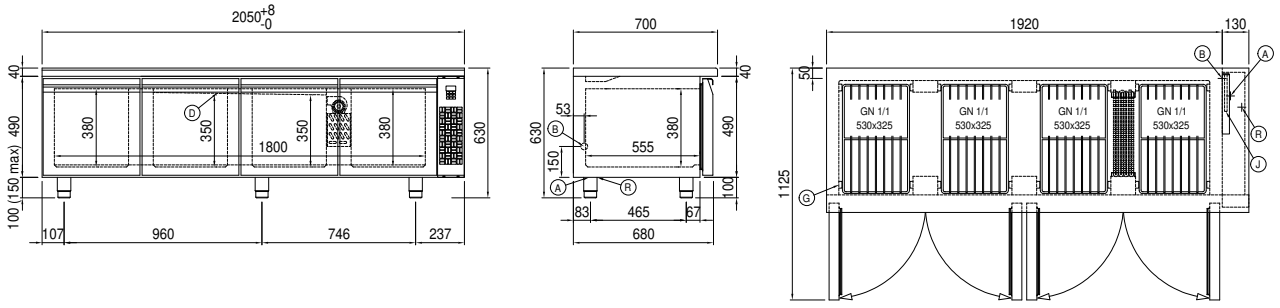
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida de la unidad:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +55°C

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	**R:**	Salida tubo de gas

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.