Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Master GN 4 porte

Modello: TP21/1BR-660 **Cod:** T10411000403

Tavolo refrigerato Master 4 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. 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 elettrico. 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:	549 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	2050×700×800 mm
Dimensioni imballo:	2355×800×998 mm
Peso netto / lordo:	158 Kg / 168 Kg
Volume netto / lordo:	331 lt / 549 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	970W - 4,4A
Resa Frigorifera:	646 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 1/2
- 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
- Vano tecnico in comune
- Senza vano tecnico
- 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
- Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Interno hygiene H3
- Piano in granito
- Piano con alzatina in granito
- Unità condensante NT2180GK remota
- 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
- Interfaccia seriale, cavo RS485
- Kit connessione via cavo Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Zoccolo mobile GN 4P remoto h 100 mm

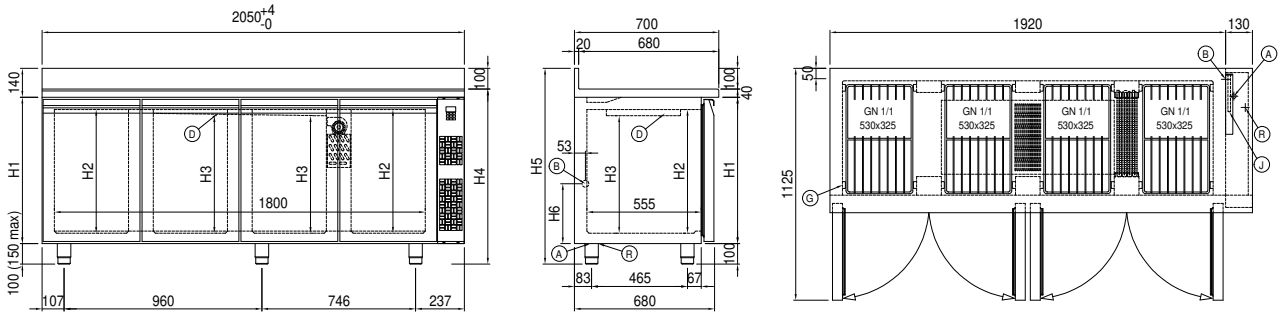
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento unitò remota:	840W - 3,8A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	30,2 Kg
Dimensioni:	500×330×295 mm
Pipe delivery:	Ø 3/8"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -30°C Cond. +55°C

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	**R:**	Uscita tubi 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.