

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Master 600 1 porta

Modello: TS09/1MQ-710 Cod: T12100000201



Dati Tecnici

nza piano i It v+8°C ug-in ,7
e+8°C ug-in ,,7 9 kW/h annum
.,7 9 kW/h annum
,7 9 kW/h annum
9 kW/h annum
9 kW/h annum
121 kW/h/24h
90 (GWP=3)
g
gas caldo
0 mm
lenoide fornita di serie
0×580×810 mm
5×800×998 mm
Kg / 85 Kg
lt / 98 lt
0-240 V - 50 Hz
OW - 1,15A
6 W*
ap10°C Cond. +55°C

Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica A, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata 325x430 mm. 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.

Caratteristiche

Dotazione:	1 coppie guida, 1 griglie plastificate 325x430 mm
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, 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

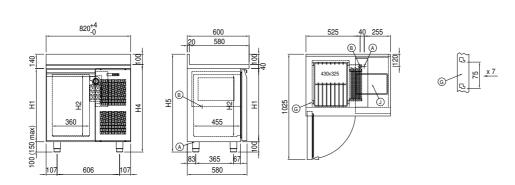
Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Altezza corpo tavolo 650 mm
Altezza corpo tavolo 700 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm
Vano tecnico a sinistra
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Porta a vetro
Illuminazione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

Interno hygiene H	3
Piano in granito	
Piano con alzatina	in granito
Piedino maggiorat	o h 145/195 mm
Kit 4 ruote pivotar	nti con freno h 128 mm
Traversino per cor	ntenitori GN per cassetto
Kit contenitori GN 150 mm	l1/2 + coperchi per cassetto, h
Kit contenitori GN 150 mm	l1/3 + coperchi per cassetto, h
Griglia plastificata	325x430
Coppia guide tipo	C 405 mm
Interfaccia seriale,	cavo RS485
Presa schuko IP44	con coperchio
Kit connessione vi	a cavo Cosmo
Kit connessione w	rifi Cosmo
Zoccolo mobile Co	Q 1P h 100 mm
Zoccolo mobile CO	O 1P h 150 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 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 previously or subsequently sold.