

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Tavolo Master 600 1 porta BT

**Modelo:** TA09/1BQ-760

**Cód.:** T12102000402

Mesa refrigerada Master 600 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, top con alzatina. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética C, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -15°-22°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 1 rejilla plastificada 325x430 mm. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. 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

|                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Top:</b>                          | Con top y alzatina               |
| <b>Capacidad bruta:</b>              | 106 lt                           |
| <b>Rango de temperatura:</b>         | -15°-22°C                        |
| <b>Unidad refrigeradora:</b>         | Plug-in                          |
| <b>Clasificación energética:</b>     | C                                |
| <b>Índice eficiencia energética:</b> | 39.8                             |
| <b>Consumo anual:</b>                | 1134 kW/h annum                  |
| <b>Consumo 24h:</b>                  | 3,107 kW/h/24h                   |
| <b>Clase climática:</b>              | 5                                |
| <b>Gas refrigerante:</b>             | R290                             |
| <b>Descogelación :</b>               | Gas caliente                     |
| <b>Altura de la carcasa:</b>         | 760 mm                           |
| <b>Válvula:</b>                      | Solenoides suministrado de serie |
| <b>Dimensiones:</b>                  | 820x600x1000 mm                  |
| <b>Dimensiones embalaje:</b>         | 915x800x998 mm                   |
| <b>Peso bruto:</b>                   | 108 Kg                           |
| <b>Alimentación:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz                |
| <b>Potencia absorbida:</b>           | 550 W                            |
| <b>Corriente absorbida:</b>          | 2,5 A                            |
| <b>Rendimiento de refrigeración:</b> | 356 W*                           |
| <b>*:</b>                            | Evap. -30°C Cond. +55°C          |

### Características

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Equipo:</b>                  | 1 pareja de guías, 1 rejilla plastificada 325x430 mm                                  |
| <b>Control:</b>                 | Display electrónico enrasado  |
| <b>Puertas:</b>                 | 1 puerta, autocierre, reversible con tope a 105°                                      |
| <b>Junta de la puerta:</b>      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                     |
| <b>Aislamiento:</b>             | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC   |
| <b>Acabado interno/externo:</b> | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| <b>Esquinas internas:</b>       | Redondeado para una fácil limpieza  |
| <b>Manija:</b>                  | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm  |
| <b>Rack y guías:</b>            | Acero inox AISI 304   |
| <b>Patas:</b>                   | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                  |
| <b>Cosmo:</b>                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub   |

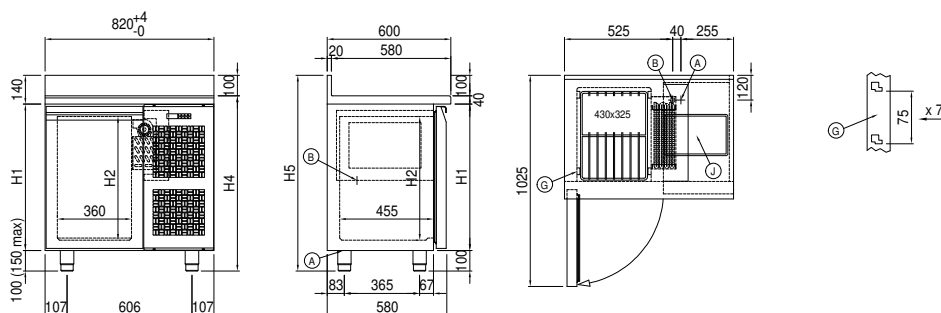
## Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Cajones 1/2                                | Interior higiénico H3                          |
| Cajones 1/3                                | Top en granito                                 |
| Cajones 1/3 + 2/3                          | Top en granito con alzatina                    |
| Altura cuerpo mesa 650 mm                  | Patas regulables h 145/195 mm                  |
| Altura cuerpo mesa 700 mm                  | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm     |
| Altura cuerpo mesa 750 mm                  | Soportes para cubetas GN para cajón            |
| Compartimento técnico a la izquierda       | Kit cubetas GN1/2 + tapa para cajón, h 150 mm  |
| Cerradura con llave para cajones 1/2       | Kit cubetas GN1/3 + tapas para cajón, h 150 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/3       | Rejilla plastificada 325x430                   |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Par de guías tipo C 405 mm                     |
| Iluminación LED                            | Serial Interface, cable RS485                  |
| Color RAL a elegir                         | Enchufe schuko IP44 con tapa                   |
| Unidad plug-in por agua                    | Kit de conexión de cable Cosmo                 |
| Alimentazione frequenza 60Hz               | Kit connessione wifi Cosmo                     |
| Otros voltajes especiales                  | Zócalo extraíble CQ 1P h 100 mm                |

## 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      **G:** Cremalleras
- J:** Evaporación automática del agua de condensación