

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Master 600 2 porte

Modello: TP13/1BQ-760

Cod: T12201000402

Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 760 mm, con piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica D, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 2 griglie plastificate 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.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità lorda:	248 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	D
Indice efficienza energetica:	57
Consumo annuo:	1895 kW/h annum
Consumo 24h:	5,192 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	1300x600x900 mm
Dimensioni imballo:	1395x800x998 mm
Peso netto / lordo:	131 Kg / 141 Kg
Volume netto / lordo:	162 lt / 248 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	850W - 3,9A
Resa Frigorifera:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	2 coppie guida, 2 griglie plastificate 325x430 mm
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 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

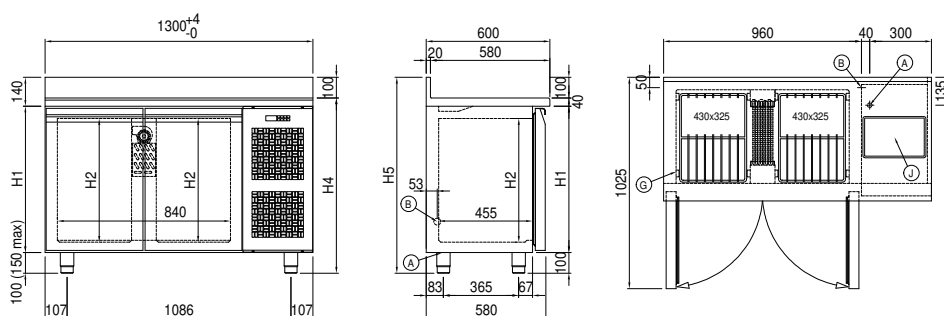
Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piano in granito
Cassettiera 1/3	Piano con alzatina in granito
Cassettiera 1/3 + 2/3	Vasca di servizio Ø 300 mm*
Altezza corpo tavolo 650 mm	Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4
Altezza corpo tavolo 700 mm	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Vano tecnico a sinistra	Traversino per contenitori GN per cassetto
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Griglia plastificata 325x430
Illuminazione LED	Coppia guide tipo C 405 mm
Verniciatura RAL	Interfaccia seriale, cavo RS485
Unità plug-in ad acqua	Presca schuko IP44 con coperchio
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione via cavo Cosmo
Altre alimentazioni	Kit connessione wifi Cosmo
Interno hygiene H3	Zoccolo mobile CQ 2P h 100 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