Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Tavolo Master 600 2 porte

**Modello:** TA13/1MQ-760 **Cod:** T12202000202

Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 760 mm, piano con alzatina. 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: 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 e alzatina |
| **Capacità lorda:** | 248 lt |
| **Range temperatura:** | -2°+8°C |
| **Unità refrigerante:** | Plug-in |
| **Classe efficienza energetica:** | A |
| **Indice efficienza energetica:** | 22,3 |
| **Consumo annuo:** | 491 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 1,345 kW/h/24h |
| **Classe Climatica:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carica Refrigerante:** | 110g |
| **Sbrinamento:** | A gas caldo |
| **Altezza scocca:** | 760 mm |
| **Valvola:** | Solenoide fornita di serie |
| **Dimensioni:** | 1300×600×1000 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 1395×800×1010 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 126 Kg / 136 Kg |
| **Volume netto / lordo:** | 162 lt / 248 lt |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Assorbimento:** | 250W - 1,15A |
| **Resa Frigorifera:** | 406 W* |
| *: | Evap. -10°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 |

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.

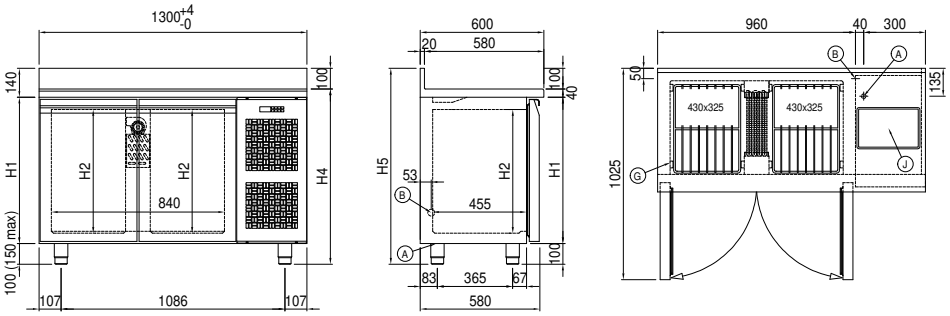
## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Cassettiera 1/2 | 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 |
| Porta a vetro | Coppia guide tipo C 405 mm |
| Illuminazione LED | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Verniciatura RAL | Presa schuko IP44 con coperchio |
| Unità plug-in ad acqua | Kit connessione via cavo Cosmo |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Kit connessione wifi Cosmo |
| Altre alimentazioni | Zoccolo mobile CQ 2P h 100 mm |
| Interno hygiene H3 | Zoccolo mobile CQ 2P 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 previosly or subsequently sold.