

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Master 600 4 porte BT

Modello: TP21/1BQ-710

Cod: T12401000401

Tavolo refrigerato Master 600 1 porta, altezza corpo tavolo 710 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: 4 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:               | 491 lt                     |
| Range temperatura:            | -15°-22°C                  |
| Unità refrigerante:           | Plug-in                    |
| Classe efficienza energetica: | D                          |
| Indice efficienza energetica: | 79,8                       |
| Consumo annuo:                | 3280 kW/h annum            |
| Consumo 24h:                  | 8,986 kW/h/24h             |
| Classe Climatica:             | 5                          |
| Gas refrigerante:             | R290                       |
| Sbrinamento:                  | A gas caldo                |
| Altezza scocca:               | 710 mm                     |
| Valvola:                      | Solenoido fornita di serie |
| Dimensioni:                   | 2260x600x850 mm            |
| Dimensioni imballo:           | 2355x800x998 mm            |
| Peso Lordo:                   | 210 Kg                     |
| Alimentazione:                | 220-240 V - 50 Hz          |
| Potenza assorbita:            | 850 W                      |
| Corrente assorbita:           | 3,9 A                      |
| Resa Frigorifera:             | 569 W*                     |
| *:                            | Evap. -30°C Cond. +55°C    |

### Caratteristiche

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Dotazione:                | 4 coppie guida, 4 griglie plastificate 325x430 mm   |
| 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  |

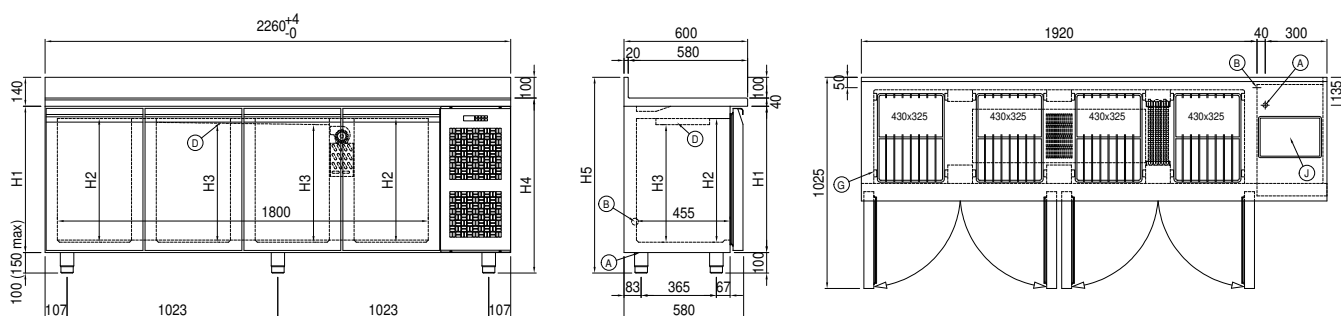
## Accessori e varianti

|   |   |
|---|---|
| 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 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm                |
| Vano tecnico a sinistra                     | Traversino per contenitori GN per cassetto              |
| Serratura con chiave per cassette 1/2       | Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassette 1/3       | Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h 150 mm |
| Serratura con chiave per cassette 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 4P 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

**D:** Diffusore flusso aria

**G:** Cremagliere

**J:** Evaporazione automatica condensa