Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Pastry EN60x40 1 puerta

Modelo: TP09/1MJ-660 **Cód.:** T20101000203

Mesa refrigerada Pastry 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 4 parejas de guías para rejillas EN60x40. 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

Top:	Con top
Capacidad bruta:	157 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	27,7
Consumo anual:	578 kW/h annum
Consumo 24h:	1,584 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	660 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	895×800×800 mm
Dimensiones embalaje:	990×900×998 mm
Peso neto / bruto:	98 Kg / 108 Kg
Volumen neto / bruto:	115 lt / 157 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	250W - 1,15A
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	4 pares de guías para EN60x40
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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.

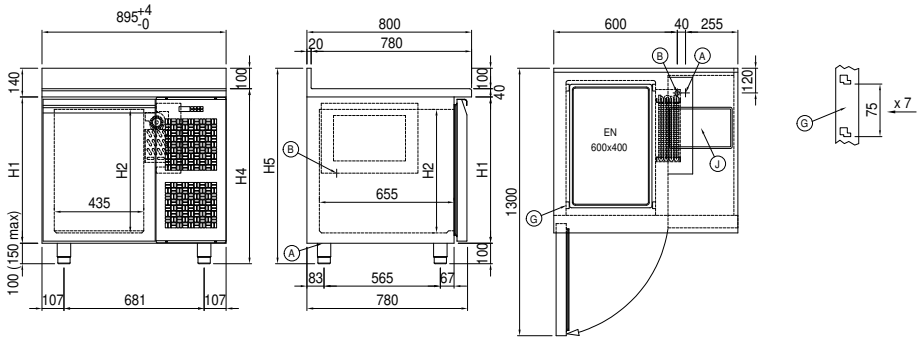
Accesorios y variantes

Cajones 1/2	Top en granito
Cajones 1/3	Top en granito con alzatina
Cajones 1/3 + 2/3	Patas regulables h 145/195 mm
Compartimento técnico a la izquierda	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Cerradura con llave para cajones 1/2	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Cerradura con llave para cajones 1/3	Rejilla inox EN60x40
Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3	Rejilla plastificada EN60x40
Color RAL a elegir	Par de guías tipo L 605 mm
Unidad plug-in por agua	Enchufe schuko IP44 con tapa
Evaporador inox	Serial Interface, cable RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit de conexión de cable Cosmo
Otros voltajes especiales	Kit connessione wifi Cosmo
Interior higiénico H3	Zócalo extraíble EN 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

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.