Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 1 porta

Modello: TP09/1MJ-660 **Cod:** T20101000203

Tavolo refrigerato Pastry con piano, Plug-In, 1 porta con altezza corpo tavolo 660 mm, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Completo di 4 coppie guida per griglie EN60x40, configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Struttura con isolamento 60 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo esterno in acciaio colaminato. Realizzato con tecnologia FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.

Dati Tecnici

Top:	Con piano
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-In
Classe efficienza energetica:	B
Indice efficienza energetica:	27,7
Consumo annuo:	578 kW/h annum
Consumo 24h:	1,584 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	895×800×800 mm
Dimensioni imballo:	990×900×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, 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.

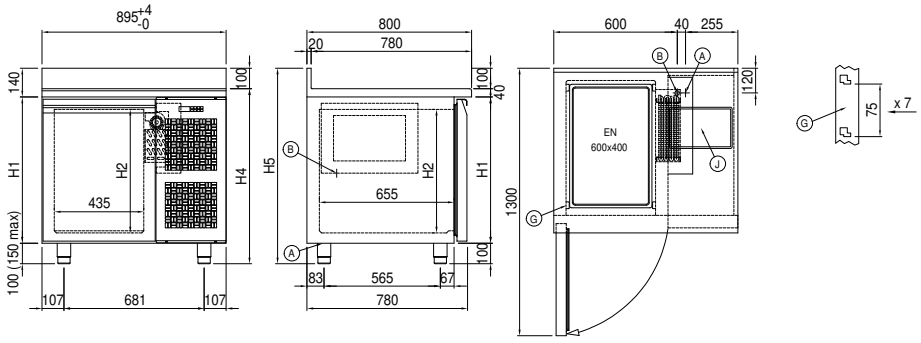
Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piano in granito
Cassettiera 1/3	Piano con alzatina in granito
Cassettiera 1/3 + 2/3	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Vano tecnico a sinistra	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Griglia inox EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Griglia plastificata EN60x40
Verniciatura RAL	Coppia guide tipo L 605 mm
Unità plug-in ad acqua	Presa schuko IP44 con coperchio
Evaporatore inox	Interfaccia seriale, cavo RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione via cavo Cosmo
Altre alimentazioni	Zoccolo mobile EN 1P h 50 mm
Interno hygiene H3	Zoccolo mobile EN 1P h 100 mm

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wi-fi che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline. Collega i tavoli Pastry ad un Cosmo hub (MODI, VISION o LEVTRONIC) e dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina 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.