

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Pastry EN60x40 1 puerta

Modelo: TP09/1BJ-760

Cód.: T20101000402

Mesa refrigerada Pastry 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética D, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -15°-22°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:              | 185 lt                         |
| Rango de temperatura:         | -15°-22°C                      |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in                        |
| Clasificación energética:     | D                              |
| Índice eficiencia energética: | 61                             |
| Consumo anual:                | 1948 kW/h annum                |
| Consumo 24h:                  | 5,337 kW/h/24h                 |
| Clase climática:              | 5                              |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                   |
| Carga refrigerante:           | 110g                           |
| Descogelación :               | Gas caliente                   |
| Altura de la carcasa:         | 760 mm                         |
| Válvula:                      | Solenoid suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 895x800x900 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 990x900x998 mm                 |
| Peso neto / bruto:            | 113 Kg / 123 Kg                |
| Volumen neto / bruto:         | 139 lt / 185 lt                |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz              |
| Potencia absorbida:           | 525W - 2,4A                    |
| Rendimiento de refrigeración: | 356 W*                         |
| *:                            | Evap. -30°C Cond. +55°C        |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 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   |

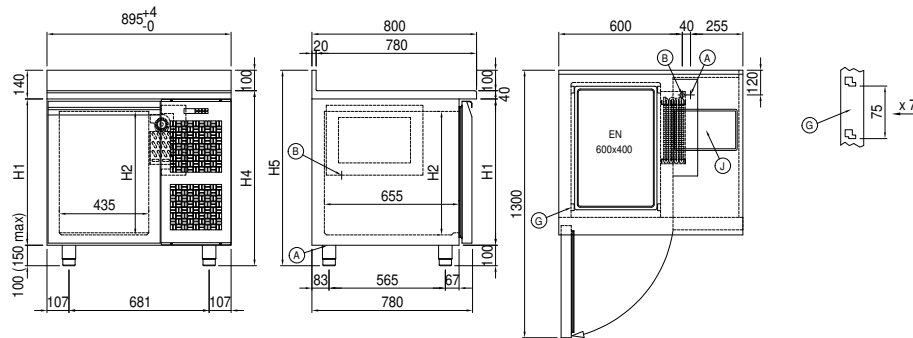
### Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Cajones 1/2                                | Top en granito con alzatina                |
| Cajones 1/3                                | Patas regulables h 145/195 mm              |
| Cajones 1/3 + 2/3                          | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Compartimento técnico a la izquierda       | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm        |
| Cerradura con llave para cajones 1/2       | Rejilla inox EN60x40                       |
| Cerradura con llave para cajones 1/3       | Rejilla plastificada EN60x40               |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Par de guías tipo L 605 mm                 |
| Color RAL a elegir                         | Enchufe schuko IP44 con tapa               |
| Unidad plug-in por agua                    | 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            |
| Top en granito                             | Zócalo extraíble EN 1P h 150 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