

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

## Mesa Pastry EN60x40 1 puerta

Modelo: TP09/1MJR-710 Cód.: T20111000201

Mesa refrigerada Pastry 1 puerta, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. 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 eléctrico. 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:              | 171 lt                           |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                          |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)                |
| Descogelación :               | Eléctrico                        |
| Altura de la carcasa:         | 710 mm                           |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 755x800x850 mm                   |
| Dimensiones embalaje:         | 990x900x998 mm                   |
| Peso neto / bruto:            | 70 Kg / 80 Kg                    |
| Volumen neto / bruto:         | 127 lt / 171 lt                  |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Potencia absorbida:           | 710W - 3,2A                      |
| Rendimiento de refrigeración: | 368 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°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                             |
| Cajones 1/3   | Top en granito con alzatina                |
| Cajones 1/3 + 2/3                                   | Unidad remota EMT6144GK                    |
| Compartimento técnico a la izquierda                | Patas regulables h 145/195 mm              |
| Compartimento técnico en común                      | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sin compartimento técnico                           | 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                                  | Válvula R134a                              |
| Evaporador inox                                     | Serial Interface, cable RS485              |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Kit de conexión de cable Cosmo             |
| Alimentazione frequenza 60Hz                        | Kit connessione wifi Cosmo                 |
| Otros voltajes especiales                           | Zócalo extraíble EN 1P remoto h 100 mm     |
| Interior higiénico H3                               | Zócalo extraíble EN 1P remoto h 150 mm     |

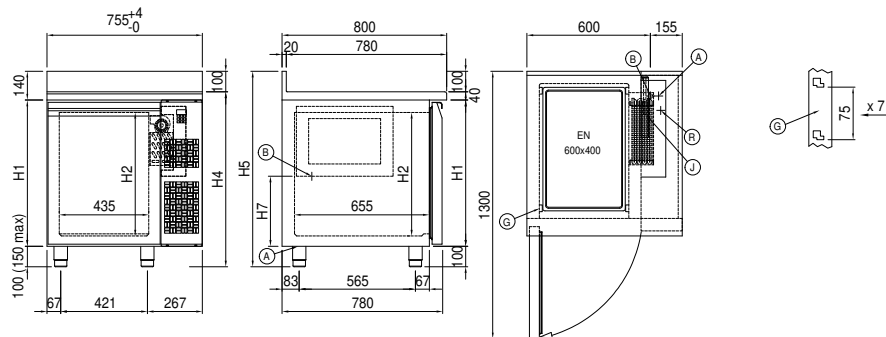
## Datos técnicos unidad remota

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Potencia absorbida de la unidad: | 250W - 1,1A             |
| Gas refrigerante:                | R404-R452               |
| Peso bruto:                      | 17 Kg                   |
| Dimensiones:                     | 450x300x270 mm          |
| Tubo de entrega:                 | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:                 | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:            | 470x330x300 mm          |
| Rendimiento de refrigeración:    | Evap. -10°C Cond. +55°C |

### 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 | R: | Salida tubo de gas                |    |             |