

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 1 porta

Modello: TA09/1MJR-660

Cod: T20112000203

Tavolo refrigerato Pastry piano con alzatina, Remoto, 1 porta con altezza corpo tavolo 660 mm, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. 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 e alzatina |
| Range temperatura: | -2°+8°C |
| Unità refrigerante: | Remota |
| Gas refrigerante: | R452a |
| Sbrinamento: | Elettrico |
| Altezza scocca: | 660 mm |
| Valvola: | Solenoida fornita di serie |
| Dimensioni: | 755×800×900 mm |
| Dimensioni imballo: | 990×900×998 mm |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Resa Frigorifera: | 368 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 |

Accessori e varianti

| | |
|--|--|
| Cassettiera 1/2 | Piano in granito |
| Cassettiera 1/3 | Piano con alzatina in granito |
| Cassettiera 1/3 + 2/3 | Unità condensante EMT6144GK remota |
| Vano tecnico a sinistra | Piedino maggiorato h 145/195 mm |
| Vano tecnico in comune | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Senza vano tecnico | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm |
| Serratura con chiave per cassette 1/2 | Griglia inox EN60x40 |
| Serratura con chiave per cassette 1/3 | Griglia plastificata EN60x40 |
| Serratura con chiave per cassette 1/3 + 2/3 | Coppia guide tipo L 605 mm |
| Verniciatura RAL | Valvola R134a |
| Evaporatore inox | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Kit connessione via cavo Cosmo |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Zoccolo mobile EN 1P remoto h 50 mm |
| Altre alimentazioni | Zoccolo mobile EN 1P remoto h 100 mm |
| Interno hygiene H3 | Zoccolo mobile EN 1P remoto h 150 mm |

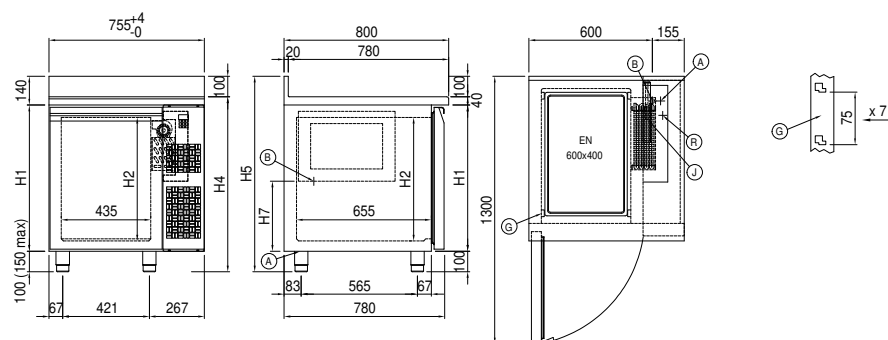
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452 |
| Peso Lordo: | 17 Kg |
| Dimensioni: | 450x300x270 mm |
| Tubo di mandata: | Ø 1/4" |
| Tubo di ritorno: | Ø 3/8" |
| Dimensioni imballo: | 470x330x300 mm |
| Resa frigorifera: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

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 | R: | Uscita tubi gas | | |