

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Pastry EN60x40 1 porta

Modello: TA09/1BJR-760 Cod: T20112000402



alzatina. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 4 coppie guida per griglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.

Tavolo refrigerato Pastry 1 porta, altezza corpo tavolo 760 mm, piano con

Dati Tecnici

85 lt
.5°-22°C
emota
452a (GWP=2.141)
ettrico
60 mm
olenoide fornita di serie
55×800×1000 mm
90×900×998 mm
8 Kg / 88 Kg
39 lt / 185 lt
20-240 V - 50-60 Hz
65W - 3,5A
40 W*
vap30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	$1\text{porta},$ 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 previouly or subsequently sold.



Accessori e varianti

Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Vano tecnico a sinistra
Vano tecnico in comune
Senza vano tecnico
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Verniciatura RAL
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Interno hygiene H3

Piano in granito
Piano con alzatina in granito
Unità condensante NT2178GK remota
Piedino maggiorato h 145/195 mm
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Griglia inox EN60x40
Griglia plastificata EN60x40
Coppia guide tipo L 605 mm
Interfaccia seriale, cavo RS485
Kit connessione via cavo Cosmo
Kit connessione wifi Cosmo
Zoccolo mobile EN 1P remoto h 100 mm
Zoccolo mobile EN 1P remoto h 150 mm

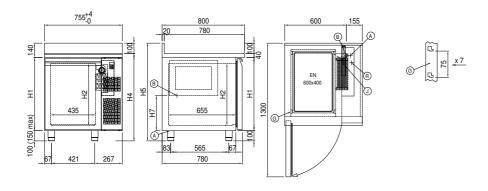
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	650W - 3,0A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	25,7 Kg
Dimensioni:	500×330×295 mm
Tubo di mandata:	Ø 3/8"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap30°C Cond. +55°C

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp 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

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 previously or subsequently sold.