

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Tavolo Pastry EN60x40 2 porte BT

Modèle: TP13/1BJ-710

Cod: T20201000401



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail
Capacité brute:	389 lt
Température de fonctionnement:	-15°-22°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité énergétique:	D
Indice d'efficacité énergétique:	73,1
Consommation annuelle:	2825 kW/h annum
Consommation 24h:	7,74 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	110g
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	710 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	1450×800×850 mm
Dimensions emballage:	1545×900×998 mm
Poids net / brut:	145 Kg / 155 Kg
Volume net / brut:	254 lt / 389 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	850W - 3,9A
Puissance frigorifique:	569 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	6 couples de glissière EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	2 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnétique facilement remplaçables
Isolément:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

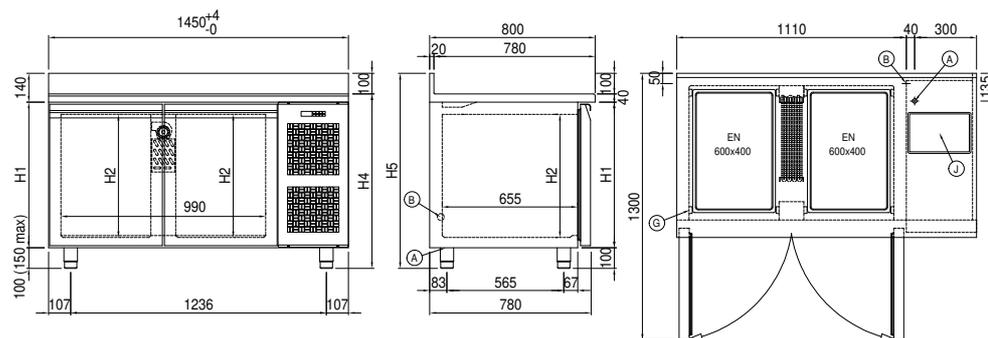
Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2	Évier Ø 300 mm*
Kit de tiroirs 1/3	Mélangeur à levier Ø 3/4
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3	Pied augmenté h 145/195 mm
Compartment technique à gauche	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/2	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/3	Grille en acier inoxydable EN60x40
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3	Grille plastifiée EN60x40
Peinture RAL	Paire de glissières type L 605 mm
Groupe avec condensation à air	Prise schuko IP44 avec couvercle
Alimentazione frequenza 60Hz	Interface série, câble RS485
Autres alimentations	Kit de connexion du câble Cosmo
Hygiène intérieure H3	Kit de connexion wifie Cosmo
Plan de travail en granit	Base mobile EN 2P h 100 mm
Plan de travail adossé en granit	Base mobile EN 2P h 150 mm

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Dessin technique



- A: Sortie cable d'alimentation B: Condensation de vidange G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation