

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 2 porte

Modello: TP13/1BJR-710

Cod: T20211000401

Tavolo refrigerato Pastry 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 8 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.



Dati Tecnici

Top:	Con piano
Capacità lorda:	389 lt
Range temperatura:	-15°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoidi fornita di serie
Dimensioni:	1240x800x850 mm
Dimensioni imballo:	1545x900x998 mm
Peso netto / lordo:	105 Kg / 115 Kg
Volume netto / lordo:	254 lt / 389 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	920W - 4,2A
Resa Frigorifera:	540 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	8 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 porte, 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 NT2178GK 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 cassetti 1/2	Griglia inox EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Griglia plastificata EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Coppia guide tipo L 605 mm
Verniciatura RAL	Interfaccia seriale, cavo RS485
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit connessione via cavo Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione wifi Cosmo
Altre alimentazioni	Zoccolo mobile EN 2P remoto h 100 mm
Interno hygiene H3	Zoccolo mobile EN 2P remoto h 150 mm

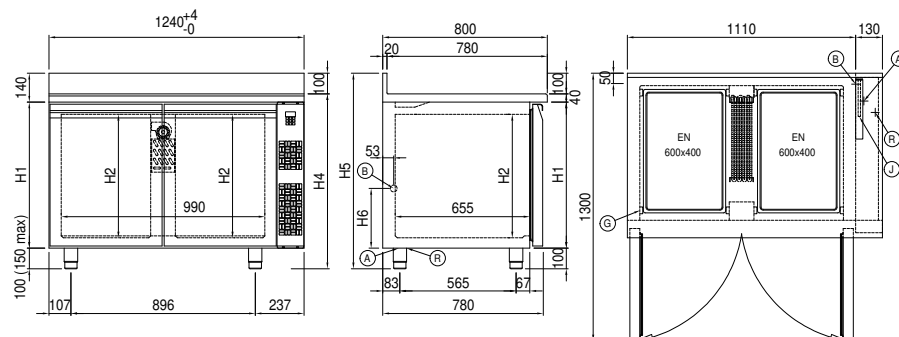
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento unità remota:	650W - 3,0A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	25,7 Kg
Dimensioni:	500x330x295 mm
Tubo di mandata:	Ø 3/8"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540x345x310 mm
Resa frigorifera:	Evap. -30°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.