Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Pastry EN60x40 3 portes

Modèle: TS17/1MJ-760 **Cod:** T20300000202



Données techniques

Plan de travail:	Sans plan de travail
Temperature de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	B
Indice d'efficacité énergétique:	32,9
Consommation annuelle:	939 kW/h annum
Consommation 24h:	2,573 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290
Charge de réfrigérant:	110g
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	760 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	2005×780×860 mm
Dimensions emballage:	2100×900×998 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Puissance frigorifique:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	12 couples de glissières EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	3 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	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

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 previosly or subsequently sold.

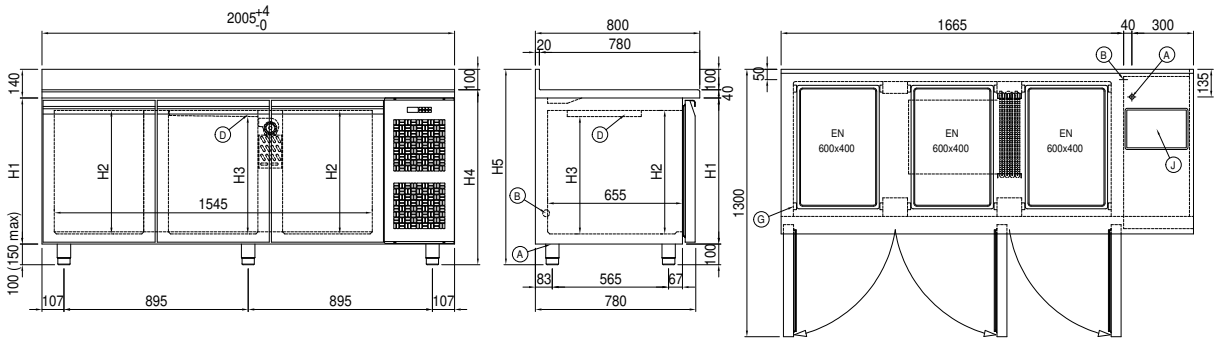
Accessoires et variantes

- Kit de tiroirs 1/2
- Kit de tiroirs 1/3
- Kit de tiroirs 1/3 + 2/3
- Compartiment technique à gauche
- Serrure à clé pour tiroirs 1/2
- Serrure à clé pour tiroirs 1/3
- Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3
- Peinture RAL
- Groupe avec condensation à air
- Évaporateur en acier inoxydable
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Hygiène intérieure H3
- Plan de travail en granit
- Plan de travail adossé en granit
- Évier Ø 300 mm*
- Mélangeur à levier Ø 3/4
- Pied augmenté h 145/195 mm
- Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
- Grille en acier inoxydable EN60x40
- Grille plastifiée EN60x40
- Paire de glissières type L 605 mm
- Prise schuko IP44 avec couvercle
- Interface série, câble RS485
- Kit de connexion du câble Cosmo
- Base mobile EN 3P h 50 mm
- Base mobile EN 3P h 100 mm

COSMO - contrôle 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.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation

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 previosly or subsequently sold.