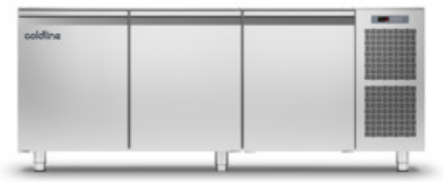
Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 3 porte

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

Tavolo refrigerato Pastry senza piano, Plug-In, 3 porte con altezza corpo tavolo 760 mm, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Completo di 12 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:	Senza piano
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-In
Classe efficienza energetica:	B
Indice efficienza energetica:	32,9
Consumo annuo:	939 kW/h annum
Consumo 24h:	2,573 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	2005×780×860 mm
Dimensioni imballo:	2100×900×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	12 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	3 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

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.

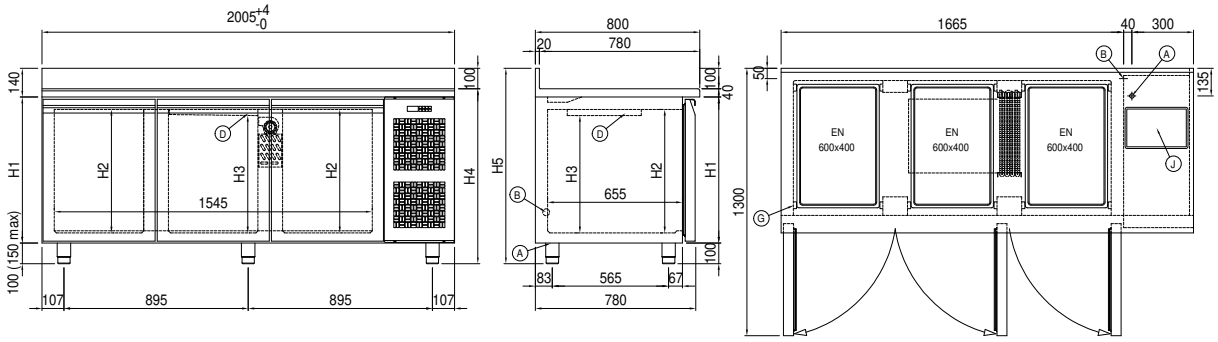
Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piano con alzatina in granito
Cassettiera 1/3	Vasca di servizio Ø 300 mm*
Cassettiera 1/3 + 2/3	Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4
Vano tecnico a sinistra	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Griglia inox EN60x40
Verniciatura RAL	Griglia plastificata EN60x40
Unità plug-in ad acqua	Coppia guide tipo L 605 mm
Evaporatore inox	Presa schuko IP44 con coperchio
Alimentazione frequenza 60Hz	Interfaccia seriale, cavo RS485
Altre alimentazioni	Kit connessione via cavo Cosmo
Interno hygiene H3	Zoccolo mobile EN 3P h 50 mm
Piano in granito	Zoccolo mobile EN 3P h 100 mm

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

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.