

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Pastry EN60x40 3 portes

Modèle: TS17/1MJ-660

Cod: T2030000203

Table réfrigérée Pastry 3 portes, hauteur du corps de la table 660 mm, sans plan. Unité de réfrigération logée, classe énergétique B, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 12 couples de glissières pour grilles EN60x40. Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.



### Données techniques

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail:                 | Sans plan de travail         |
| Capacité brute:                  | 557 lt                       |
| Température de fonctionnement:   | -2°+8°C                      |
| Groupe frigorifique:             | Groupe logé                  |
| Classe efficacité énergétique:   | B                            |
| Indice d'efficacité énergétique: | 29,1                         |
| Consommation annuelle:           | 777 kW/h annum               |
| Consommation 24h:                | 2,129 kW/h/24h               |
| Classe climatique:               | 5                            |
| Gaz réfrigérant:                 | R290 (GWP=3)                 |
| Charge de réfrigérant:           | 110g                         |
| Dégivrage:                       | A gaz chaud                  |
| Hauteur du corps:                | 660 mm                       |
| Détendeur:                       | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                      | 2005×780×760 mm              |
| Dimensions emballage:            | 2100×900×998 mm              |
| Poids net / brut:                | 136 Kg / 146 Kg              |
| Volume net / brut:               | 346 lt / 557 lt              |
| Alimentacion:                    | 220-240 V - 50 Hz            |
| Consommation électrique unité:   | 250W - 1,15A                 |
| 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, 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  |

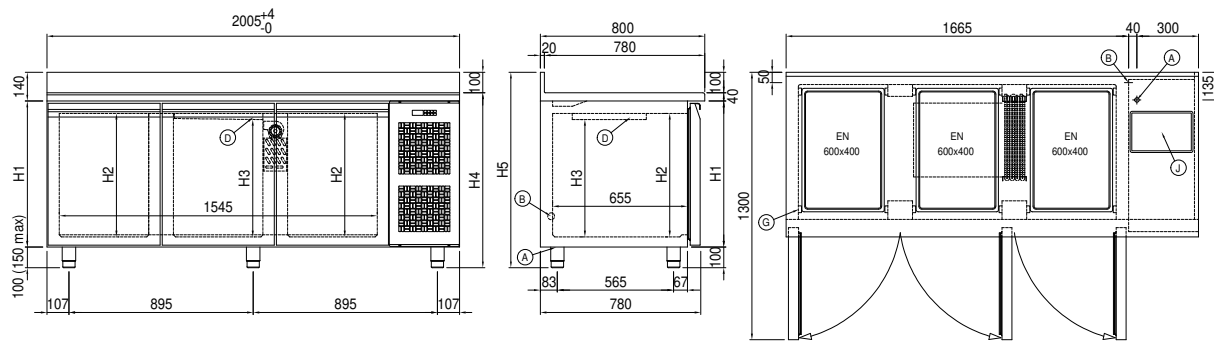
## Accessoires et variantes

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