

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 3 porte

Modello: TS17/1MJ-660

Cod: T20300000203

Tavolo refrigerato Pastry 3 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 12 coppie guida per griglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassette 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. 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:	Senza piano
Capacità lorda:	557 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	B
Indice efficienza energetica:	29,1
Consumo annuo:	777 kW/h annum
Consumo 24h:	2,129 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	2005×780×760 mm
Dimensioni imballo:	2100×900×998 mm
Peso Lordo:	146 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	250 W
Corrente assorbita:	1,15 A
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

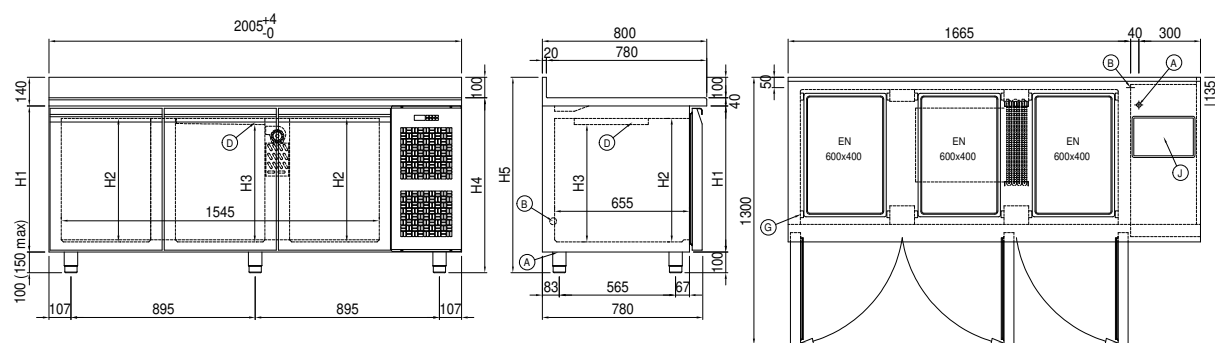
Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4
Cassettiera 1/3	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Cassettiera 1/3 + 2/3	Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Vano tecnico a sinistra	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	Presca schuko IP44 con coperchio
Unità plug-in ad acqua	Interfaccia seriale, cavo RS485
Evaporatore inox	Kit connessione via cavo Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione wifi Cosmo
Piano con alzatina in granito	Zoccolo mobile EN 3P h 100 mm
Vasca di servizio Ø 300 mm*	Zoccolo mobile EN 3P h 150 mm

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 | D: Diffusore flusso aria |
| G: Cremagliere | J: Evaporazione automatica condensa | |