Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

# Mesa Pastry EN60x40 3 puertas

**Modelo:** TP17/1BJ-660 **Cód.:** T20301000403

Mesa refrigerada Pastry 3 puertas, altura del cuerpo de la mesa 660 mm, con top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética E, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -15°-22°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 12 parejas de guías para rejillas EN60x40. Cada compartimento puede personalizarse con cajones refrigerados 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



## Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Con top |
| **Capacidad bruta:** | 557 lt |
| **Rango de temperatura:** | -15°-22°C |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Clasificación energética:** | E |
| **Índice eficiencia energética:** | 76,3 |
| **Consumo anual:** | 3357 kW/h annum |
| **Consumo 24h:** | 9,197 kW/h/24h |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Altura de la carcasa:** | 660 mm |
| **Válvula:** | Solenoide suministrado de serie |
| **Dimensiones:** | 2005×800×800 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 2100×900×998 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 161 Kg / 171 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | 346 lt / 557 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 850W - 3,9A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 569 W* |
| *: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

## Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Equipo:** | 12 pares de guías para EN60x40 |
| **Control:** | Display electrónico enrasado |
| **Puertas:** | 3 puertas, autocierre, reversible con tope a 105° |
| **Junta de la puerta:** | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| **Aislamiento:** | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| **Acabado interno/externo:** | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| **Esquinas internas:** | Redondeado para una fácil limpieza |
| **Manija:** | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| **Rack y guías:** | Acero inox AISI 304 |
| **Patas:** | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Preparado para conexión 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.

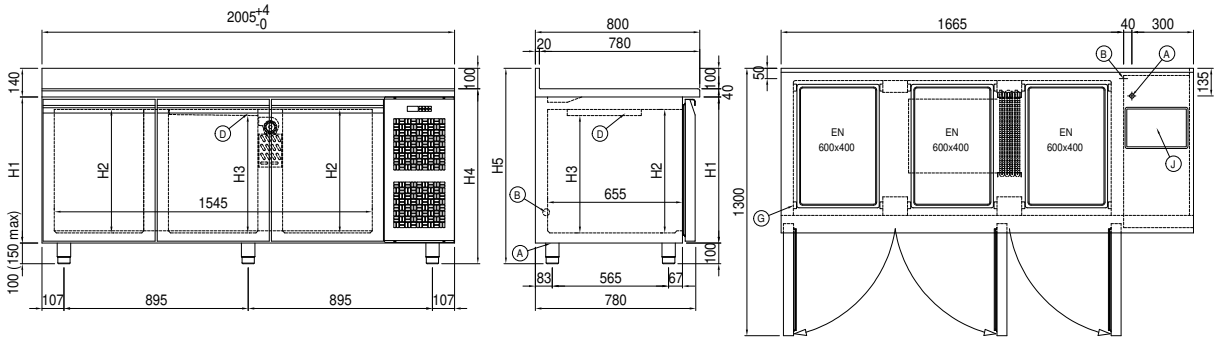
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Cajones 1/2 | Fregadero Ø 300 mm |
| Cajones 1/3 | Grifo mezcaldor de palanca de 1 orificio Ø 3/4 |
| Cajones 1/3 + 2/3 | Patas regulables h 145/195 mm |
| Compartimento técnico a la izquierda | Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/2 | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 | Rejilla inox EN60x40 |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Color RAL a elegir | Par de guías tipo L 605 mm |
| Unidad plug-in por agua | Enchufe schuko IP44 con tapa |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Serial Interface, cable RS485 |
| Otros voltajes especiales | Kit de conexión de cable Cosmo |
| Interior higiénico H3 | Kit connessione wifi Cosmo |
| Top en granito | Zócalo extraíble EN 3P h 100 mm |
| Top en granito con alzatina | Zócalo extraíble EN 3P h 150 mm |

## COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico




**A:** Alimentación del cable de salida

**B:** Descarga del agua de condensación

**D:** Difusor flujo de aire

**G:** Cremalleras

**J:** Evaporación automática del agua de condensación

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.