

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Pastry EN60x40 3 porte

Modello: TS17/1MJR-660

Cod: T20310000203

Tavolo refrigerato Pastry 3 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, senza piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 12 coppie guida per griglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento elettrico. 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:	remota
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoidi fornita di serie
Dimensioni:	1795×780×760 mm
Dimensioni imballo:	2100×900×998 mm
Peso Lordo:	116 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Potenza assorbita:	810 W
Corrente assorbita:	3,7 A
Resa Frigorifera:	668 W*

### 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	Piano in granito
Cassettiera 1/3	Piano con alzatina in granito
Cassettiera 1/3 + 2/3	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Vano tecnico a sinistra	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Vano tecnico in comune	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Senza vano tecnico	Griglia inox EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Griglia plastificata EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Coppia guide tipo L 605 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Valvola R134a
Verniciatura RAL	Interfaccia seriale, cavo RS485
Evaporatore inox	Kit connessione via cavo Cosmo
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit connessione wifi Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Zoccolo mobile EN 3P remoto h 100 mm
Altre alimentazioni	Zoccolo mobile EN 3P remoto h 150 mm
Interno hygiene H3	

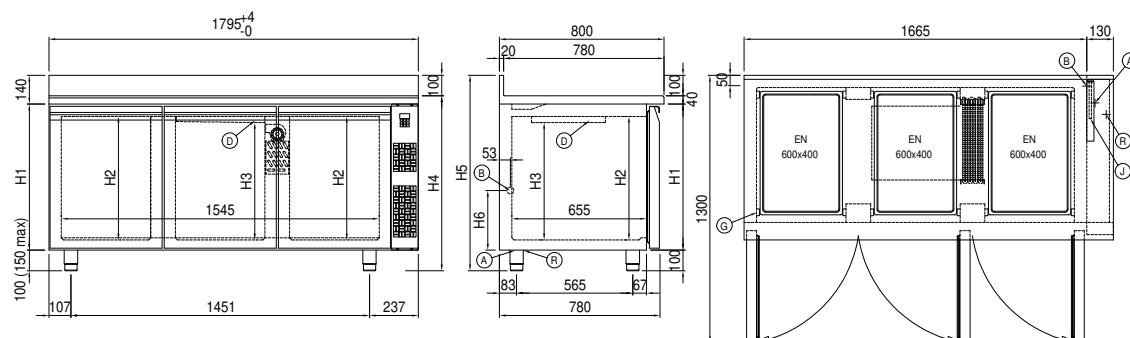
## Dati tecnici unità refrigerante remota

<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R452A
<b>Peso Lordo:</b>	17 Kg
<b>Dimensioni:</b>	450x300x270 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	470x330x300 mm
<b>Resa frigorifera:</b>	Evap. -10°C Cond. +55°C

### 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



- |                                     |  |                                 |
|-------------------------------------|--|---------------------------------|
| <b>A:</b> Uscita cavo alimentazione | <b>B:</b> Scarico condensa                 | <b>D:</b> Diffusore flusso aria |
| <b>G:</b> Cremagliere               | <b>J:</b> Evaporazione automatica condensa | <b>R:</b> Uscita tubi gas       |