

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Prep-station EN60x40 4 porte

Modello: TV21/1MZ-1/6-710 Cod: T20401000231



Tavolo refrigerato Prep-Station 800 4 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano in acciaio inox AISI 304. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Contenitore refrigerato per bacinelle GN1/6 con coperchio apribile. Dotazione: 3 griglie plastificate 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 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

Тор:	Con piano
Capacità lorda:	825 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	2560×800×1005 mm
Dimensioni imballo:	2655×900×998 mm
Peso netto / lordo:	220 Kg / 230 Kg
Volume netto / lordo:	/ 825 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	250W - 1,15A
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida, 4 griglie plastificate EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	4 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
Cerniere coperchio:	In plastica nera
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 previouly or subsequently sold.



Accessori e varianti

Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Altezza corpo tavolo 700 mm
Altezza corpo tavolo 750 mm
Vano tecnico a sinistra
Vano tecnico misura speciale
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Illuminazione LED
Verniciatura RAL
Unità plug-in ad acqua
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni

Piedino maggiorato h 145/195 mm

Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Kit riduzione cassetto EN per contenitori GN

Traversino per contenitori GN per cassetto

Kit contenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, h
150 mm

Kit contenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, h
150 mm

Griglia inox EN60x40

Griglia plastificata EN60x40

Coppia guide tipo L 605 mm

Interfaccia seriale, cavo RS485

Kit connessione via cavo Cosmo

Kit connessione wifi Cosmo

Presa schuko IP44 con coperchio

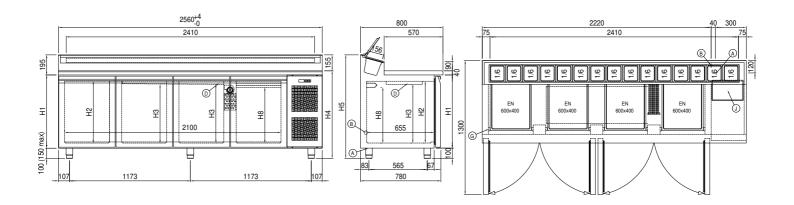
Kit bacinelle Prep-Station GN 1/6 plug-in, 4 P
EN

Zoccolo mobile FN 4P h 100 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 R: Uscita tubi gas

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.