

Клиент \_\_\_\_\_ Количество \_\_\_\_\_  
 Проект \_\_\_\_\_ Позиция \_\_\_\_\_

## Стол Prep-station EN60x40 4 дверный

Модель: TV21/1MZ-1/6-710

Код: T20401000231

Холодильный стол Prep-Station 800 4 двери, высота корпуса стола 710 мм, со столешницей из нержавеющей стали AISI 304. Встроенный холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. Температурный диапазон -2°+8°C с вентилируемым охлаждением. Охлаждаемый контейнер для емкостей GN1/6 с открывающейся крышкой. Комплектация: 3 пластифицированных решетки EN60x40. Каждое отделение стола может комплектоваться холодильными ящиками 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Испаритель с антикоррозийной обработкой и оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивная, самозакрывающаяся дверь с упором на 105°. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; включая внешнюю заднюю стенку. Закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали делает возможной установку на колеса, ножки, стационарный или выдвигной цоколь. Сменная система хладагента FSS - Fast Service System - для быстрого и простого обслуживания. Подготовлен для подключения к Cosmo - системе удаленного наблюдения по wi-fi - и подключения ModBus/RTU Rs485.



### Технические данные

<b>Столешница:</b>	Со столешницей
<b>Вместимость брутто:</b>	825 lt
<b>Диапазон температур:</b>	-2°+8°C
<b>Холодильный агрегат:</b>	С встроенным агрегатом
<b>Фреон:</b>	R290 (GWP=3)
<b>Оттайка:</b>	Оттайка горячим газом
<b>Высота корпуса:</b>	710 mm
<b>Клапан:</b>	Поставляется с соленоидом
<b>Габариты:</b>	2560×800×1005 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	2655×900×998 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	220 Kg / 230 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	/ 825 lt
<b>Напряжение:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	250W - 1,15A
<b>Холод. Мощность:</b>	406 W*
<b>*:</b>	Испарител. -10°C конд. +55°C

### Характеристики

<b>Базовая комплектация:</b>	4 направляющих EN60x40, 4 полки с пластиковым покрытием EN60x40
<b>контроль:</b>	Электронный дисплей заподлицо с панелью
<b>Двери:</b>	4 двери, самозакрывающиеся, реверсивные с ограничителем на 105°
<b>Уплотнение дверцы:</b>	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
<b>Толщина изоляции:</b>	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
<b>Внешняя/внутренняя отделка:</b>	Снаружи и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304. База из оцинкованной стали.
<b>Внутренние углы:</b>	Округлые для легкой чистки
<b>Петли для крышек:</b>	Из черного пластика
<b>Ручка:</b>	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
<b>Направляющие и стойки:</b>	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
<b>Ножки:</b>	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Подготовлен для подключения к Cosmo Hub

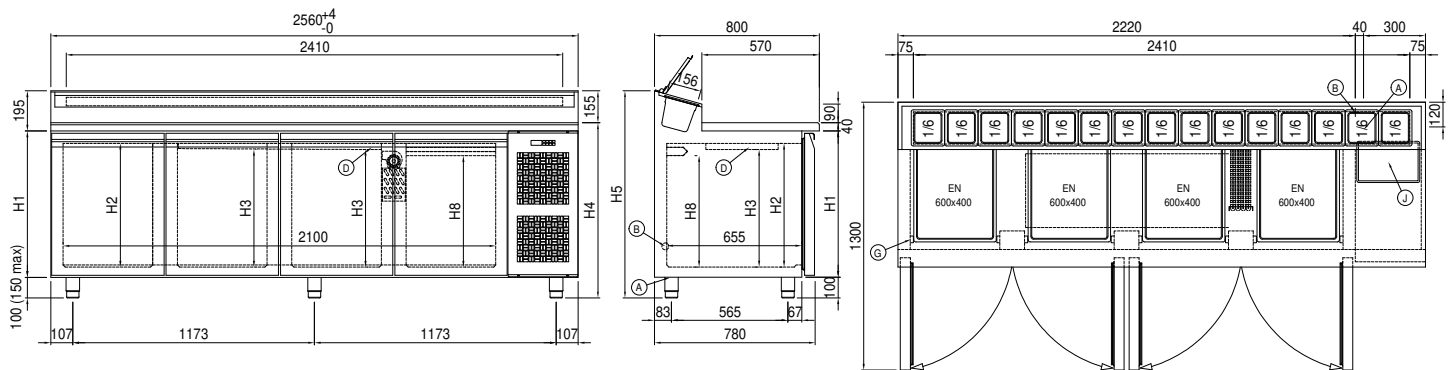
## Аксессуары и модификации

Выдвижные ящики 1/2	Увеличенная регулируемая ножка высотой 145/195 мм
Выдвижные ящики 1/3	6 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
Выдвижные ящики 1/3 + 2/3	Комплекты для универсального использования противней EN и GN
Специальная высота корпуса 700 мм	Планки для установки гастроемкостей в ящик
Специальная высота корпуса 750 мм	Комплект контейнеров GN1/2 + крышки для ящика, h 150 мм
Технический отсек слева	Комплект контейнеров GN1/3 + крышки для ящика, h 150 мм
Спец.размер технического отсека	Решётка из нержавеющей стали EN60x40
Замок с ключами для ящика 1/2	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
Замок с ключами для ящика 1/3	Пара направляющих типа L 605 мм
Замок с ключами для ящика 1/3 + 2/3	Серийный интерфейс, кабель RS485
Светодиодное освещение	Комплект подключения кабеля Cosmo
Персонализированный RAL	Kit connessione wifi Cosmo
С встроенным агрегатом, водяное охл	Штекер IP44 с крышкой
Alimentazione frequenza 60Hz	Набор гастроемкостей для Prep-Station GN1/6, 4д С встроенным агрегатом EN
Другое напряжение	Съемный цоколь-подставка EN H 100 мм 4д

## COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная Wi-Fi технология The Nice Kitchen, которая позволяет подключать и контролировать приборы Coldline, Modular и Nevo со смартфона. Стол, подключенный с помощью комплекта Cosmo через кабель к концентратору Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) или с помощью Cosmo box Wi-Fi, может контролироваться с помощью CosmoApp для получения предупреждений в случае ненормальной работы.

## Технический чертёж



<b>A:</b>	Выход кабеля питания	<b>B:</b>	Слив конденсата	<b>D:</b>	Циркуляция воздуха
<b>G:</b>	Направляющие и стойки	<b>J:</b>	Автоматическое испарение конденсата	<b>R:</b>	Выход трубок фреона