

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

Modello: TA21/1BJ-760

Cod: T20402000402

Tavolo refrigerato Pastry piano con alzatina, Plug-In, 4 porte con altezza corpo tavolo 760 mm, classe energetica E, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Completo di 16 coppie guida per griglie EN60x40, configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Range di temperatura -15°-22°C con refrigerazione ventilata. Struttura con isolamento 60 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo esterno in acciaio colaminato. Realizzato con tecnologia FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.



Dati Tecnici

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Top: | Con piano e alzatina |
| Capacità lorda: | 894 lt |
| Range temperatura: | -15°-22°C |
| Unità refrigerante: | Plug-In |
| Classe efficienza energetica: | E |
| Indice efficienza energetica: | 84,8 |
| Consumo annuo: | 4776 kW/h annum |
| Consumo 24h: | 13,085 kW/h/24h |
| Classe Climatica: | 5 |
| Gas refrigerante: | R290 |
| Sbrinamento: | A gas caldo |
| Altezza scocca: | 760 mm |
| Valvola: | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni: | 2560x800x1000 mm |
| Dimensioni imballo: | 2655x900x998 mm |
| Peso Lordo: | 247 Kg |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potenza assorbita: | 850 W |
| Corrente assorbita: | 3,9 A |
| Resa Frigorifera: | 569 W* |
| *: | Evap. -30°C Cond. +55°C |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Dotazione: | 16 coppie guida 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 |
| 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 |

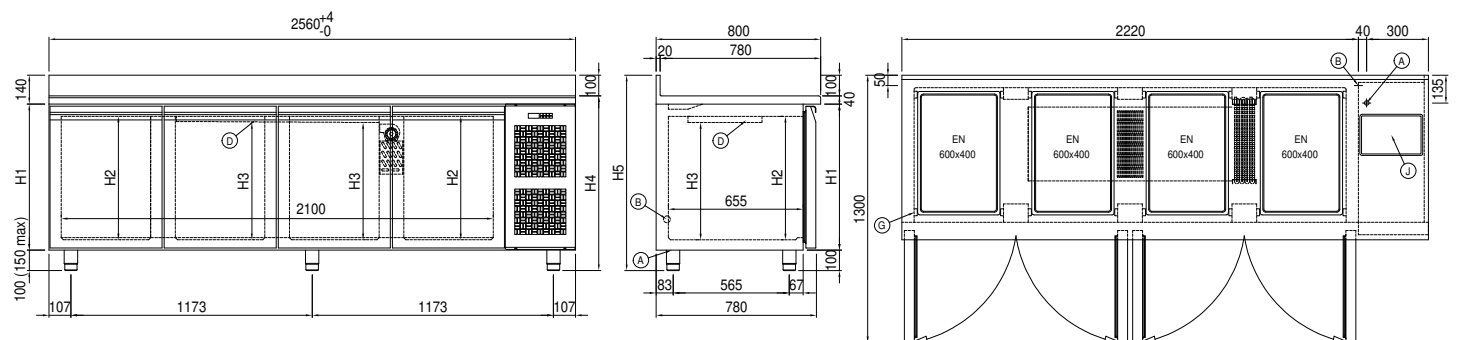
Accessori e varianti

| | |
|---|--|
| Cassettiera 1/2 | Vasca di servizio Ø 300 mm* |
| Cassettiera 1/3 | Miscelatore a leva monoforo Ø 3/4 |
| Cassettiera 1/3 + 2/3 | Piedino maggiorato h 145/195 mm |
| Vano tecnico a sinistra | Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Serratura con chiave per cassette 1/2 | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm |
| Serratura con chiave per cassette 1/3 | Griglia inox EN60x40 |
| Serratura con chiave per cassette 1/3 + 2/3 | Griglia plastificata EN60x40 |
| Verniciatura RAL | Coppia guide tipo L 605 mm |
| Unità plug-in ad acqua | Presca schuko IP44 con coperchio |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Altre alimentazioni | Kit connessione via cavo Cosmo |
| Interno hygiene H3 | Zoccolo mobile EN 4P h 50 mm |
| Piano in granito | Zoccolo mobile EN 4P h 100 mm |
| Piano con alzatina in granito | Zoccolo mobile EN 4P h 150 mm |

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wi-fi che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline. Collega i tavoli Pastry ad un Cosmo hub (MODI, VISION o LEVTRONIC) e dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina 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