

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Prep-station EN60x40 4 portes

Modèle: TVG21/1MZ-1/6-760

Cod: T20403000232



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail
Capacité brute:	894 lt
Température de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	760 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	2560×800×1055 mm
Dimensions emballage:	2655×900×998 mm
Poids net / brut:	247 Kg / 257 Kg
Volume net / brut:	/ 894 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	250W - 1,15A
Puissance frigorifique:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	4 couples de glissières, 4 grille plastifiées EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	4 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnétique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Couvercle charnières:	En plastique noir
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

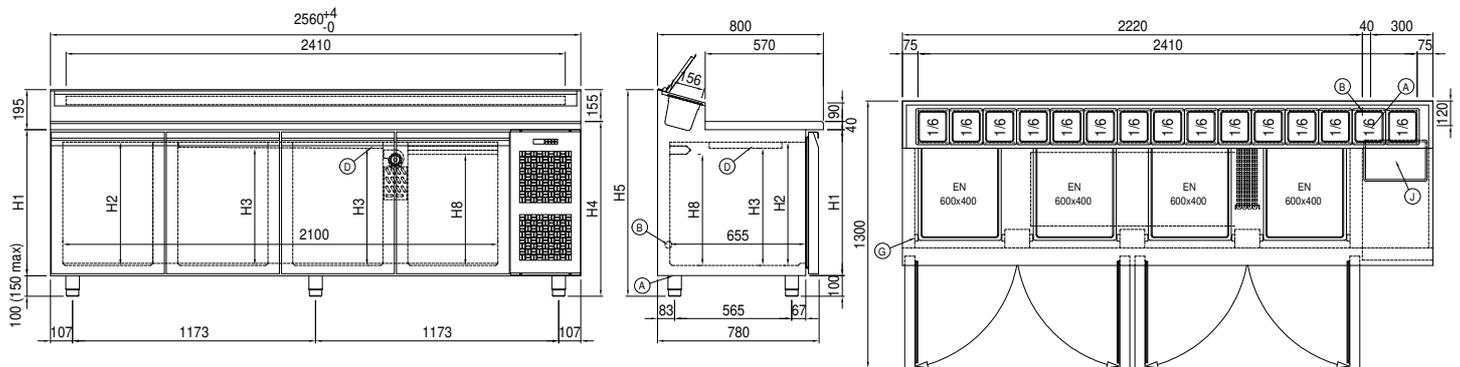
Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2	Pied augmenté h 145/195 mm
Kit de tiroirs 1/3	Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3	Kit de réduction de tiroir EN pour bacs GN
Hauteur du corps de la table 700 mm	Traverse pour bacs GN pour tiroir
Hauteur du corps de la table 750 mm	Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
Compartment technique à gauche	Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm
Compartment technique de taille spéciale	Grille en acier inoxydable EN60x40
Serrure à clé pour tiroirs 1/2	Grille plastifiée EN60x40
Serrure à clé pour tiroirs 1/3	Paire de glissières type L 605 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3	Interface série, câble RS485
Éclairage LED	Kit de connexion du câble Cosmo
Peinture RAL	Kit de connexion wifi Cosmo
Groupe avec condensation à air	Prise schuko IP44 avec couvercle
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit bacs Prep-Station GN1/6 avec groupe, 4P EN
Autres alimentations	Base mobile EN 4P h 100 mm

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Dessin technique



- | | | |
|--------------------------------|---|----------------------------|
| A: Sortie cable d'alimentation | B: Condensation de vidange | D: Diffuseur d'air |
| G: Empattement de crémaillère | J: Évaporation automatique de la condensation | R: Sortie des tubes de 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 previously or subsequently sold.