

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa Pastry EN60x40 4 puertas

Modelo: TS21/1MJR-660

Cód.: T20410000203



### Datos técnicos

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top:                          | Sin top                          |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C                          |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Gas refrigerante:             | R452a                            |
| Descogelación :               | Eléctrico                        |
| Altura de la carcasa:         | 660 mm                           |
| Válvula:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 2350×780×760 mm                  |
| Dimensiones embalaje:         | 2655×900×998 mm                  |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Rendimiento de refrigeración: | 668 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C          |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Equipo:                  | 16 pares de guías para EN60x40  |
| Control:                 | Display electrónico enrasado  |
| Puertas:                 | 4 puertas, autocierre con tope a 105°, reversible                                     |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible                                     |
| Aislamiento:             | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC   |
| Acabado interno/externo: | Interior/exterior y trasera externa en acero inox AISI 304. Base en acero colaminado. |
| Esquinas internas:       | Redondeado para una fácil limpieza  |
| Manija:                  | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm  |
| Rack y guías:            | Acero inox AISI 304   |
| Patas:                   | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                  |
| Cosmo:                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub   |

### Accesorios y variantes

|   |  |
|---|--|
| Cajones 1/2   | Top en granito                             |
| Cajones 1/3   | Top en granito con alzatina                |
| Cajones 1/3 + 2/3                                   | Unidad remota NEK6210GK                    |
| Compartimento técnico a la izquierda                | Patas regulables h 145/195 mm              |
| Compartimento técnico en común                      | Kit 6 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sin compartimento técnico                           | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm        |
| Cerradura con llave para cajones 1/2                | Rejilla inox EN60x40                       |
| Cerradura con llave para cajones 1/3                | Rejilla plastificada EN60x40               |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3          | Par de guías tipo L 605 mm                 |
| Color RAL a elegir                                  | Válvula R134a                              |
| Evaporador inox                                     | Serial Interface, cable RS485              |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Kit de conexión de cable Cosmo             |
| Alimentazione frequenza 60Hz                        | Zócalo extraíble EN 4P remoto h 50 mm      |
| Otros voltajes especiales                           | Zócalo extraíble EN 4P remoto h 100 mm     |
| Interior higiénico H3                               | Zócalo extraíble EN 4P remoto h 150 mm     |

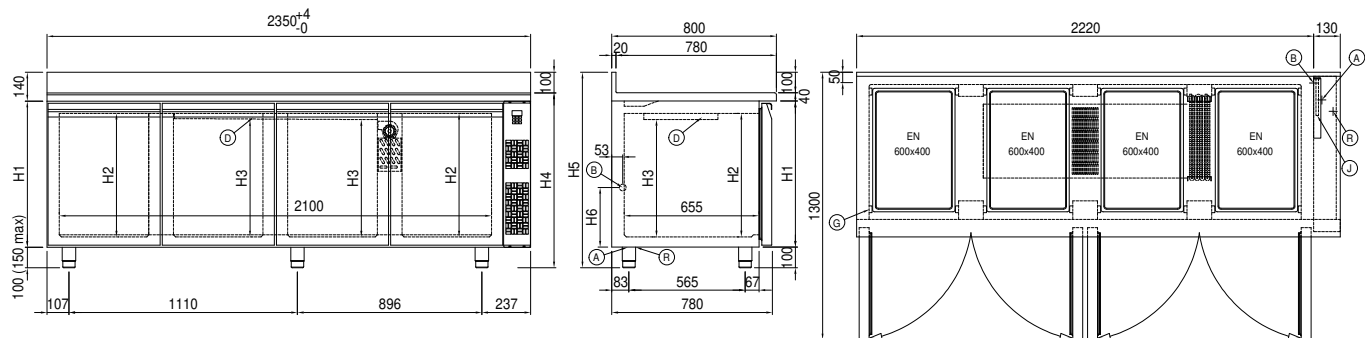
### Datos técnicos unidad remota

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:             | R452A                   |
| Peso bruto:                   | 16 Kg                   |
| Dimensiones:                  | 480x330x295 mm          |
| Tubo de entrega:              | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:              | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:         | 540x345x310 mm          |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

### COSMO - control 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.

### Diseño técnico



|    |                                  |    |   |    |                       |
|----|----------------------------------|----|---|----|-----------------------|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación               | D: | Difusor flujo de aire |
| G: | Cremalleras                      | J: | Evaporación automática del agua de condensación | R: | Salida tubo 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.