

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

Modello: TP21/1MJR-760

Cod: T20411000202

Tavolo refrigerato Pastry con piano, Remoto, 4 porte con altezza corpo tavolo 760 mm, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. 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 -2°+8°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                  |
| Capacità lorda:     | 894 lt                     |
| Range temperatura:  | -2°+8°C                    |
| Unità refrigerante: | Remota                     |
| Gas refrigerante:   | R452a                      |
| Sbrinamento:        | Elettrico                  |
| Altezza scocca:     | 760 mm                     |
| Valvola:            | Solenoidi fornita di serie |
| Dimensioni:         | 2350×800×900 mm            |
| Dimensioni imballo: | 2655×900×998 mm            |
| Peso Lordo:         | 202 Kg                     |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50-60 Hz       |
| Potenza assorbita:  | 810 W                      |
| Corrente assorbita: | 3,7 A                      |
| Resa Frigorifera:   | 668 W*                     |

### 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  | Piano in granito                         |
| Cassettiera 1/3  | Piano con alzatina in granito            |
| Cassettiera 1/3 + 2/3                                  | Unità condensante NEK6210GK remota       |
| Vano tecnico a sinistra                                | Piedino maggiorato h 145/195 mm          |
| Vano tecnico in comune                                 | Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Senza vano tecnico                                     | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm        |
| Serratura con chiave per cassetti 1/2                  | Griglia inox EN60x40                     |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3                  | Griglia plastificata EN60x40             |
| Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3            | Coppia guide tipo L 605 mm               |
| Verniciatura RAL                                       | Valvola R134a                            |
| Evaporatore inox                                       | Interfaccia seriale, cavo RS485          |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Kit connessione via cavo Cosmo           |
| Alimentazione frequenza 60Hz                           | Zoccolo mobile EN 4P remoto h 50 mm      |
| Altre alimentazioni                                    | Zoccolo mobile EN 4P remoto h 100 mm     |
| Interno hygiene H3                                     | Zoccolo mobile EN 4P remoto h 150 mm     |

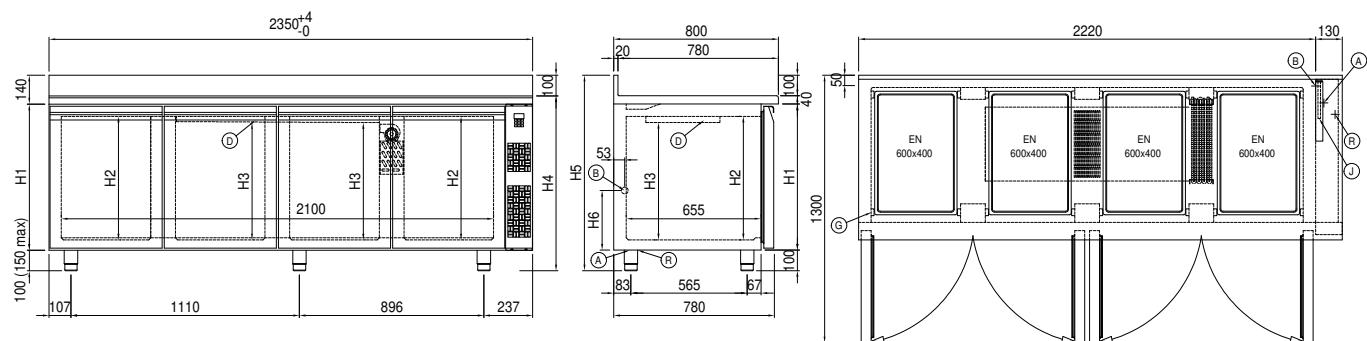
## Dati tecnici unità refrigerante remota

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| <b>Alimentazione:</b>      | 220-240 V - 50 Hz       |
| <b>Gas refrigerante:</b>   | R452A                   |
| <b>Peso Lordo:</b>         | 16 Kg                   |
| <b>Dimensioni:</b>         | 480x330x295 mm          |
| <b>Dimensioni imballo:</b> | 540x345x310 mm          |
| <b>Resa frigorifera:</b>   | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## 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



|           |                           |           |                                  |           |                       |
|-----------|---------------------------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------------------|
| <b>A:</b> | Uscita cavo alimentazione | <b>B:</b> | Scarico condensa                 | <b>D:</b> | Diffusore flusso aria |
| <b>G:</b> | Cremagliere               | <b>J:</b> | Evaporazione automatica condensa | <b>R:</b> | Uscita tubi gas       |