

Dati Tecnici

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

## Tavolo Pastry EN60x40 4 porte

Modello: TP21/1MJR-660 Cod: T20411000203



Con piano 757 It -2°+8°C
-2°±8°C
-2 10 C
remota
R452a (GWP=2.141)
Elettrico
660 mm
Solenoide fornita di serie
2350×800×800 mm
2655×900×998 mm
168 Kg / 178 Kg
461 lt / 757 lt
220-240 V - 50-60 Hz
810W - 3,7A
668 W*
Evap10°C Cond. +55°C

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

Tavolo refrigerato Pastry 4 porte, altezza corpo tavolo 660 mm, con piano. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 16 coppie guida per griglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e

basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in

acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e

connessione ModBus/RTU Rs485.

Caratteristiche

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.



#### Accessori e varianti

Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Vano tecnico a sinistra
Vano tecnico in comune
Senza vano tecnico
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Verniciatura RAL
Evaporatore inox
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Interno hygiene H3

Piano in granito
Piano con alzatina in granito
Unità condensante NEK6210GK remota
Piedino maggiorato h 145/195 mm
Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Griglia inox EN60x40
Griglia plastificata EN60x40
Coppia guide tipo L 605 mm
Valvola R134a
Interfaccia seriale, cavo RS485
Kit connessione via cavo Cosmo
Kit connessione wifi Cosmo
Zoccolo mobile EN 4P remoto h 100 mm
Zoccolo mobile EN 4P remoto h 150 mm

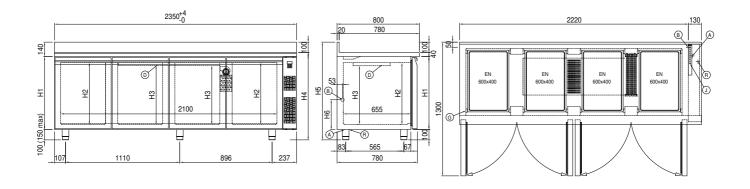
#### Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	16 Kg
Dimensioni:	480×330×295 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540×345×310 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

### COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp 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 R: Uscita tubi 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.