

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Pastry EN60x40 4 portes

Modèle: TP21/1BJR-660

Cod: T20411000403



### Données techniques

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail:               | Plan de travail              |
| Capacité brute:                | 757 lt                       |
| Température de fonctionnement: | -15°-22°C                    |
| Groupe frigorifique:           | sans groupe logé             |
| Gaz réfrigérant:               | R452a                        |
| Dégivrage:                     | Électrique                   |
| Hauteur du corps:              | 660 mm                       |
| Détendeur:                     | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                    | 2350×800×800 mm              |
| Dimensions emballage:          | 2655×900×998 mm              |
| Poids brut:                    | 178 Kg                       |
| Alimentacion:                  | 220-240 V - 50-60 Hz         |
| Puissance absorbé:             | 970 W                        |
| Consommation de courant:       | 4,4 A                        |
| Puissance frigorifique:        | 646 W*                       |

### Caractéristiques

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Equipment:                | 16 couples de glissières 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  |
| 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  | Plan de travail en granit                         |
| Kit de tiroirs 1/3  | Plan de travail adossé en granit                  |
| Kit de tiroirs 1/3 + 2/3  | Unité à distance NT2180GK                         |
| Compartiment technique à gauche   | Pied augmenté h 145/195 mm                        |
| Compartiment technique en commun  | Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Sans compartiment technique   | Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm                 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2  | Grille en acier inoxydable EN60x40                |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3  | Grille plastifiée EN60x40                         |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3  | Paire de glissières type L 605 mm                 |
| Peinture RAL  | Interface série, câble RS485                      |
| Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2 | Kit de connexion du câble Cosmo                   |
| Alimentazione frequenza 60Hz  | Base mobile EN 4P sans groupe h 50 mm             |
| Autres alimentations  | Base mobile EN 4P sans groupe h 100 mm            |
| Hygiène intérieure H3   | Base mobile EN 4P sans groupe h 150 mm            |

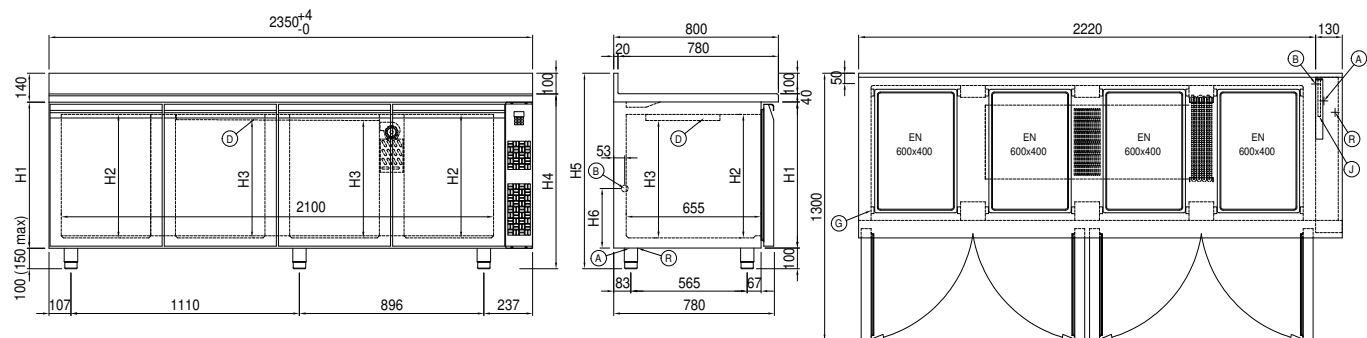
## Fiche technique groupe frigorifique à distance

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <b>Alimentacion:</b>           | 220-240 V - 50 Hz       |
| <b>Gaz réfrigérant:</b>        | R452A                   |
| <b>Poids brut:</b>             | 30,2 Kg                 |
| <b>Dimensions:</b>             | 500x330x295 mm          |
| <b>Dimensions emballage:</b>   | 540x345x310 mm          |
| <b>Puissance frigorifique:</b> | Evap. -30°C Cond. +55°C |

### COSMO - contrôle 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.

## Dessin technique



|                                       |  |                                   |
|---------------------------------------|--|-----------------------------------|
| <b>A:</b> Sortie cable d'alimentation | <b>B:</b> Condensation de vidange                    | <b>D:</b> Diffuseur d'air         |
| <b>G:</b> Empattement de crémaillère  | <b>J:</b> Évaporation automatique de la condensation | <b>R:</b> Sortie des tubes de gas |