

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Tiefkühltisch Master GN 2 Türen

Modell: TP13/1B-710 Cod: T10201000401



Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse D, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -15°-22°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Umdrehbar, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Innen/außen sowie rückseitig aus CNS nach DIN 1.4301. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der verstärkte,modulare Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.

Tiefkühltisch Master 2 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Arbeitsplatte.

Technische Daten

80 lt
15°-22°C
teckerfertig
1,9
135 kW/h annum
849 kW/h/24h
290 (GWP=3)
10g
eißgas
10 mm
tandardmäßig mit Magnetventil geliefert
300×700×850 mm
395×800×998 mm
20-240 V - 50 Hz
69 W*
T30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	2 Auflageschienen, 2 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Sockel aus kolaminiertem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo Hub

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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2

Schubladenblock 1/3

Schubladenblock 1/3 + 2/3

Spezielle Korpushöhen 650 mm

Spezielle Korpushöhen 700 mm

Spezielle Korpushöhen 750 mm

I-Fach links

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2 Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3

LED Beleuchtung

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Hygieneausführung H3

Arbeitsplatte aus Granit

Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung

Spülbecken Ø 300 mm

Mischwasserhahn Ø 3/4

Höherer Fuß H 145/195 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Zwischenstege für Schublade GN

Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H

Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H

Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo WiFi-Anschluss-Set

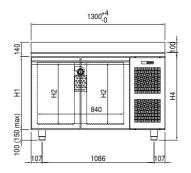
Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

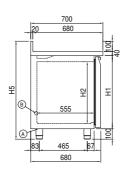
Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 2T

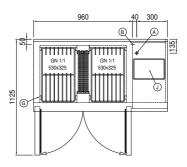
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Coldline-, Modular- und Nevo-Geräte über ein Smartphone verbunden und überwacht werden können. Der Tisch, der mit dem Cosmo-Kit über ein Kabel mit einem Cosmo-Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) oder mit der Cosmo-Kit Wi-Fi angeschlossen ist, kann mit der CosmoApp überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

Technische Zeichnung







A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

J: Automatische Tauwasserverdunstung

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 previosly or subsequently sold.