

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Pizzeria ohne Arbeitsplatte EN60x40 2 Türen

Modell: TZS13/1M-710

Cod: T40200000201

Pizza Kühltisch ohne Arbeitsplatte 2 Türen, Korpshöhe 710 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 8 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Jedes Fach kann mit gekühlten und neutralen Schubladen 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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	389 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	B
Energieeffizienzindex:	30,1
Jährliche Energieverbrauch:	734 kW/h annum
Verbrauch 24h:	2,011 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpshöhe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×780×810 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	8 Auflageschienen EN60x40
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
Ausführung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
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

Zubehör und Ausführungen

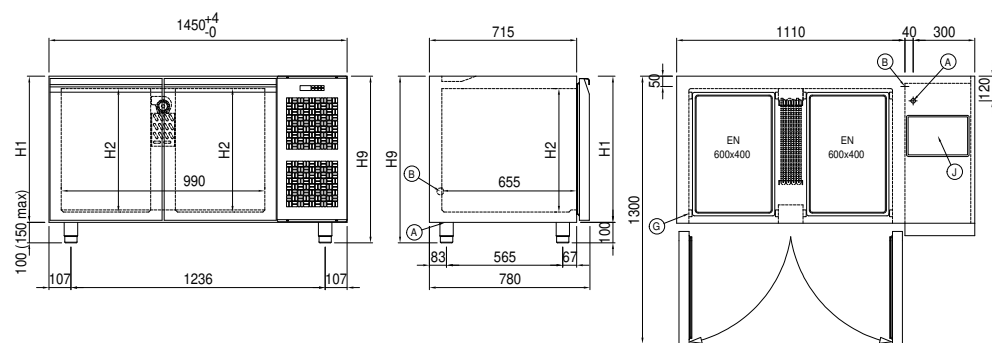
Schubladenblock 1/2
Schubladenblock 1/3
Schubladenblock 1/3 + 2/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Neutraler Schubladenblock mit 7 Schubladen h 710 mm
Neutraler Schubladenblock mit 3+1 Schubladen h 710 mm
Neutraler Schubladenblock mit 1+1 Schubladen h 710 mm

Arbeitsplatten aus Granit 1450 mm
Höherer Fuß H 145/195 mm
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut
Behälter EN60x40
Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm
Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Auflageschienen Typ L 605 mm
Schnittstelle RS485
Cosmo Kabelanschluss-Set
Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Schuko IP44 Steckdose mit Deckel
Abnehmbarer Sockel EN 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:	Stelleisten Steigung
J:	Automatische Tauwasserverdunstung				