

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Base Pizza EN60x40 2 porte

Modello: TZS13/1M-710 Cod: T40200000201



Dati Tecnici

_	
Тор:	Senza piano
Capacità lorda:	389 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	В
Indice efficienza energetica:	30,1
Consumo annuo:	734 kW/h annum
Consumo 24h:	2,011 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1450×780×810 mm
Dimensioni imballo:	1545×900×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Base refrigerata Pizza 2 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 8 coppie guide per teglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettiere refrigerate e neutre. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO anticorrosioni es berinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO, 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

Dotazione:	8 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	$2\ \text{porte},$ autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
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

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.





Accessori e varianti

Cassettiera 1/2
Cassettiera 1/3
Cassettiera 1/3 + 2/3
Serratura con chiave per cassetti 1/2
Serratura con chiave per cassetti 1/3
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3
Unità plug-in ad acqua
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Cassettiera neutra 7 cassetti h 710 mm
Cassettiera neutra 3+1 cassetti h 710 mm
Cassettiera neutra 1+1 cassetti h 710 mm

Piano in granito 1450 mm

Piedino maggiorato h 145/195 mm

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Telaio estraibile cassette EN60x40

Cassetta pizza EN60x40 h 60 mm

Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm

Coppia guide tipo L 605 mm

Interfaccia seriale, cavo RS485

Kit connessione via cavo Cosmo

Kit connessione wifi Cosmo

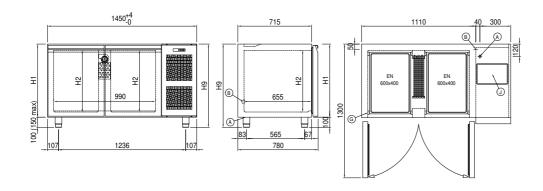
Presa schuko IP44 con coperchio

Zoccolo mobile EN 2P h 100 mm

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 G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.