

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Completo Pizza EN60x40 3 porte

Modello: TZ17/1MR-710

Cod: T40313000261

Tavolo refrigerato Pizza 3 porte, altezza corpo tavolo 710 mm, con piano in granito Rosa Beta. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 12 coppie guide per teglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettere refrigerate e neutre. 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 schienale esterno. 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.



Dati Tecnici

Top:	Con piano e alzatina
Capacità lorda:	607 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Solenoid fornita di serie
Dimensioni:	1795x800x1040 mm
Dimensioni imballo:	2100x900x998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	12 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	3 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

Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Cassettiera 1/3	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Cassettiera 1/3 + 2/3	Telaio estraibile cassette EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Cassetta pizza EN60x40 h 60 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Coppia guide tipo L 605 mm
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Interfaccia seriale, cavo RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione via cavo Cosmo
Altre alimentazioni	Kit connessione wifi Cosmo
Unità condensante EMT6165GK remota	Zoccolo mobile EN 3P remoto h 100 mm

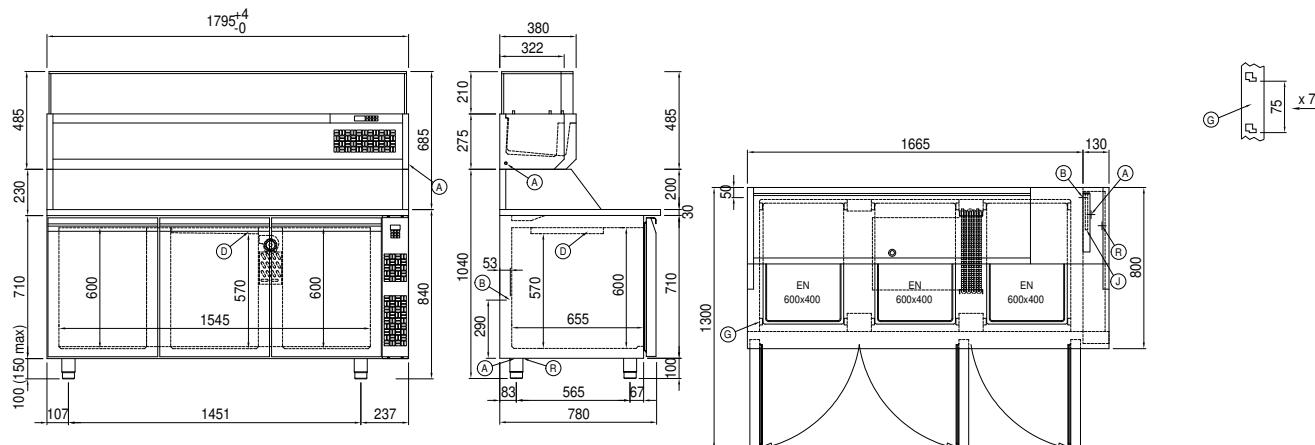
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450x300x270 mm
Pipe delivery:	Ø 1/4"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470x330x300 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°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.