

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Стол для пиццы EN60x40 4 дверный

Модель: TZS21/1M-710 **Код:** T40400000201



столешницы. Встроенный холодильный агрегат, энергетический класс В, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. Температурный диапазон -2°+8°С с вентилируемым охлаждением. Комплектация: 16 направляющих для EN60x40 полок. В каждом отделении могут быть предусмотрены холодильные и нейтральные ящики. Испаритель с антикоррозийной обработкой и оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - НГО-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивная, самозакрывающаяся дверь с упором на 105°. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; включая внешнюю заднюю стенку. Закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали делает возможной установку на колеса, ножки, стационарный или выдвижной цоколь. Сменная система хладагента FSS - Fast Service System - для быстрого и простого обслуживания. Подготовлен для подключения к Cosmo - системе удаленного наблюдения по wi-fi - и подключения ModBus/RTU Rs485.

Холодильная база для пиццы 4 двери, высота корпуса стола 710 мм, без

Технические данные

Столешница:	Без столешницы
Вместимость брутто:	825 lt
Диапазон температур:	-2°+8°C
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Энергетический класс:	С
Индекс EEI:	37,7
Годовое потребление:	1165 kW/h annum
Потребление 24 часа:	3,192 kW/h/24h
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	110g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Высота корпуса:	710 mm
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	2560×780×810 mm
Габариты в упаковке:	2655×900×998 mm
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Холод. Мощность:	406 W*
*:	Испарител10°С конд. +55°С

Характеристики

Базовая комплектация:	16 направляющих EN60x40
контроль:	Электронный дисплей заподлицо с панелью
Двери:	4 двери, самозакрывающиеся, реверсивные с ограничителем на 105°
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, tолщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
Cosmo:	Подготовлен для подключения к 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 previously or subsequently sold.



Аксессуары и модификации

Выдвижные ящики 1/2

Выдвижные ящики 1/3

Выдвижные ящики 1/3 + 2/3

Замок с ключами для ящика 1/2

Замок с ключами для ящика 1/3

Замок с ключами для ящика 1/3 + 2/3

С встроенным агрегатом, водяное охл

Alimentazione frequenza 60Hz

Другое напряжение

Комплект из 7 нейтральных ящиков h 710 мм Комплект из 3+1 нейтральных ящиков h 710

Комплект из 1+1 нейтральных ящиков h 710

Гранитная столешница 2560 мм

Увеличенная регулируемая ножка высотой 145/195 мм

6 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм

Рама со съемными направляющими EN60x40

Лоток для пиццы EN60x40 h 60 мм

Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм

Пара направляющих типа L 605 мм

Серийный интерфейс, кабель RS485

Комплект подключения кабеля Cosmo

Kit connessione wifi Cosmo

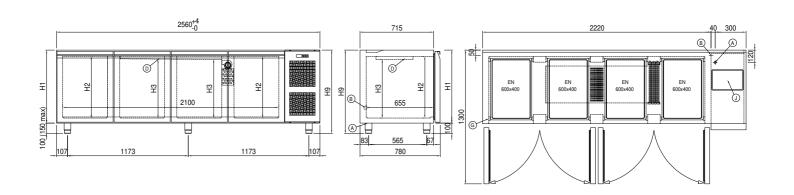
Штекер ІР44 с крышкой

Съемный цоколь-подставка EN H 100 мм 4д

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная Wi-Fi технология The Nice Kitchen, которая позволяет подключать и контролировать приборы Coldline, Modular и Nevo со смартфона. Стол, подключенный с помощью комплекта Cosmo через кабель к концентратору Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) или с помощью Cosmo box Wi-Fi, может контролироваться с помощью CosmoApp для получения предупреждений в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



A: Выход кабеля питания

В: Слив конденсата

D: Циркуляция воздуха

G: Направляющие и стойки

J: Автоматическое испарение конденсата

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.