Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Pizzeria EN60x40 4 Türen

Modell: TZ21/1M-710 **Cod:** T40403000261

Kühltisch Pizza 4 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Granit Arbeitsplatte Rosa Beta. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse C, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 16 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 für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Bruttokapazität:	825 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	C
Energieeffizienzindex:	37,7
Jährliche Energieverbrauch:	1165 kW/h annum
Verbrauch 24h:	3,192 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2560×800×1040 mm
Verpackungsabmessungen:	2655×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	16 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	4 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung 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

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.

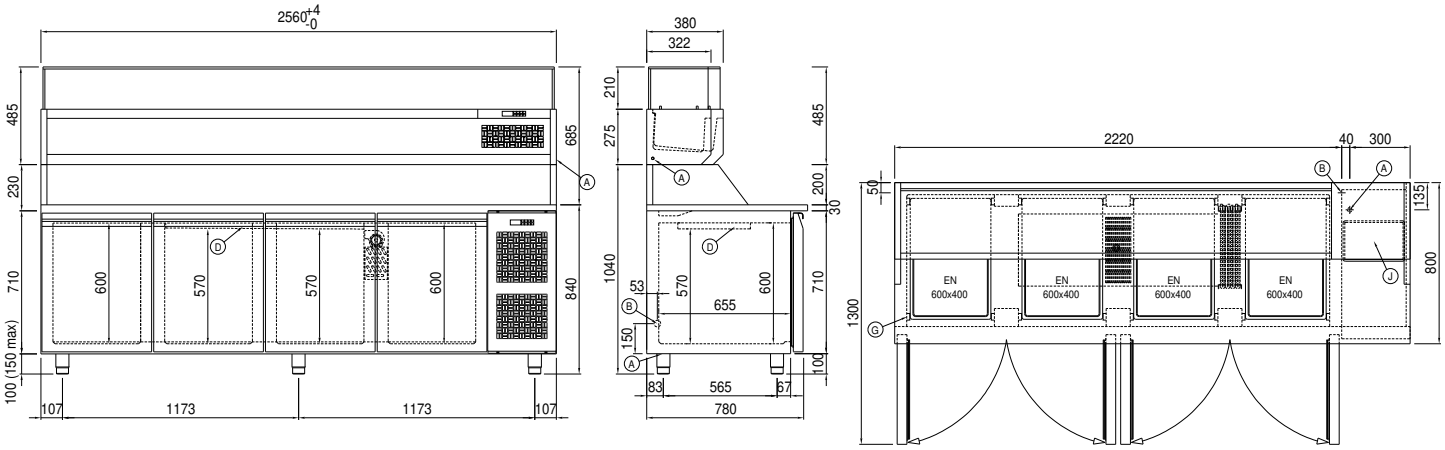
Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2	Kit 6 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Schubladenblock 1/3	CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut Behälter EN60x40
Schubladenblock 1/3 + 2/3	Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3	Auflageschienen Typ L 605 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3	Schnittstelle RS485
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Cosmo Kabelanschluss-Set
Alimentazione frequenza 60Hz	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Andere Speisungen	Schuko IP44 Steckedose mit Deckel
Höherer Fuß H 145/195 mm	Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 4T

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

D: Luftstrom Diffusor

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.