

Client	Quantité
Projet	Position

Table Pizza EN60x40 4 portes

Modèle: TZ21/1M-710 Cod: T40403000261



Données techniques

Diam de terresit	Discords toward advant
Plan de travail:	Plan de travail adossé
Capacité brute:	825 lt
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C	
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	С
Indice d'efficacité énergétique:	37,7
Consommation annuelle:	1165 kW/h annum
Consommation 24h:	3,192 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	110g
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	710 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	2560×800×1040 mm
Dimensions emballage:	2655×900×998 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Puissance frigorifique:	406 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

ModBus/RTU Rs485.

Equipment:	16 couples de glissières EN60X40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	4 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

Table réfrigérée Pizza 4 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan en granit Rosa Beta. Unité de réfrigération logée, classe énergétique C, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 16 couples de glissières pour plateau EN60x40. Chaque compartiment peut être configuré avec des tiroirs réfrigérés et neutres. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud.

Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable.

Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colamin'e permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile oumaçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS -Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion

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.



Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2

Kit de tiroirs 1/3

Kit de tiroirs 1/3 + 2/3

Serrure à clé pour tiroirs 1/2

Serrure à clé pour tiroirs 1/3

Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3

Groupe avec condensation à air

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Châssis amovible pour bac à pâton EN60x40

Bac à pâton EN60x40 h 60 mm

Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm

Paire de glissières type L 605 mm

Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

Kit de connexion wifie Cosmo

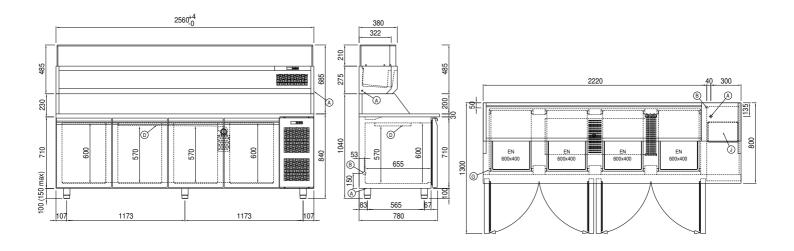
Prise schuko IP44 avec couvercle

Base mobile EN 4P h 100 mm

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



- A: Sortie cable d'alimentation
- B: Condensation de vidange
- D: Diffuseur d'air

- G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation

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.