

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Pizzeria EN60x40 3 Türen mit Schubladenblock

Modell: TZ17/1MRC-710 Cod: T40813000261



Arbeitsplatte Rosa Beta. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 12 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Jedes Fach kann mit gekühlten und neutralen Schubladen ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und elektrische-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.

Kühltisch Pizza 3 Türen mit 1 Schubladenblock, Korpushöhe 710 mm, mit Granit

Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Bruttokapazität:	607 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2350×800×1040 mm
Verpackungsabmessungen:	2655×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	668 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	12 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	3 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 previously or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2
Schubladenblock 1/3
Schubladenblock 1/3 + 2/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2- Kälteanlage
Alimentazione frequenza 60Hz

Verflüssigungssätze EMT6165GK für Z.K.

Höherer Fuß H 145/195 mm
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut Behälter EN60x40
Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm
Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Auflageschienen Typ L 605 mm
Schnittstelle RS485
Cosmo Kabelanschluss-Set
Cosmo WiFi-Anschluss-Set

Technische Details Kälteaggregat

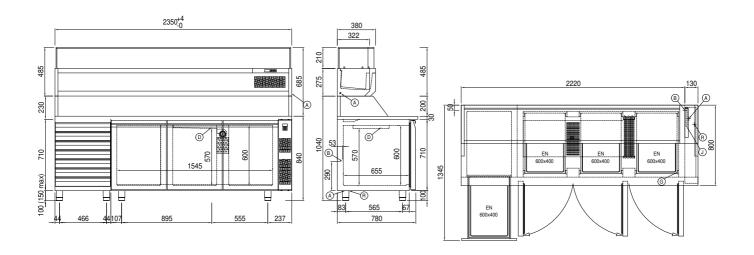
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	17 Kg
Außenmaße:	450×300×270 mm
Röhreförderleistung:	Ø 1/4"
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	Ø 3/8"
Verpackungsabmessungen:	470×330×300 mm
Kälteleistung:	VT10°C Kond. +55°C

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

Andere Speisungen



A: Stromanschluss B: Tauwasserablauf D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung J: Automatische R: Gasrohr-Austritt 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 previously or subsequently sold.