

Client	Quantité
	•
Projet	Position

Table Pizza EN60x40 3 portes avec tiroir

Modèle: TZ17/1MRC-710 Cod: T40813000261



avec plan en granit Rosa Beta. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 12 couples de glissières pour plateau EN60x40. Chaque compartiment peut être configuré avec des tiroirs réfrigérés et neutres. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage électrique. 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 colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. 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 ModBus/RTU Rs485.

Table réfrigérée Pizza 3 portes avec tiroirs, hauteur du corps de la table 710 mm.

Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé	
Capacité brute:	607 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe frigorifique:	sans groupe logé	
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)	
Dégivrage:	Eléctrique	
Hauteur du corps:	710 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	2350×800×1040 mm	
Dimensions emballage:	2655×900×998 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz	
Puissance frigorifique:	668 W*	
*:	Evap10°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

Equipment:	12 couples de glissières EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	$3\ portes,$ 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

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 previouly 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
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Autres alimentations
Unité à distance EMT6165GK

Pied augmenté h 145/195 mm	
Kit de 4 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	
Base mobile EN 3P sans groupe h 100 mm	

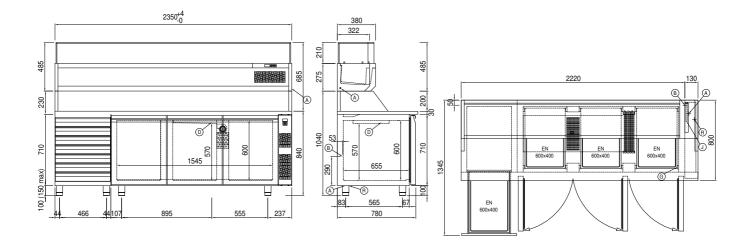
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Alimentacion:	220-240 V - 50 HZ
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	17 Kg
Dimensions:	450×300×270 mm
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	470×330×300 mm
Puissance frigorifique:	Evap10°C Cond. +55°C

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 R: Sortie des tubes de gas 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 previouly or subsequently sold.