

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Tiefkühltisch Snack GN 1 Tür

Modell: TP09/1B-490 Cod: T10101000404



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	76 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	С
Energieeffizienzindex:	35,6
Jährliche Energieverbrauch:	956 kW/h annum
Verbrauch 24h:	2,619 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	130g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	490 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	820×700×630 mm
Verpackungsabmessungen:	915×800×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	356 W*
*:	VT30°C Kond. +55°C

Tiefkühltisch Snack 1 Tür, Korpushöhe 490 mm, mit Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse C, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -15°-22°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/1, 1/2+1/2 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - $HFO\ mit\ hoher\ D\"{a}mmle istung\ und\ geringer\ Umweltbelastung\ (FCKW-,\ HFCKW-,\ MFCKW-,\ MFCKW-$ 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.

Eigenschaften

Standardausrustung:	1 Auflageschienen, 1 kunststoffbeschichtetes GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend, umkehrbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Sockel aus kolaminiertem Stahl.
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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/1

Schubladenblock 1/2

I-Fach mit speziellen Abmessungen

I-Fach links

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/1

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Höherer Fuß H 145/195 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Zwischenstege für Schublade GN

Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H

Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H

Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

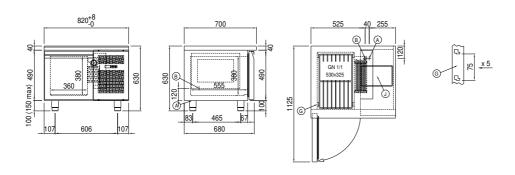
Cosmo WiFi-Anschluss-Set

Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 1T

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

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 previously or subsequently sold.