Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Tiefkühltisch Snack GN 2 Türen

Modell: TS13/1B-490 **Cod:** T10200000404

Tiefkühltisch Snack 2 Türen, Korpushöhe 490 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse D, 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 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:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	177 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	51,3
Jährliche Energieverbrauch:	1535 kW/h annum
Verbrauch 24h:	4,20 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	490 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1300×680×590 mm
Verpackungsabmessungen:	1395×800×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	569 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	2 Auflageschienen, 2 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar 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 previosly or subsequently sold.

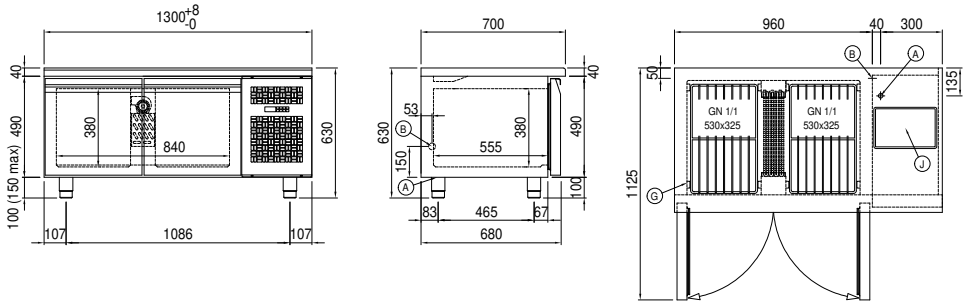
Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/1	Zwischenstege für Schublade GN
Schubladenblock 1/2	Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H 150 mm
I-Fach mit speziellen Abmessungen	Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
I-Fach links	Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/1	Roste GN1/1 aus CNS
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Auflageschienen Typ C 505 mm
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Schuko IP44 Steckedose mit Deckel
Alimentazione frequenza 60Hz	Schnittstelle RS485
Andere Speisungen	Cosmo Kabelanschluss-Set
Höherer Fuß H 145/195 mm	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm	Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 2T

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 previosly or subsequently sold.