

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. Korrosionsschützter 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 kohäriertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem 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 kWh/annum
Verbrauch 24h:	4,20 kWh/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushöhe:	490 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1300x680x590 mm
Verpackungsabmessungen:	1395x800x998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	569 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

## Eigenschaften

Standardausrüstung:	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
Ausführung Innen/Außen:	Außenebereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Sockel aus kohäriertem 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

## Zubehör und Ausführungen

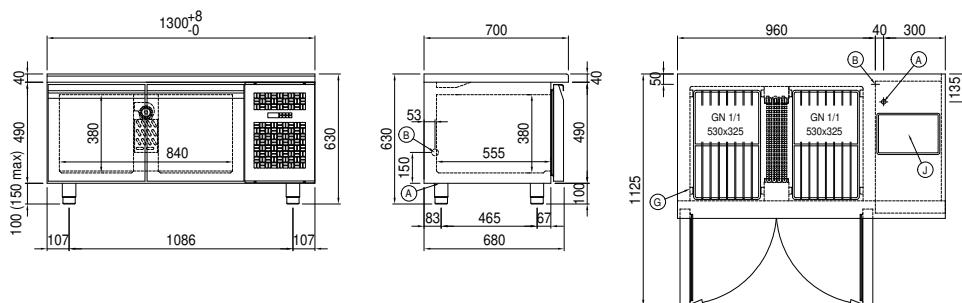
Schubladenblock 1/1
Schubladenblock 1/2
I-Fach mit speziellen Abmessungen
I-Fach links
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/1
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
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 150 mm
Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
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 Steckdose mit Deckel
Schnittstelle RS485
Cosmo Kabelanschluss-Set
Cosmo WiFi-Anschluss-Set
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 previously or subsequently sold.