

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Kühltisch Master GN 2 Türen

Modell: TP13/1M-660

Cod: T10201000203

Kühltisch Master 2 Türen, Korpushöhe 660 mm, mit Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse A, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCWK-, 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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



### Technische Daten

|                             |                                          |
|-----------------------------|------------------------------------------|
| Arbeitsplatte:              | Mit Arbeitsplatte                        |
| Bruttokapazität:            | 256 lt                                   |
| Betriebstemperatur:         | -2°+8°C                                  |
| Externe Kälteanlage:        | Steckerfertig                            |
| Energieeffizienzklasse:     | A                                        |
| Energieeffizienzindex:      | 22,6                                     |
| Jährliche Energieverbrauch: | 501 kW/h annum                           |
| Verbrauch 24h:              | 1,373 kW/h/24h                           |
| Klimaklasse:                | 5                                        |
| Kältemittel:                | R290 (GWP=3)                             |
| Kältemittelfüllung:         | 110g                                     |
| Abtauung:                   | Heißgas                                  |
| Korpushöhe:                 | 660 mm                                   |
| Ventil:                     | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| Außenmaße:                  | 1300×700×800 mm                          |
| Verpackungsabmessungen:     | 1395×800×998 mm                          |
| Spannung/Frequenz:          | 220-240 V - 50 Hz                        |
| Kälteleistung:              | 406 W*                                   |
| *:                          | VT. -10°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:    | 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                                             |

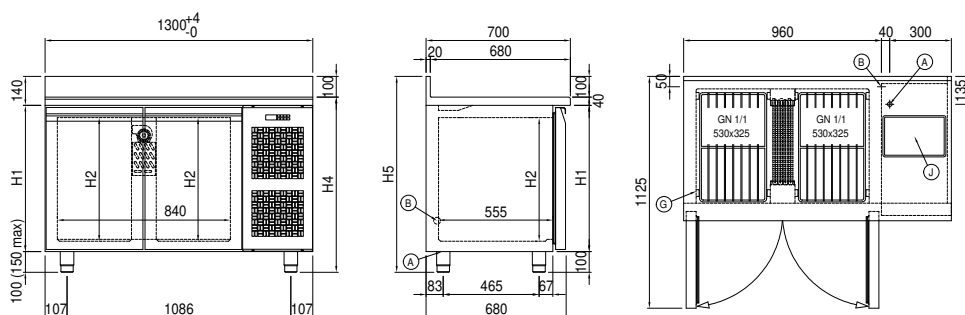
### Zubehör und Ausführungen

|                                                       |                                                           |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Schubladenblock 1/2                                   | Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung                   |
| Schubladenblock 1/3                                   | Spülbecken Ø 300 mm                                       |
| Schubladenblock 1/3 + 2/3                             | Mischwasserhahn Ø 3/4                                     |
| Spezielle Korpshöhen 650 mm                           | Höherer Fuß H 145/195 mm                                  |
| Spezielle Korpshöhen 700 mm                           | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm                  |
| Spezielle Korpshöhen 750 mm                           | Zwischenstege für Schublade GN                            |
| I-Fach links                                          | Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade, H 150 mm       |
| Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2       | Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm       |
| Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3       | Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350 |
| Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3 | Roste GN1/1 aus CNS                                       |
| LED Beleuchtung                                       | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1                    |
| Pulverbeschichtung mit RAL Farbe                      | Auflageschienen Typ C 505 mm                              |
| Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle        | Schnittstelle RS485                                       |
| Edelstahlverdampfer                                   | Cosmo Kabelanschluss-Set                                  |
| Alimentazione frequenza 60Hz                          | Cosmo WiFi-Anschluss-Set                                  |
| Andere Speisungen                                     | Schuko IP44 Steckdose mit Deckel                          |
| Hygieneausführung H3                                  | Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 2T                         |
| Arbeitsplatte aus Granit                              | Abnehmbarer Sockel GN H 150 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: Stelleisten 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.