

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Tiefkühltisch Master GN 4 Türen

Modell: TP21/1B-660 Cod: T10401000403

Tiefkühltisch Master 4 Türen, Korpshöhe 660 mm, mit Arbeitsplatte.
Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse E, 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 1/2+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-, 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:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	549 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	E
Energieeffizienzindex:	78
Jährliche Energieverbrauch:	3364 kW/h annum
Verbrauch 24h:	9,216 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Abtauung:	Heißgas
Korpshöhe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2260×700×800 mm
Verpackungsabmessungen:	2355×800×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	569 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	4 Auflageschienen, 4 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	4 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

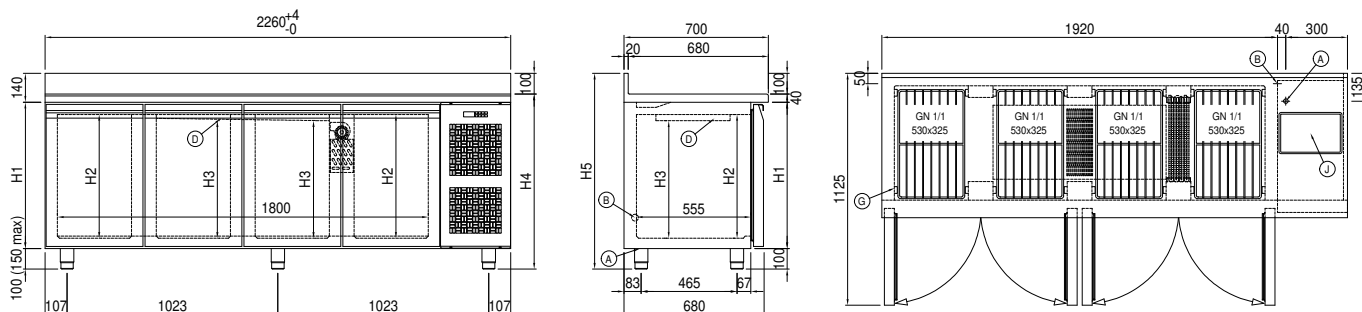
Zubehör und Ausführungen

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 6 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 + 2/3	Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
LED Beleuchtung	Roste GN1/1 aus CNS
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Auflageschienen Typ C 505 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Schnittstelle RS485
Andere Speisungen	Cosmo Kabelanschluss-Set
Hygieneausführung H3	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Arbeitsplatte aus Granit	Schuko IP44 Steckdose mit Deckel
	Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 4T

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	D:	Luftstrom Diffusor
G:	Stelleisten Steigung	J:	Automatische Tauwasserverdunstung		