Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Prep-Station GN1/1 3 Türen

Modell: TV21/1MR-1/6-760 **Cod:** T10411000232

Kühltisch Prep-Station 700 4 Türen, Korpushöhe 760 mm, mit CNS nach DIN 1.4301 Arbeitsplatte. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Gekühlter Behälter für GN1/6-Schalen mit zu öffnendem Deckel. Standardausrüstung: 4 kunststoffbeschichtete Tragroste 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 elektrische-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:	649 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushohe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2050×700×1055 mm
Verpackungsabmessungen:	2355×800×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	519 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	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
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
Deckelscharniere:	Hergestellt aus schwarzem Kunststoff
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 1/2
- Schubladenblock 1/3
- Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Spezielle Korpushöhen 700 mm
- Spezielle Korpushöhen 750 mm
- I-Fach links
- Gemeinsames I-Fach
- I-Fach mit speziellen Abmessungen
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3
- LED Beleuchtung
- Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
- Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Verflüssigungssätze NEK6210GK für Z.K.
- Höherer Fuß H 145/195 mm
- Kit 6 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
- Roste GN1/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
- Auflageschienen Typ C 505 mm
- Schnittstelle RS485
- Cosmo Kabelanschluss-Set
- Cosmo WiFi-Anschluss-Set
- Kit Behälter Prep-Station GN1/6, 4T Zentralkühlung
- Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 4TR
- Abnehmbarer Sockel GN H 150 mm 4TR
- Ventil für R134a

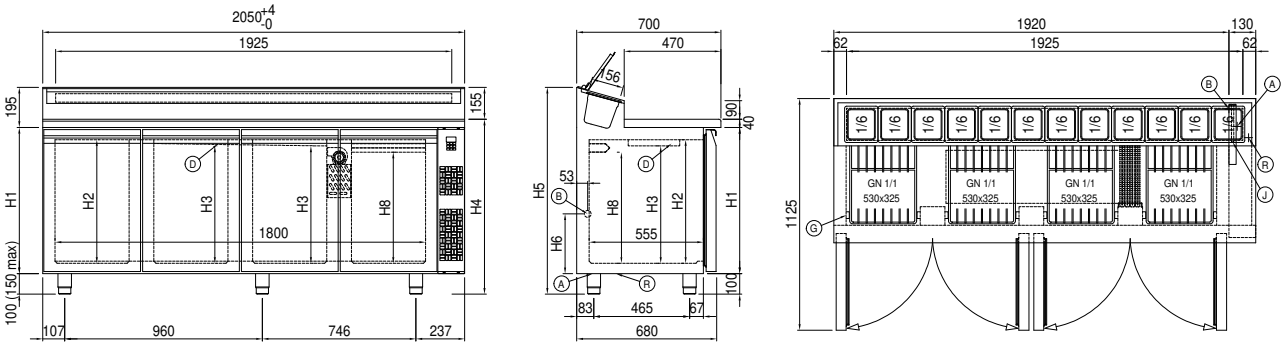
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	16 Kg
Außenmaße:	480×330×295 mm
Röhreförderleistung:	Ø 1/4"
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	Ø 3/8"
Verpackungsabmessungen:	540×345×310 mm
Kälteleistung:	VT. -10°C Kond. +55°C

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:	Stellleisten Steigung	**J:**	Automatische Tauwasserverdunstung	**R:**	Gasrohr-Austritt

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.