coldline

Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Tiefkühltisch Master GN 4 Türen

Modell: TP21/1BR-710 **Cod:** T10411000401

Tiefkühltisch Master 4 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Arbeitsplatte. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. 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 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:	599 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2050×700×850 mm
Verpackungsabmessungen:	2355×800×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	646 W*
***:**	VT. -30°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
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.

Coldline Srl via Mattei, 38 - 35038 Torreglia, PD, Italy - P.I. 02628640282

coldline.it - info@coldline.it

Zubehör und Ausführungen

- Schubladenblock 1/2
- Schubladenblock 1/3
- Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Spezielle Korpushöhen 650 mm
- Spezielle Korpushöhen 700 mm
- Spezielle Korpushöhen 750 mm
- I-Fach links
- Gemeinsames I-Fach
- Kühltisch ohne I-Fach
- 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
- Hygieneausführung H3
- Arbeitsplatte aus Granit
- Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
- Verflüssigungssätze NT2180GK 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
- Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
- Roste GN1/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
- Auflageschienen Typ C 505 mm
- Schnittstelle RS485
- Cosmo Kabelanschluss-Set
- Cosmo WiFi-Anschluss-Set
- Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 4TR

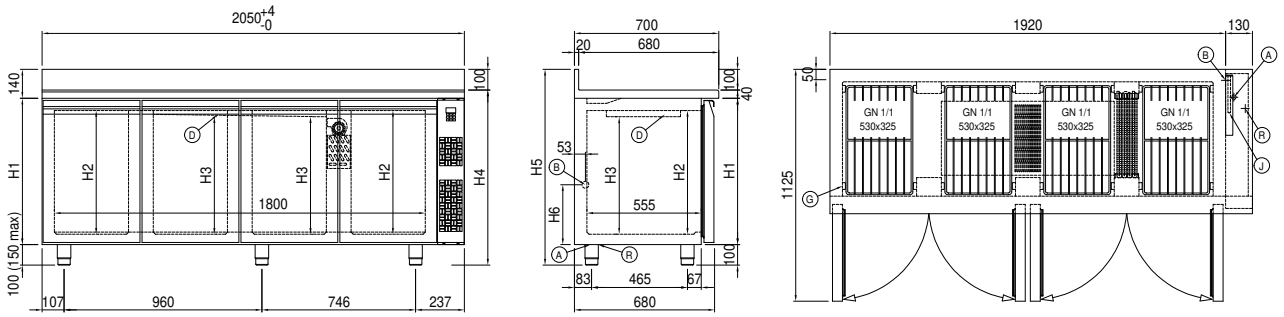
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	30,2 Kg
Außenmaße:	500×330×295 mm
Röhreförderleistung:	Ø 3/8"
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	Ø 3/8"
Verpackungsabmessungen:	540×345×310 mm
Kälteleistung:	VT. -30°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.