

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Tiefkühltisch Pastry EN60x40 1 Tür

Modell: TS09/1BJ-760

Cod: T20100000402

Tiefkühltisch Pastry 1 Tür, Korpshöhe 760 mm, ohne Arbeitsplatte.
Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse D, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -15°-22°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 4 Auflageschienen für EN60x40 Roste. 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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	185 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	61
Jährliche Energieverbrauch:	1948 kW/h annum
Verbrauch 24h:	5,337 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpshöhe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	895×780×860 mm
Verpackungsabmessungen:	990×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	356 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	4 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend, umkehrbar 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

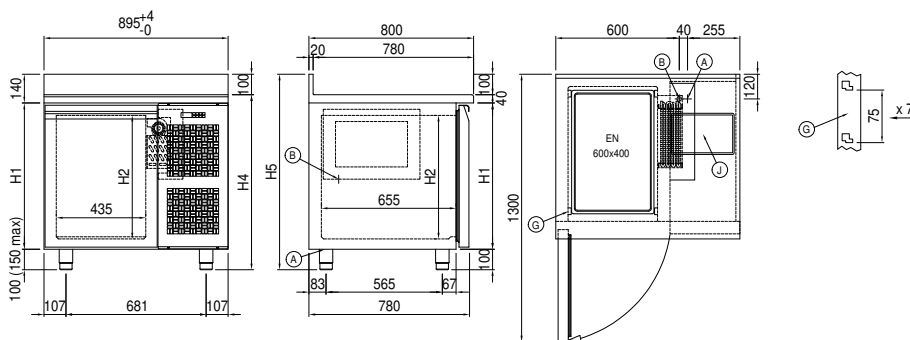
Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2	Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
Schubladenblock 1/3	Höherer Fuß H 145/195 mm
Schubladenblock 1/3 + 2/3	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
I-Fach links	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Roste EN60x40 aus CNS
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3	Auflageschienen Typ L 605 mm
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Schuko IP44 Steckdose mit Deckel
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Schnittstelle RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Cosmo Kabelanschluss-Set
Andere Speisungen	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Hygieneausführung H3	Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 1T
Arbeitsplatte aus Granit	Abnehmbarer Sockel EN H 150 mm 1T

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