

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Tiefkühl Tisch Pastry EN60x40 1 Tür

Modell: TA09/1BJ-760

Cod: T20102000402

Tiefkühl Tisch Pastry 1 Tür, Korpushöhe 760 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. 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 Kältemittelsystem für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
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
Korpushöhe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	895×800×1000 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

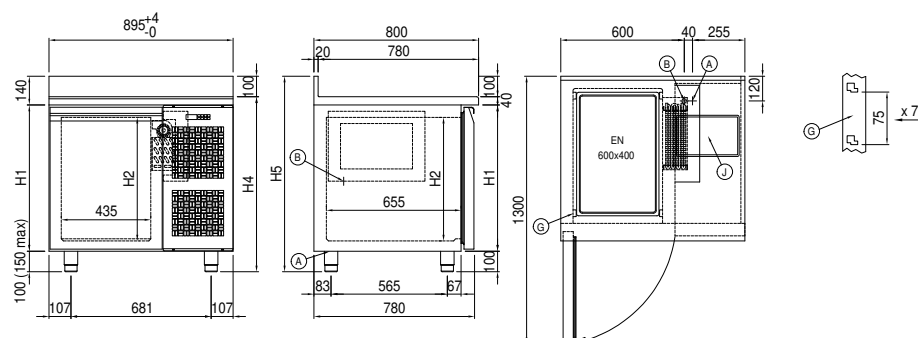
Zubehör und Ausführungen

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				