

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Tiefkühltisch Pastry EN60x40 2 Türen

Modell: TS13/1MJ-660 Cod: T20200000203



Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 8 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 für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.

Kühltisch Pastry 2 Türen, Korpushöhe 660 mm, ohne Arbeitsplatte.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	357 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	В
Energieeffizienzindex:	27,9
Jährliche Energieverbrauch:	665 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,822 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×780×760 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	8 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	2 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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

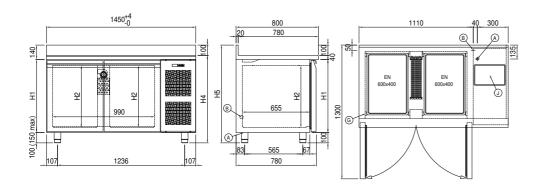
Schubladenblock 1/2
Schubladenblock 1/3
Schubladenblock 1/3 + 2/3
I-Fach links
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
+ 2/3
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
Edelstahlverdampfer
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Hygieneausführung H3
Arbeitsplatte aus Granit

Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
Spülbecken Ø 300 mm
Mischwasserhahn Ø 3/4
Höherer Fuß H 145/195 mm
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Roste EN60x40 aus CNS
Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Auflageschienen Typ L 605 mm
Schuko IP44 Steckedose mit Deckel
Schnittstelle RS485
Cosmo Kabelanschluss-Set
Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 2T

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: Stellleisten Steigung

J: Automatische Tauwasserverdunstung

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.