

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Tiefkühlisch Pastry EN60x40 2 Türen

Modell: TP13/1BJ-710 Cod: T20201000401

Tiefkühlisch Pastry 2 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Arbeitsplatte.
Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse D, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -15°-22°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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	389 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	73,1
Jährliche Energieverbrauch:	2825 kW/h annum
Verbrauch 24h:	7,74 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushöhe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×800×850 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	569 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	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
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

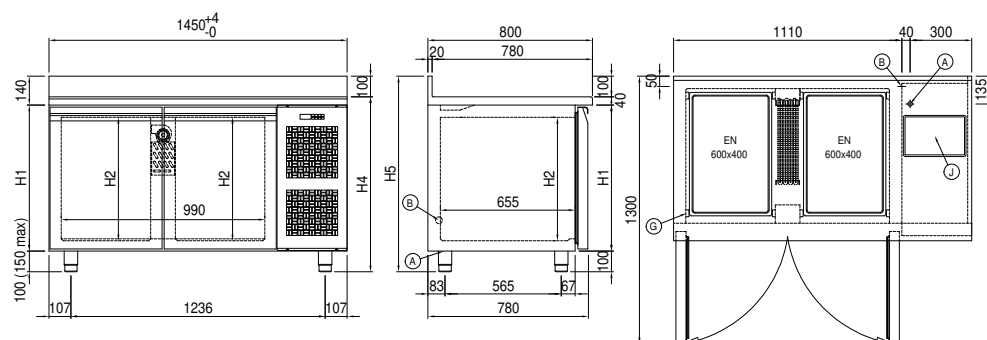
Schubladenblock 1/2
Schubladenblock 1/3
Schubladenblock 1/3 + 2/3
I-Fach links
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
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 Steckdose mit Deckel
Schnittstelle RS485
Cosmo Kabelanschluss-Set
Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 2T
Abnehmbarer Sockel EN H 150 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:	Stelleisten Steigung
J:	Automatische Tauwasserverdunstung				