

Клиент

Количество

Проект

Позиция

Стол Prep-station EN60x40 2 дверный

Модель: TVG13/1MZR-1/3-760

Код: T20213000222



Технические данные

Столешница:	Со столешницей
Вместимость брутто:	421 lt
Диапазон температур:	-2°+8°C
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Электрическая оттайка
Высота корпуса:	760 mm
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	1240×800×1055 mm
Габариты в упаковке:	1545×900×998 mm
Напряжение:	220-240 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	519 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

Базовая комплектация:	2 направляющие, 2 полки с пластиковым покрытием EN60x40
контроль:	Электронный дисплей заподлицо с панелью
Двери:	2 двери, самозакрывающиеся, реверсивные с ограничителем на 105°
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Снаружи и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304. База из оцинкованной стали.
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Петли для крышек:	Из черного пластика
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
Cosmo:	Подготовлен для подключения к Cosmo Hub

Холодильный стол Prep-Station 800 2 двери, высота корпуса стола 760 мм, со столешницей из гранита Rosa Beta. Выносной холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и хладагент R452a. Температурный диапазон -2°+8°C с вентилируемым охлаждением. Охлаждаемый контейнер для емкостей GN1/3 с открывающейся крышкой. Комплектация: 2 пластифицированных решетки EN60x40. Каждое отделение стола может комплектоваться холодильными ящиками 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Испаритель с антикоррозийной обработкой и электрическая оттайка. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивная, самозакрывающаяся дверь с упором на 105°. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; включая внешнюю заднюю стенку. Закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали делает возможной установку на колеса, ножки, стационарный или выдвижной цоколь. Сменная система хладагента FSS - Fast Service System - для быстрого и простого обслуживания. Подготовлен для подключения к Cosmo - системе удаленного наблюдения по wi-fi - и подключения ModBus/RTU Rs485.

Аксессуары и модификации

Выдвижные ящики 1/2	Увеличенная регулируемая ножка высотой 145/195 мм
Выдвижные ящики 1/3	
Выдвижные ящики 1/3 + 2/3	4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
Специальная высота корпуса 700 мм	Комплекты для универсального использования противней EN и GN
Специальная высота корпуса 750 мм	
Технический отсек слева	Планки для установки гастроемкостей в ящик
Общий технический отсек	Комплект контейнеров GN1/2 + крышки для ящика, h 150 мм
Спец.размер технического отсека	Комплект контейнеров GN1/3 + крышки для ящика, h 150 мм
Замок с ключами для ящика 1/2	Решётка из нержавеющей стали EN60x40
Замок с ключами для ящика 1/3	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
Замок с ключами для ящика 1/3 + 2/3	Пара направляющих типа L 605 мм
Светодиодное освещение	Серийный интерфейс, кабель RS485
Персонализированный RAL	Комплект подключения кабеля Cosmo
Подготовлено для подключения CO2 к централи	Kit connessione wifi Cosmo
Alimentazione frequenza 60Hz	Набор гастроемкостей для Prep-Station GN1/3, 2д Для выносного агрегата
Другое напряжение	Набор гастроемкостей для Prep-Station GN1/3, 2д Для выносного агрегата EN
Выносной агрегат EMT6165GK	Съемный цоколь-подставка EN H 100 мм 2дR
	Съемный цоколь-подставка EN H 150 мм 2дR
	Клапан R134a

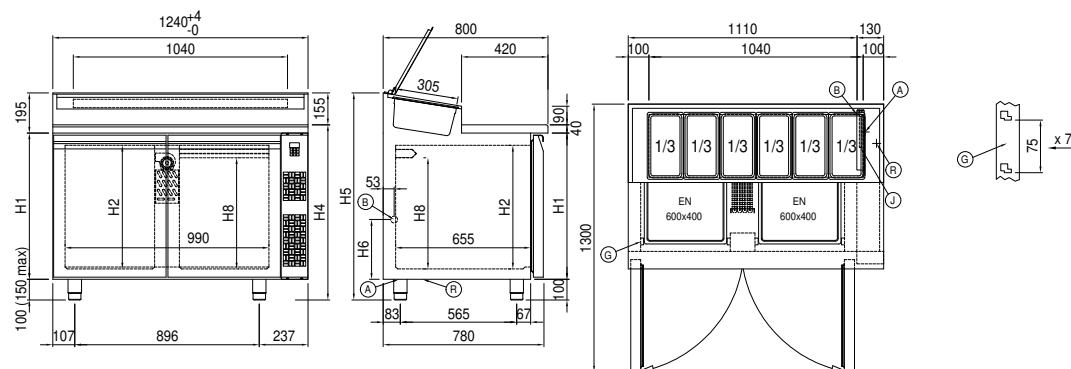
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Фреон:	R452A
Вес брутто:	17 Kg
Габариты:	450×300×270 mm
Труба с фреоном на входе:	Ø 1/4"
Труба с фреоном на выходе:	Ø 3/8"
Габариты в упаковке:	470×330×300 mm
Холод. Мощность:	Испаритель. -10°C конд. +55°C

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная Wi-Fi технология The Nice Kitchen, которая позволяет подключать и контролировать приборы Coldline, Modular и Nevo со смартфона. Стол, подключенный с помощью комплекта Cosmo через кабель к концентратору Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) или с помощью Cosmo box Wi-Fi, может контролироваться с помощью CosmoApp для получения предупреждений в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



A: Выход кабеля питания

B: Слив конденсата

D: Циркуляция воздуха

G: Направляющие и стойки

J: Автоматическое испарение конденсата

R: Выход трубок фреона