Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Pizzeria ohne Arbeitsplatte EN60x40 2 Türen

Modell: TZS13/1M-760 **Cod:** T40200000202

Pizza Kühltisch ohne Arbeitsplatte 2 Türen, Korpushöhe 760 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 8 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Jedes Fach kann mit gekühlten und neutralen Schubladen 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.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	421 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	B
Energieeffizienzindex:	32,1
Jährliche Energieverbrauch:	803 kW/h annum
Verbrauch 24h:	2,2 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110 g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×780×860 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT. -10°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:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
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 previosly or subsequently sold.

Zubehör und Ausführungen

- Schubladenblock 1/2
- Schubladenblock 1/3
- Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Neutraler Schubladenblock mit 7 Schubladen h 760 mm
- Neutraler Schubladenblock mit 3+1 Schubladen h 760 mm
- Neutraler Schubladenblock mit 1+1 Schubladen h 760 mm
- Arbeitsplatten aus Granit 1450 mm
- Höherer Fuß H 145/195 mm
- Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
- CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut Behälter EN60x40
- Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm
- Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
- Auflageschienen Typ L 605 mm
- Schnittstelle RS485
- Cosmo Kabelanschluss-Set
- Cosmo WiFi-Anschluss-Set
- Schuko IP44 Steckedose mit Deckel
- 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.