Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Mesa Base Pizza EN60x40 2 puertas

Modelo: TZS13/1M-760 **Cód.:** T40200000202

Base refrigerada Pizza 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, sin top. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 8 parejas de guías para bandejas EN60x40. Cada compartimento puede configurarse con cajones refrigerados y neutros. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



Datos técnicos

Top:	Sin top
Capacidad bruta:	421 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	32,1
Consumo anual:	803 kW/h annum
Consumo 24h:	2,2 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	110 g
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1450×780×860 mm
Dimensiones embalaje:	1545×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	8 pares de guías para EN60x40
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión a 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.

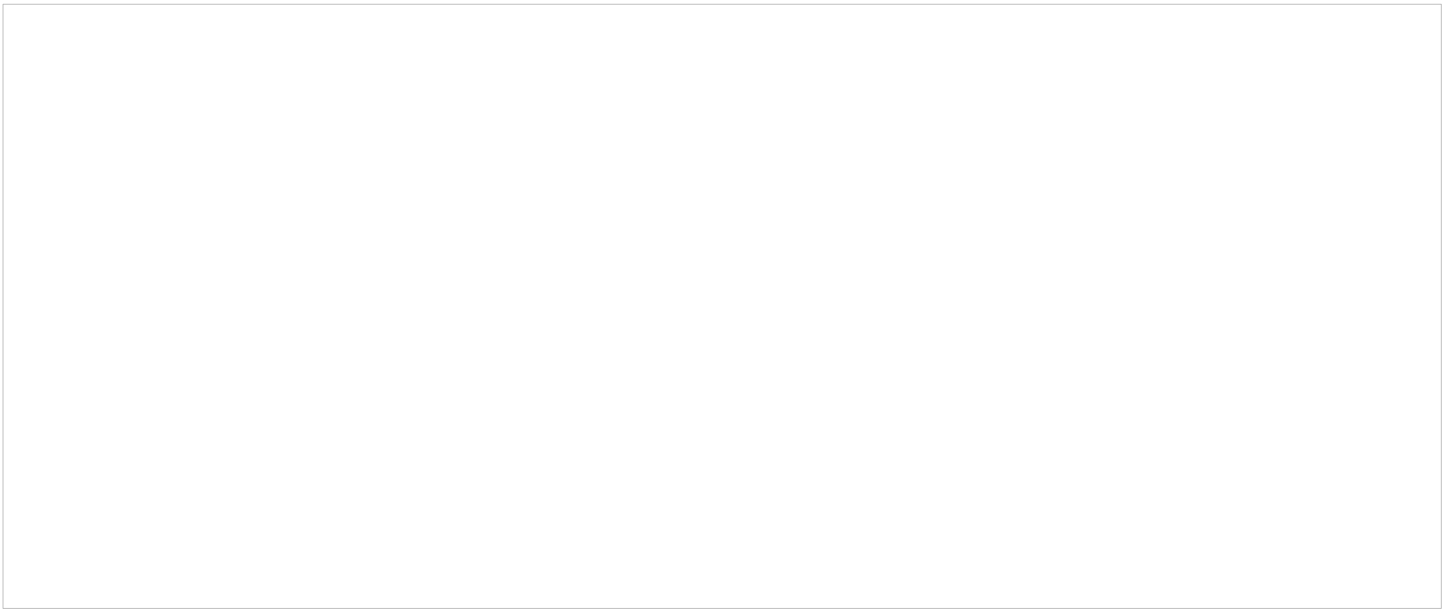
Accesorios y variantes

- Cajones 1/2
- Cajones 1/3
- Cajones 1/3 + 2/3
- Cerradura con llave para cajones 1/2
- Cerradura con llave para cajones 1/3
- Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3
- Unidad plug-in por agua
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Cajonera 7 cajones neutros h 760 mm
- Cajonera 3+1 cajones neutros h 760 mm
- Cajonera 1+1 cajones neutros h 760 mm
- Top en granito 1450 mm
- Patas regulables h 145/195 mm
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Base extraíble con guías telescópicas para EN60x40
- Contenedores blancos para pizza EN60x40 h 60 mm
- Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
- Par de guías tipo L 605 mm
- Serial Interface, cable RS485
- Kit de conexión de cable Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Enchufe schuko IP44 con tapa
- Zócalo extraíble EN 2P h 100 mm

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

B: Descarga del agua de condensación

G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de condensación

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.