

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

# Mesa Base Pizza EN60x40 2 puertas

Modelo: TZS13/1MR-760 Cód.: T40210000202



#### Datos técnicos

Тор:	Sin top
Capacidad bruta:	421 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Altura de la carcasa:	760 mm
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1240×780×860 mm
Dimensiones embalaje:	1545×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	519 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

#### **Caracteristicas**

Equipo:	8 pares de guías para EN60x40
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas, autocierre, reversible con tope a $105^{\circ}$
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

Base refrigerada Pizza 2 puertas, altura del cuerpo de la mesa 760 mm, sin top. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. 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 eléctrico. 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.

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 previously 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
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Unidad remota EMT6165GK
Cajonera 7 cajones neutros h 760 mm
Cajonera 3+1 cajones neutros h 760 mm

Cajone	era 1+1 cajones neutros h 760 mm
Patas	regulables h 145/195 mm
Kit 4 r	uedas giratorias con freno h 128 mm
Base e EN60	extraíble con guías telescópicas para x40
Conte mm	nedores blancos para pizza EN60x40 h 60
Bande	ja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Par de	guías tipo L 605 mm
Serial	Interface, cable RS485
Kit de	conexión de cable Cosmo
Kit co	nnessione wifi Cosmo
Zócalo	extraíble EN 2P remoto h 100 mm
Zócalo	extraíble EN 2P remoto h 150 mm

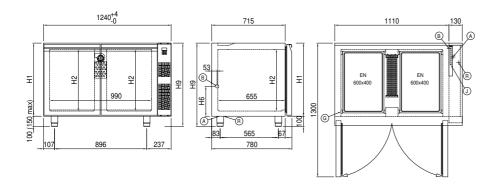
#### Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	17 Kg
Dimensiones:	450×300×270
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	470×330×300 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +55°C

## 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 R: Salida tubo de gas 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 previously or subsequently sold.