

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Table Base Pizza EN60x40 2 portes

Modèle: TZS13/1MR-760

Cod: T40210000202

Base réfrigérée Pizza 2 portes, hauteur du corps de la table 760 mm, sans plan. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 8 couples de glissières pour plateau EN60x40. Chaque compartiment peut être configuré avec des tiroirs réfrigérés et neutres. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage électrique. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.



Données techniques

Plan de travail:	Sans plan de travail
Capacité brute:	421 lt
Temperature de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	Électrique
Hauteur du corps:	760 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	1240x780x860 mm
Dimensions emballage:	1545x900x998 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	519 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	6 couples de glissière EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	2 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnétique facilement remplaçables
Isolation:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2	Kit de tiroires neutre 1+1 tiroirs h 760 mm
Kit de tiroirs 1/3	Pied augmenté h 145/195 mm
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/2	Châssis amovible pour bac à pâton EN60x40
Serrure à clé pour tiroirs 1/3	Bac à pâton EN60x40 h 60 mm
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	Paire de glissières type L 605 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Interface série, câble RS485
Autres alimentations	Kit de connexion du câble Cosmo
Unité à distance EMT6165GK	Kit de connexion wifie Cosmo
Kit de tiroires neutre 7 tiroirs h 760 mm	Base mobile EN 2P sans groupe h 100 mm
Kit de tiroires neutre 3+1 tiroirs h 760 mm	Base mobile EN 2P sans groupe h 150 mm

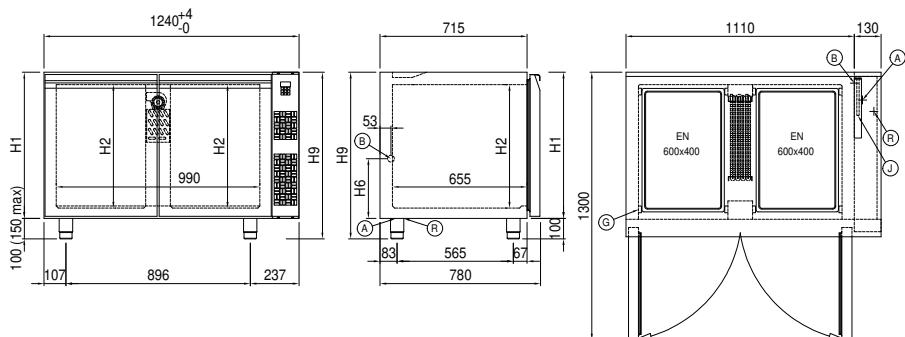
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	17 Kg
Dimensions:	450×300×270
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	470×330×300 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°C Cond. +55°C

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation

R: Sortie des tubes de gas

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.