

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Pizzeria ohne Arbeitsplatte EN60x40 4 Türen

Modell: TZS21/1M-760 Cod: T40400000202

Pizza Kühlisch ohne Arbeitsplatte 4 Türen, Korpushöhe 760 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlgregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilerter Kühlung. Standardausrüstung: 16 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Jedes Fach kann mit gekühlten und neutralen Schubladen ausgestattet werden. Korrosionsschutzverdampfer 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 kohäriertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem 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:	894 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	C
Energieeffizienzindex:	39,7
Jährliche Energieverbrauch:	1274 kW/h annum
Verbrauch 24h:	3,49 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushöhe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2560×780×860 mm
Verpackungsabmessungen:	2655×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	16 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	4 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung 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 previously or subsequently sold.

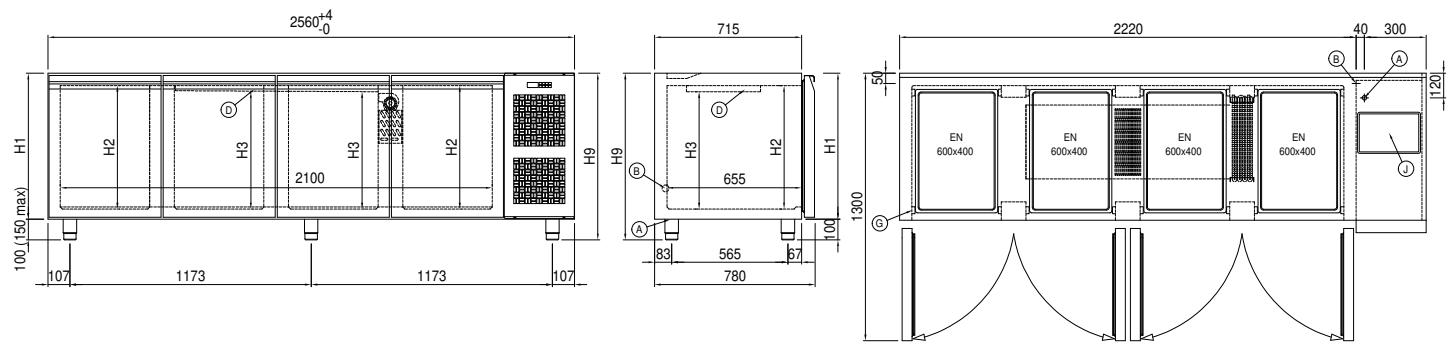
Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2	Arbeitsplatten aus Granit 2560 mm
Schubladenblock 1/3	Höherer Fuß H 145/195 mm
Schubladenblock 1/3 + 2/3	Kit 6 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3	Behälter EN60x40
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3	Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Auflageschienen Typ L 605 mm
Andere Speisungen	Schnittstelle RS485
Neutraler Schubladenblock mit 7 Schubladen h 760 mm	Cosmo Kabelanschluss-Set
Neutraler Schubladenblock mit 3+1 Schubladen h 760 mm	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Neutraler Schubladenblock mit 1+1 Schubladen h 760 mm	Schuko IP44 Steckdose mit Deckel
	Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 4T

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

D: Luftstrom Diffusor

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 previously or subsequently sold.