

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_

Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Kühltisch Arkis GN 2 Türen

Modell: HA13/1MR-710

Cod: H80212000201



### Technische Daten

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Arbeitsplatte:          | Mit Arbeitsplatte und Aufkantung         |
| Bruttokapazität:        | 280 lt                                   |
| Betriebstemperatur:     | -2°+8°C                                  |
| Externe Kälteanlage:    | Zentralkühlung                           |
| Kältemittel:            | R452a (GWP=2.141)                        |
| Abtauung:               | Elektrisch                               |
| Korpushöhe:             | 710 mm                                   |
| Ventil:                 | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| Außenmaße:              | 1090×700×950 mm                          |
| Verpackungsabmessungen: | 1395×800×998 mm                          |
| Netto- / Bruttogewicht: | 110 Kg / 120 Kg                          |
| Netto / Brutto-Volumen: | 183 lt / 280 lt                          |
| Spannung/Frequenz:      | 220-240 V - 50-60 Hz                     |
| Max. Stromaufnahme:     | 810W - 3,7A                              |
| Kälteleistung:          | 519 W*                                   |
| *:                      | VT. -10°C Kond. +55°C                    |

### Eigenschaften

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Standardausrüstung:        | 2 Auflageschienen, 2 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste                               |
| Kontrolle:                 | Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel  |
| Türen:                     | 2 Türen mit 180° Öffnung  |
| Türdichtung:               | Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar                                      |
| Isolierung:                | 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei  |
| Ausführung Innen/Außen:    | Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kolaminiertem Stahl. |
| 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  |

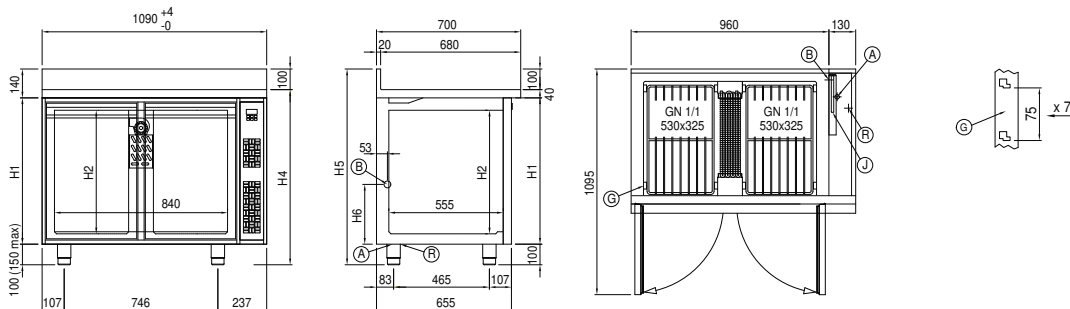
## Technische Details Kälteaggregat

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Spannung/Frequenz:      | 220-240 V - 50 Hz     |
| Max. Stromaufnahme:     | 330W - 1,5A           |
| Kältemittel:            | R452A                 |
| Bruttogewicht:          | 17 Kg                 |
| Außenmaße:              | 450×300×270 mm        |
| Röhreförderleistung:    | Ø 1/4"                |
| Gasröhre Austritt       | Ø 3/8"                |
| Röhreansaugung:         |                       |
| Verpackungsabmessungen: | 470×330×300 mm        |
| Kälteleistung:          | VT. -10°C Kond. +55°C |

### 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: | Stelleisten Steigung |
| J: | Automatische<br>Tauwasserverdunstung | R: | Gasrohr-Austritt |    |                      |

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.