

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Tiefkühltisch Master GN 1 Tür

Modell: TA09/1BR-710 Cod: T10112000401



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Bruttokapazität:	120 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	680×700×950 mm
Verpackungsabmessungen:	915×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	65 Kg / 75 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	91 lt / 120 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	765W - 3,5A
Kälteleistung:	540 W*
*:	VT30°C Kond. +55°C

Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Temperaturbereich -15°-22°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und elektrische-Abauung. 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 kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.

Tiefkühltisch Master 1 Tür, Korpushöhe 710 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung.

Eigenschaften

Standardausrustung:	1 Auflageschienen, 1 kunststoffbeschichtetes GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend, umkehrbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung 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

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	Hygieneausführung H3
Schubladenblock 1/3	Arbeitsplatte aus Granit
Schubladenblock 1/3 + 2/3	Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
Spezielle Korpushöhen 650 mm	Verflüssigungssätze NT2178GK für Z.K.
Spezielle Korpushöhen 700 mm	Höherer Fuß H 145/195 mm
Spezielle Korpushöhen 750 mm	Zwischenstege für Schublade GN
I-Fach links	Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H
Gemeinsames I-Fach	150 mm
Kühltisch ohne I-Fach	Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3	
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3	Roste GN1/1 aus CNS
	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
LED Beleuchtung	Auflageschienen Typ C 505 mm
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Schnittstelle RS485
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2- Kälteanlage	Cosmo Kabelanschluss-Set
Alimentazione frequenza 60Hz	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Andere Speisungen	Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 1TR
, and o operating on	Abnehmbarer Sockel GN H 150 mm 1TR

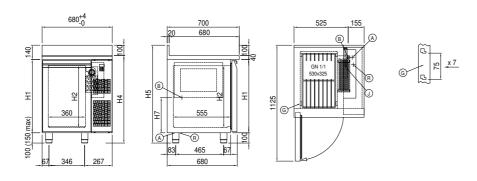
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	650W - 3,0A
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	25,7 Kg
Außenmaße:	500×330×295 mm
Röhreförderleistung:	Ø 3/8"
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	Ø 3/8"
Verpackungsabmessungen:	540×345×310 mm
Kälteleistung:	VT30°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: Stellleisten Steigung

J: Automatische R: Gasrohr-Austritt 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.