

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Master GN 2 Türen

Modell: TA13/1M-710 Cod: T10202000201



Kühltisch Master 2 Türen, Korpushöhe 710 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse A, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit $ventilierter\ K\"uhlung.\ Standardausr\"ustung:\ 1\ Kunststoffbeschichteter\ Tragrost$ 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 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 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 $Fern \ddot{u}ber wachungs system - und \ Mod Bus/RTU \ Rs 485 \ Anschluss.$

Technische Daten

280 lt
-2°+8°C
Steckerfertig
A
23,3
527 kW/h annum
1,444 kW/h/24h
5
R290 (GWP=3)
110g
Heißgas
710 mm
Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
1300×700×950 mm
1395×800×998 mm
130 Kg / 140 Kg
183 lt / 280 lt
220-240 V - 50 Hz
250W - 1,15A
406 W*
VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

2 Auflageschienen, 2 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kolaminiertem Stahl.
Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
CNS nach DIN 1.4301
Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm

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

Schubladenblock 1/3

Schubladenblock 1/3 + 2/3

Spezielle Korpushöhen 650 mm

Spezielle Korpushöhen 700 mm

Spezielle Korpushöhen 750 mm

I-Fach links

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2 Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3

Glastür

LED Beleuchtung

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Edelstahlverdampfer

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Hygieneausführung H3

Arbeitsplatte aus Granit

Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung

Spülbecken Ø 300 mm

Mischwasserhahn Ø 3/4

Höherer Fuß H 145/195 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Zwischenstege für Schublade GN

Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H 150 mm

Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H

150 mm Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS

für Roste 350

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo WiFi-Anschluss-Set

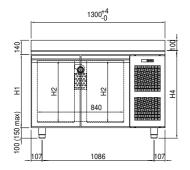
Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

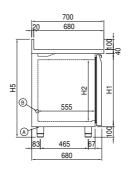
Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 2T

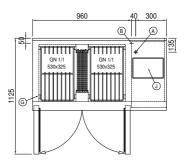
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

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 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 previosly or subsequently sold.