

Technische Daten

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Smart GN 2 Türen

Modell: TS13/1ME-710 Cod: T11200000201



Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	280 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	A
Energieeffizienzindex:	23,3
Jährliche Energieverbrauch:	527 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,444 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1300×655×810 mm
Verpackungsabmessungen:	1395×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	100 Kg / 110 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	183 lt / 280 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften	
Standardausrustung:	2 Auflageschienen, 2 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kaschiertem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	Aus PVC
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

Kühltische Smart 2 Türen, Tischkörperhöhe 710 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse A, klima klasse 5 schwerlast und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°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 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und

heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). PVC-Griff und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Reversible, selbstschließende

Türöffnung mit 105°-Anschlag. Außenbereich innen aus CNS nach DIN 1.4301; außen Rückseite und Boden aus kaschiertem Stahl. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der modular 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.

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
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
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

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schnittstelle RS485

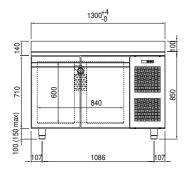
Cosmo Kabelanschluss-Set

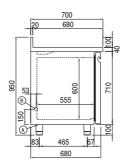
Cosmo WiFi-Anschluss-Set

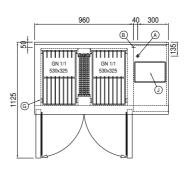
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

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 previously or subsequently sold.