

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Smart GN 2 Türen

Modell: TA13/1ME-710

Cod: T11202000201

Kühltische Smart 2 Türen, Tischkörperhöhe 710 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. 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+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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

| | |
|-----------------------------|--|
| Arbeitsplatte: | Mit Arbeitsplatte und Aufkantung |
| 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 |
| Korpushöhe: | 710 mm |
| Ventil: | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| Außenmaße: | 1300×700×950 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 1395×800×998 mm |
| Netto- / Bruttogewicht: | 120 Kg / 130 Kg |
| Netto / Brutto-Volumen: | 183 lt / 280 lt |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Max. Stromaufnahme: | 250W - 1,15A |
| Kälteleistung: | 406 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, 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. 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 |

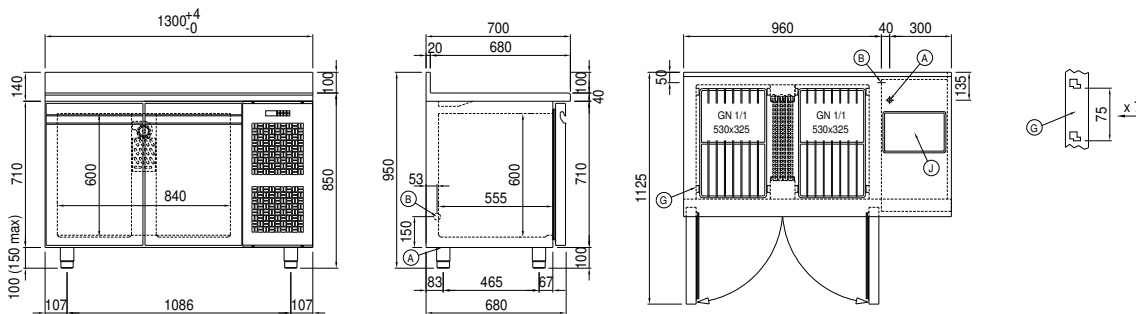
Zubehör und Ausführungen

| | |
|--|---|
| Schubladenblock 1/2 | Zwischenstege für Schublade GN |
| Schubladenblock 1/3 | Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade, H 150 mm |
| Schubladenblock 1/3 + 2/3 | Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Roste GN1/1 aus CNS |
| Andere Speisungen | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1 |
| Spülbecken Ø 300 mm | Auflageschienen Typ C 505 mm |
| Mischwasserhahn Ø 3/4 | Schnittstelle RS485 |
| Höherer Fuß H 145/195 mm | Cosmo Kabelanschluss-Set |
| Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm | 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: Stelleisten Steigung
- J: Automatische Tauwasserverdunstung