

Kunde	Menge
Projekt	Lage

# Kühltisch Pizzeria EN60x40 2 Türen

Modell: TZ13/1M-710 Cod: T40203000261



# **Technische Daten**

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Bruttokapazität:	389 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	В
Energieeffizienzindex:	32,1
Jährliche Energieverbrauch:	803 kW/h annum
Verbrauch 24h:	2,2 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1450×800×1040 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	210 Kg / 220 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	254 lt / 389 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Kühltisch Pizza 2 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Granit Arbeitsplatte Rosa Beta. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 8 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Jedes Fach kann mit gekühlten und neutralen Schubladen 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 Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.

# Eigenschaften

Standardausrustung:	8 Auflageschienen EN60x40
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.
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

Schubladenblock 1/3

Schubladenblock 1/3 + 2/3

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3

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

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Höherer Fuß H 145/195 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut Behälter EN60x40

Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm

Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm

Auflageschienen Typ L 605 mm

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo WiFi-Anschluss-Set

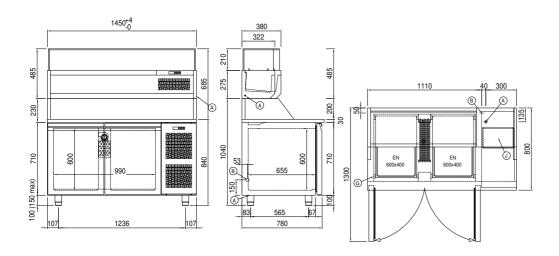
Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

Abnehmbarer Sockel EN 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 previously or subsequently sold.