

Client	Quantité
Projet	Position

Table Pizza EN60x40 2 portes

Modèle: TZ13/1M-710 Cod: T40203000261



granit Rosa Beta. Unité de réfrigération logée, classe énergétique B, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -2°+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement: 8 couples de glissières pour plateau EN60x40. Chaque compartiment peut être configuré avec des tiroirs réfrigérés et neutres. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colamin'e permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile oumaçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS -Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion à Cosmo - système de supervision à distance par wi-fi - et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Table réfrigérée Pizza 2 portes, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan en

Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé	
Capacité brute:	389 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe efficacité enérgétique:	В	
Indice d'efficacité énergétique:	32,1	
Consommation annuelle:	803 kW/h annum	
Consommation 24h:	2,2 kW/h/24h	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	110g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Hauteur du corps:	710 mm	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1450×800×1040 mm	
Dimensions emballage:	1545×900×998 mm	
Poids net / brut:	210 Kg / 220 Kg	
Volume net / brut:	254 lt / 389 lt	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Consommation électrique:	250W - 1,15A	
Puissance frigorifique:	406 W*	
*.	Evap10°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

Equipment:	6 couples de glissière EN60x40
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	$2\ \text{portes},$ à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à 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 previouly or subsequently sold.



Accessoires et variantes

Kit de tiroirs 1/2
Kit de tiroirs 1/3
Kit de tiroirs 1/3 + 2/3
Serrure à clé pour tiroirs 1/2
Serrure à clé pour tiroirs 1/3
Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3
Groupe avec condensation à air
Alimentazione frequenza 60Hz
Autres alimentations
Pied augmenté h 145/195 mm

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Châssis amovible pour bac à pâton EN60x40

Bac à pâton EN60x40 h 60 mm

Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm

Paire de glissières type L 605 mm

Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

Kit de connexion wifie Cosmo

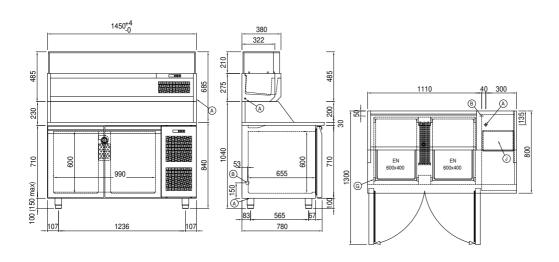
Prise schuko IP44 avec couvercle

Base mobile EN 2P h 100 mm

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique





- A: Sortie cable d'alimentation
- B: Condensation de vidange
- G: Empattement de crémaillère

J: Évaporation automatique de la condensation