

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Table Pizza EN60x40 2 portes avec tiroir

Modèle: TZ13/1MC-710

Cod: T40703000261

Table réfrigérée Pizza 2 portes avec tiroirs, hauteur du corps de la table 710 mm, avec plan en 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 colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. 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.



### Données techniques

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail:                 | Plan de travail adossé       |
| Capacité brute:                  | 389 lt                       |
| Température de fonctionnement:   | -2°+8°C                      |
| Groupe frigorifique:             | Groupe logé                  |
| Classe efficacité énergétique:   | B                            |
| Indice d'efficacité énergétique: | 30,1                         |
| Consommation annuelle:           | 734 kW/h annum               |
| Consommation 24h:                | 2,011 kW/h/24h               |
| Classe climatique:               | 5                            |
| Gaz réfrigérant:                 | R290                         |
| Dégivrage:                       | A gaz chaud                  |
| Hauteur du corps:                | 710 mm                       |
| Détendeur:                       | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                      | 2005x800x1040 mm             |
| Dimensions emballage:            | 2100x900x998 mm              |
| Poids brut:                      | 250 Kg                       |
| Alimentacion:                    | 220-240 V - 50 Hz            |
| Puissance absorbé:               | 250 W                        |
| Consommation de courant:         | 1,15 A                       |
| Puissance frigorifique:          | 406 W*                       |
| *:                               | Evap. -10°C Cond. +55°C      |

### Caractéristiques

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Equipment:                | 6 couples de glissière EN60x40                                  |
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant                               |
| Portes:                   | 2 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                           |

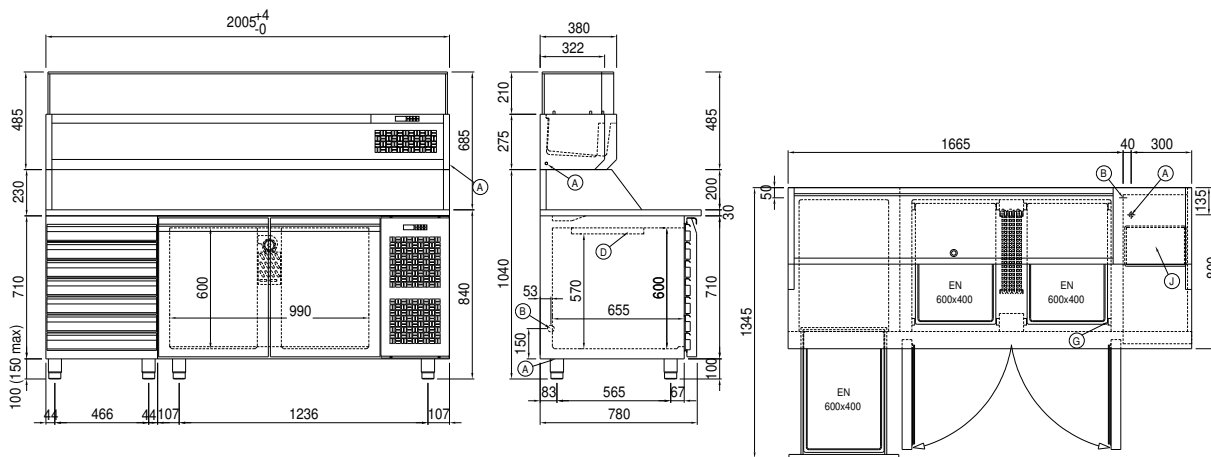
## Accessoires et variantes

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Kit de tiroirs 1/2                   | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Kit de tiroirs 1/3                   | Châssis amovible pour bac à pâte EN60x40          |
| Kit de tiroirs 1/3 + 2/3             | Bac à pâte EN60x40 h 60 mm                        |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2       | Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm                 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3       | Paire de glissières type L 605 mm                 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3 | Interface série, câble RS485                      |
| Groupe avec condensation à air       | Kit de connexion du câble Cosmo                   |
| Alimentazione frequenza 60Hz         | Kit de connexion wifie Cosmo                      |
| Autres alimentations                 | Prise schuko IP44 avec couvercle                  |
| Pied augmenté h 145/195 mm           | 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



- |                                       |  |                           |
|---------------------------------------|--|---------------------------|
| <b>A:</b> Sortie cable d'alimentation | <b>B:</b> Condensation de vidange                    | <b>D:</b> Diffuseur d'air |
| <b>G:</b> Empattement de crémaillère  | <b>J:</b> Évaporation automatique de la condensation |                           |