

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Snack GN 1 Tür

Modell: TS09/1M-490

Cod: T10100000204

Kühltisch Snack 1 Tür, Korpushöhe 490 mm, ohne Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlgregat, Energieklasse A, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/1, 1/2+1/2 ausgestattet werden. Korrosionsschützter 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 kohlenstoffiertem 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:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	76 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	A
Energieeffizienzindex:	19,9
Jährliche Energieverbrauch:	356 kW/h annum
Verbrauch 24h:	0,975 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	90g
Abtauung:	Heißgas
Korpushöhe:	490 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	820x680x590 mm
Verpackungsabmessungen:	915x800x998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	65 Kg / 75 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	53 lt / 76 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	1 Auflageschienen, 1 kunststoffbeschichtetes GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend, umkehrbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung Innen/Außen:	Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kohlenstoffiertem Stahl.
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

Zubehör und Ausführungen

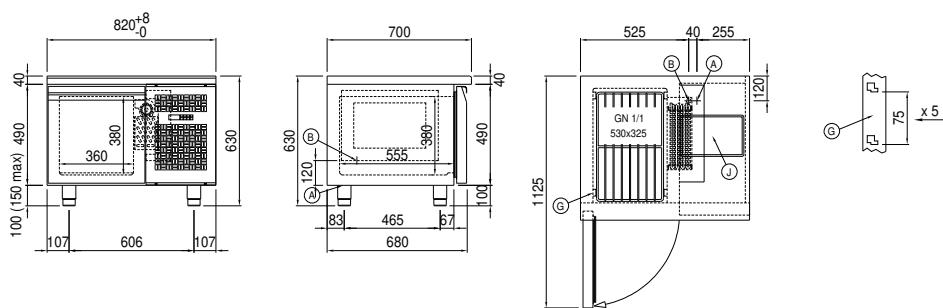
Schubladenblock 1/1
 Schubladenblock 1/2
 I-Fach mit speziellen Abmessungen
 I-Fach links
 Schlosser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/1
 Schlosser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
 Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
 Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
 Alimentazione frequenza 60Hz
 Andere Speisungen
 Höherer Fuß H 145/195 mm
 Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Zwischenstege für Schublade GN
 Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade, H 150 mm
 Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
 Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
 Roste GN1/1 aus CNS
 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
 Auflageschienen Typ C 505 mm
 Schuko IP44 Steckdose mit Deckel
 Schnittstelle RS485
 Cosmo Kabelanschluss-Set
 Cosmo WiFi-Anschluss-Set
 Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 1T

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.