

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Master GN 1 Tür

Modell: TA09/1M-660 Cod: T10102000203



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). 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.

Kühltisch Master 1 Tür, Korpushöhe 660 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse A, Klimaklasse 5 heavy duty und

Technische Daten

Aula attaurlatta.	NALE Autoritary latter word Assiliants was
Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Bruttokapazität:	110 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	A
Energieeffizienzindex:	22
Jährliche Energieverbrauch:	394 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,079 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	90g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	820×700×900 mm
Verpackungsabmessungen:	915×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	92 Kg / 102 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	83 lt / 110 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	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
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kolaminiertem 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

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

Spezielle Korpushöhen 650 mm

Spezielle Korpushöhen 700 mm

Spezielle Korpushöhen 750 mm

I-Fach links

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

LED Beleuchtung

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Edelstahlverdampfer

Alimentazione freguenza 60Hz

Andere Speisungen

Hygieneausführung H3

Arbeitsplatte aus Granit

Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung

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

Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo WiFi-Anschluss-Set

Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

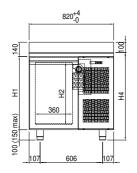
Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 1T

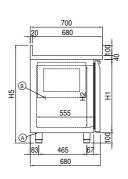
Abnehmbarer Sockel GN H 150 mm 1T

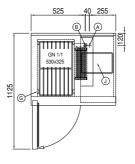
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

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

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 previouly or subsequently sold.