

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Tavolo Snack GN 3 porte BT

Modell: TP17/1B-490

Cod: T10301000404

Tiefkühlisch Snack 3 Türen, Korpushöhe 490 mm, mit Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse D, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -15°-22°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/1, 1/2+1/2 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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	278 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	58
Jährliche Energieverbrauch:	1913 kW/h annum
Verbrauch 24h:	5,241 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290
Abtauung:	Heißgas
Korpushöhe:	490 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1780×700×630 mm
Verpackungsabmessungen:	1875×800×998 mm
Bruttogewicht:	150 Kg
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Nennleistung:	850 W
Absorbierter Strom:	3,9 A
Kälteleistung:	569 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	3 Auflageschienen, 3 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	3 Türen, selbstschließend, umsteuerbar 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. Sockel 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

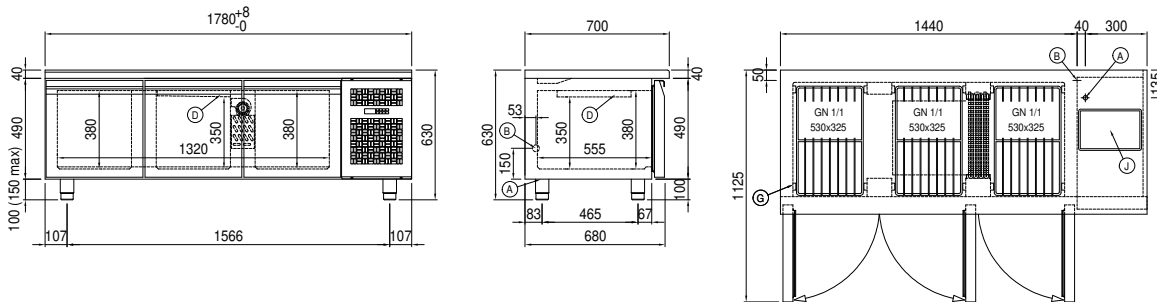
Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/1	Zwischenstege für Schublade GN
Schubladenblock 1/2	Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade, H 150 mm
I-Fach mit speziellen Abmessungen	Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
I-Fach links	Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/1	Roste GN1/1 aus CNS
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Auflageschienen Typ C 505 mm
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle	Schuko IP44 Steckdose mit Deckel
Alimentazione frequenza 60Hz	Schnittstelle RS485
Andere Speisungen	Cosmo Kabelanschluss-Set
Höherer Fuß H 145/195 mm	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm	Abnehmbarer Sockel GN 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	D: Luftstrom Diffusor
G: Stelleisten Steigung	J: Automatische Tauwasserverdunstung	