

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Master GN 4 Türen

Modell: TS21/1MR-760 Cod: T10410000202



Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. 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 elektrische-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 4 Türen, Korpushöhe 760 mm, ohne Arbeitsplatte.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	649 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushohe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2050×680×860 mm
Verpackungsabmessungen:	2355×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	152 Kg / 162 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	400 lt / 649 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	810W - 3,7A
Kälteleistung:	668 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	4 Auflageschienen, 4 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	4 Türen, selbstschließend, umsteuerbar 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 previouly 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	
Gemeinsames I-Fach	
Kühltisch ohne I-Fach	
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock	1/2
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock	1/3
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock + 2/3	1/3
Glastür	
LED Beleuchtung	
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	
Edelstahlverdampfer	
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO Kälteanlage	2-

Hygieneausführung H3
Arbeitsplatte aus Granit
Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
Verflüssigungssätze NEK6210GK für Z.K.
Höherer Fuß H 145/195 mm
Kit 6 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

Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo WiFi-Anschluss-Set

Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 4TR

Abnehmbarer Sockel GN H 150 mm 4TR

Schnittstelle RS485

Ventil für R134a

Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	16 Kg
Außenmaße:	480×330×295 mm
Röhreförderleistung:	Ø 1/4"
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	Ø 3/8"
Verpackungsabmessungen:	540×345×310 mm
Kälteleistung:	VT10°C Kond. +55°C

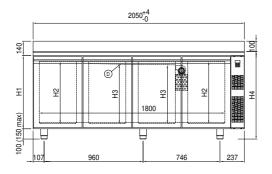
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

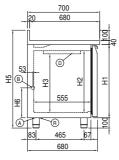
Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Coldline-, Modular- und Nevo-Geräte über ein Smartphone verbunden und überwacht werden können. Der Tisch, der mit dem Cosmo-Kit über ein Kabel mit einem Cosmo-Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) oder mit der Cosmo-Kit Wi-Fi angeschlossen ist, kann mit der CosmoApp überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

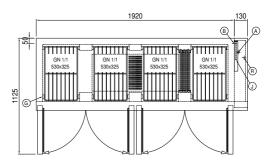
Technische Zeichnung

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen







A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

J: Automatische Tauwasserverdunstung R: Gasrohr-Austritt

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.