

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Prep-Station GN1/1 3 Türen

Modell: TV21/1MR-1/3-760 Cod: T10411000222



Kühltisch Prep-Station 700 4 Türen, Korpushöhe 760 mm, mit CNS nach DIN 1.4301 Arbeitsplatte. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Gekühlter Behälter für GN1/3-Schalen mit zu öffnendem Deckel. Standardausrüstung: 4 kunststoffbeschichtete Tragroste 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.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit 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:	2050×700×1055 mm
Verpackungsabmessungen:	2355×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	202 Kg / 212 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 649 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	810W - 3,7A
Kälteleistung:	519 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
Deckelscharniere:	Hergestellt aus schwarzem Kunststoff
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 700 mm
Spezielle Korpushöhen 750 mm
I-Fach links
Gemeinsames I-Fach
I-Fach mit speziellen Abmessungen
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
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2- Kälteanlage

Verflüssigu	ngssätze NEK6210GK für Z.K.
Höherer Fu	ıß H 145/195 mm
Kit 6 CNS [Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Zwischenst	ege für Schublade GN
Kit Behälte 150 mm	r GN1/2 + Deckel für Schublade,H
Kit Behälte 150 mm	r GN1/3 + Deckel für Schublade, H
Roste GN1	/1 aus CNS
Kunststoffk	oeschichteter Tragrost GN1/1
Auflagesch	ienen Typ C 505 mm
Schnittstell	e RS485
Cosmo Kab	elanschluss-Set
Cosmo WiF	Fi-Anschluss-Set
Kit Behälte Zentralkühl	r Prep-Station GN1/3, 4T lung
Abnehmbai	rer Sockel GN H 100 mm 4TR
Abnehmbai	rer Sockel GN H 150 mm 4TR

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

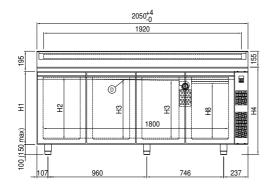
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

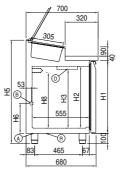
Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Coldline-, Modular- und Nevo-Geräte über ein Smartphone verbunden und überwacht werden können. Der Tisch, der mit dem Cosmo-Kit über ein Kabel mit einem Cosmo-Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) oder mit der Cosmo-Kit Wi-Fi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

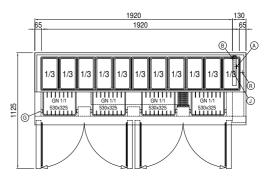
Technische Zeichnung

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen







A: Stromanschluss

: Tauwasserablauf

J:

D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

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 previously or subsequently sold.