coldline

Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Tiefkühltisch Master 600 3 Türen

Modell: TA17/1BQ-660 **Cod:** T12302000403

Tiefkühltisch Master 600 1 Tür, Korpushöhe 660 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse D, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -15°-22°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 3 kunststoffbeschichtete Tragroste 325x430 mm. 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.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Bruttokapazität:	330 lt
Betriebstemperatur:	-15°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	D
Energieeffizienzindex:	59,8
Jährliche Energieverbrauch:	2124 kW/h annum
Verbrauch 24h:	5,819 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1780×600×900 mm
Verpackungsabmessungen:	1875×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	146 Kg / 156 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	201 lt / 330 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	850W - 3,9A
Kälteleistung:	569 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	3 Auflageschienen, 3 kunststoffbeschichtete 325x430 mm 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
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 previosly or subsequently sold.

Coldline Srl via Mattei, 38 - 35038 Torreglia, PD, Italy - P.I. 02628640282

coldline.it - info@coldline.it

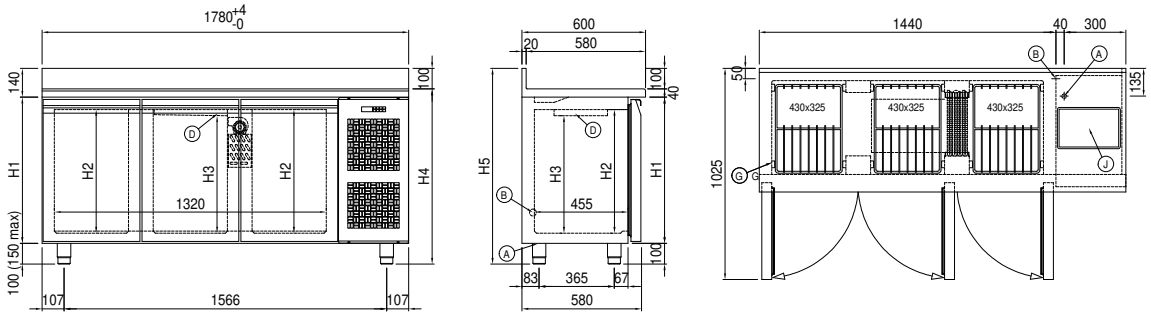
Zubehör und Ausführungen

- 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
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Hygieneausführung H3
- Arbeitsplatte aus Granit
- Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
- Spülbecken Ø 300 mm
- Mischwasserhahn Ø 3/4
- 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
- Kunststoffbeschichteter Tragrost 325x430
- Auflageschienen Typ C 405 mm
- Schnittstelle RS485
- Schuko IP44 Steckedose mit Deckel
- Cosmo Kabelanschluss-Set
- Cosmo WiFi-Anschluss-Set
- Abnehmbarer Sockel CQ H 100 mm 3T

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:	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 previosly or subsequently sold.