

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Pastry EN60x40 1 Tür

Modell: TP09/1MJ-660 Cod: T20101000203



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	157 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	В
Energieeffizienzindex:	27,7
Jährliche Energieverbrauch:	578 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,584 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	895×800×800 mm
Verpackungsabmessungen:	990×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	98 Kg / 108 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	115 lt / 157 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Kühltisch Pastry 1 Tür, Korpushöhe 660 mm, mit Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 4 Auflageschienen für EN60x40 Roste. 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.

Eigenschaften

4 Auflageschienen EN60x40
Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
1 Tür, selbstschließend, umkehrbar mit 105° Anschlag
Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kolaminiertem Stahl.
Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
CNS nach DIN 1.4301
Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
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

I-Fach links

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

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Edelstahlverdampfer

Alimentazione frequenza 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

Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm

Roste EN60x40 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

Auflageschienen Typ L 605 mm

Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

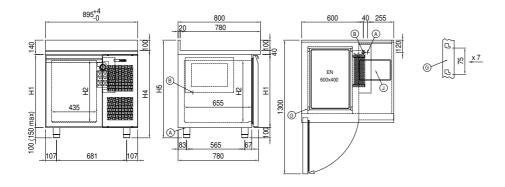
Cosmo WiFi-Anschluss-Set

Abnehmbarer Sockel EN H 100 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

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 previously or subsequently sold.