Клиент Количество

Проект Позиция

Стол Prep-station EN60x40 2 дверный

Модель: TVG13/1MZ-1/3-710 **Код:** T20203000221

Холодильный стол Prep-Station 800 2 двери, высота корпуса стола 710 мм, со столешницей из гранита Rosa Beta. Встроенный холодильный агрегат, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. Температурный диапазон -2°+8°C с вентилируемым охлаждением. Охлаждаемый контейнер для емкостей GN1/3 с открывающейся крышкой. Комплектация: 2 пластифицированных решетки EN60x40. Каждое отделение стола может комплектоваться холодильными ящиками 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Испаритель с антикоррозийной обработкой и оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Ручка из нержавеющей стали AISI 304 и магнитное трехкамерное уплотнение дверцы, легко заменяемое. Реверсивная, самозакрывающаяся дверь с упором на 105°. Внутри/снаружи нержавеющая сталь AISI 304; включая внешнюю заднюю стенку. Закругленные внутренние углы для удобства очистки. Усиленное модульное основание из ламинированной стали делает возможной установку на колеса, ножки, стационарный или выдвижной цоколь. Сменная система хладагента FSS - Fast Service System - для быстрого и простого обслуживания. Подготовлен для подключения к Cosmo - системе удаленного наблюдения по wi-fi - и подключения ModBus/RTU Rs485.



Технические данные

Столешница:	Со столешницей
Вместимость брутто:	389 lt
Диапазон температур:	-2°+8°C
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	110g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Высота корпуса:	710 mm
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	1450×800×1005 mm
Габариты в упаковке:	1545×900×998 mm
Вес нетто / брутто:	170 Kg / 180 Kg
Объем нетто / брутто:	/ 389 lt
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Эл. мощность:	250W - 1,15A
Холод. Мощность:	406 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

Базовая комплектация:	2 направляющие, 2 полки с пластиковым покрытием EN60x40
контроль:	Электронный дисплей заподлицо с панелью
Двери:	2 двери, самозакрывающиеся, реверсивные с ограничителем на 105°
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Снаружи и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304. База из оцинкованной стали.
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
Петли для крышек:	Из черного пластика
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
Cosmo:	Подготовлен для подключения к 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.

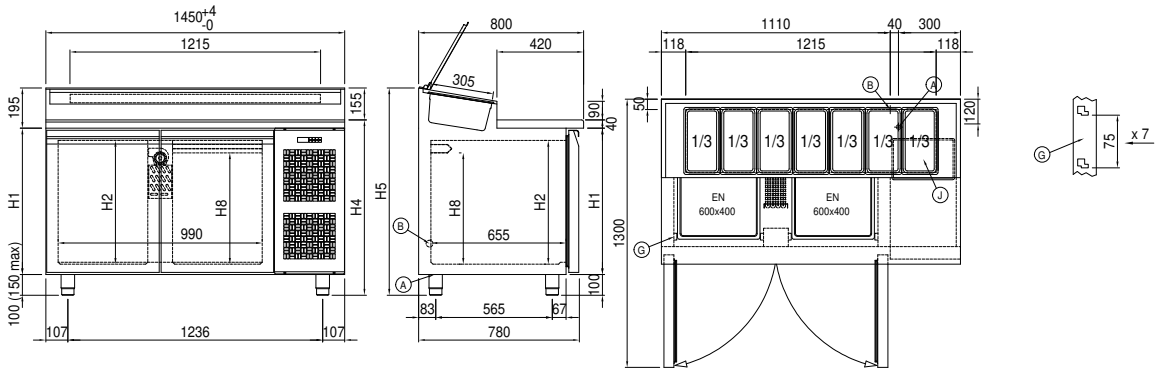
Аксессуары и модификации

- Выдвижные ящики 1/2
- Выдвижные ящики 1/3
- Выдвижные ящики 1/3 + 2/3
- Специальная высота корпуса 700 мм
- Специальная высота корпуса 750 мм
- Технический отсек слева
- Спец.размер технического отсека
- Замок с ключами для ящика 1/2
- Замок с ключами для ящика 1/3
- Замок с ключами для ящика 1/3 + 2/3
- Светодиодное освещение
- Персонализированный RAL
- С встроенным агрегатом, водяное охл
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- Увеличенная регулируемая ножка высотой 145/195 мм
- 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
- Комплекты для универсального использования противней EN и GN
- Планки для установки гастроемкостей в ящик
- Комплект контейнеров GN1/2 + крышки для ящика, h 150 мм
- Комплект контейнеров GN1/3 + крышки для ящика, h 150 мм
- Решётка из нержавеющей стали EN60x40
- Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
- Пара направляющих типа L 605 мм
- Серийный интерфейс, кабель RS485
- Комплект подключения кабеля Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Штекер IP44 с крышкой
- Набор гастроемкостей для Prep-Station GN1/3, 2д С встроенным агрегатом EN
- Съемный цоколь-подставка EN H 100 мм 2д

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная Wi-Fi технология The Nice Kitchen, которая позволяет подключать и контролировать приборы Coldline, Modular и Nevo со смартфона. Стол, подключенный с помощью комплекта Cosmo через кабель к концентратору Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) или с помощью Cosmo box Wi-Fi, может контролироваться с помощью CosmoApp для получения предупреждений в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



A:	Выход кабеля питания	**B:**	Слив конденсата	**D:**	Циркуляция воздуха
G:	Направляющие и стойки	**J:**	Автоматическое испарение конденсата	**R:**	Выход трубок фреона

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.