

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Prep-Station EN60x40 2 Türen

Modell: TVG13/1MZR-1/3-710

Cod: T20213000221

Kühltisch Prep-Station 800 2 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Granit Arbeitsplatte Rosa Beta. Zentralgekühltes Kühlgregat, 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: 2 kunststoffbeschichtete Tragroste EN60x40. 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 Abtäuschung. 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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	389 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtäuschung:	Elektrisch
Korpushöhe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1240×800×1005 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	140 Kg / 150 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 389 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	810W - 3,7A
Kälteleistung:	519 W*
*	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	2 Auflageschienen, 2 kunststoffbeschichtete EN60x40 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	2 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung 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

Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2	Höherer Fuß H 145/195 mm
Schubladenblock 1/3	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Schubladenblock 1/3 + 2/3	EN Schublade-Wechselkit für GN Behälter
Spezielle Korpushöhen 700 mm	Zwischenstege für Schublade GN
Spezielle Korpushöhen 750 mm	Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H 150 mm
I-Fach links	Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
Gemeinsames I-Fach	Roste EN60x40 aus CNS
I-Fach mit speziellen Abmessungen	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Auflegeschiene Typ L 605 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3	Schnittstelle RS485
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3	Cosmo Kabelanschluss-Set
LED Beleuchtung	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Kit Behälter Prep-Station GN1/3, 2T Zentralkühlung
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage	Kit Behälter Prep-Station GN1/3, 2T Zentralkühlung EN
Alimentazione frequenza 60Hz	Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 2TR
Andere Speisungen	Abnehmbarer Sockel EN H 150 mm 2TR
Verflüssigungssätze EMT6165GK für Z.K.	Ventil für R134a

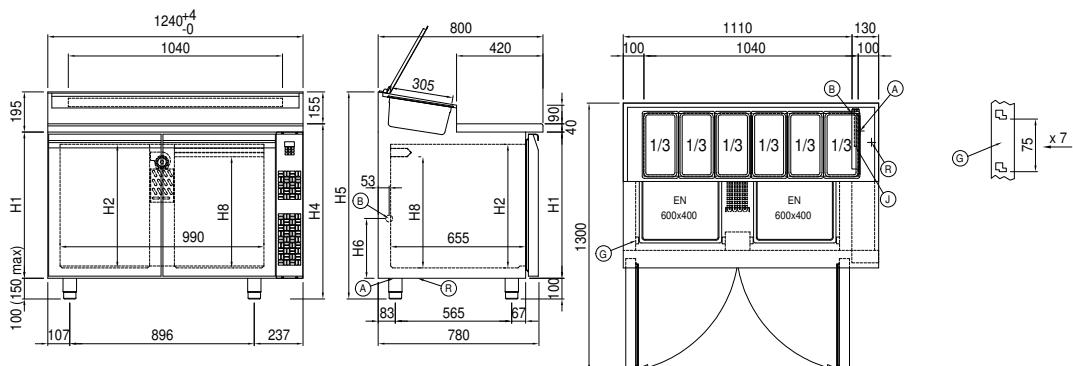
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	330W - 1,5A
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	17 Kg
Außenmaße:	450x300x270 mm
Röhreförderleistung:	Ø 1/4"
Gasröhre Austritt	Ø 3/8"
Röhreansaugung:	
Verpackungsabmessungen:	470x330x300 mm
Kälteleistung:	VT. -10°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



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 previously or subsequently sold.