

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Prep-Station EN60x40 3 Türen

Modell: TV21/1MZR-1/6-760

Cod: T20411000232

Kühltisch Prep-Station 800 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 GN1/6-Schalen mit zu öffnendem Deckel. Standardausrüstung: 3 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. Korrosionsschutzter 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 schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	894 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushohe:	760 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	2350×800×1055 mm
Verpackungsabmessungen:	2655×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	202 Kg / 212 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 894 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:	4 Auflageschienen, 4 kunststoffbeschichtete EN60x40 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
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 6 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Schubladenblock 1/3 + 2/3	EN Schublade-Wechselkit für GN Behälter
Spezielle Korpshöhen 700 mm	Zwischenstege für Schublade GN
Spezielle Korpshöhen 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	Auflageschienen 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 GN1/6, 4T Zentralkühlung
Voraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage	Kit Behälter Prep-Station GN1/6, 4T Zentralkühlung EN
Alimentazione frequenza 60Hz	Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 4TR
Andere Speisungen	Abnehmbarer Sockel EN H 150 mm 4TR
Verflüssigungssätze NEK6210GK für Z.K.	Ventil für R134a

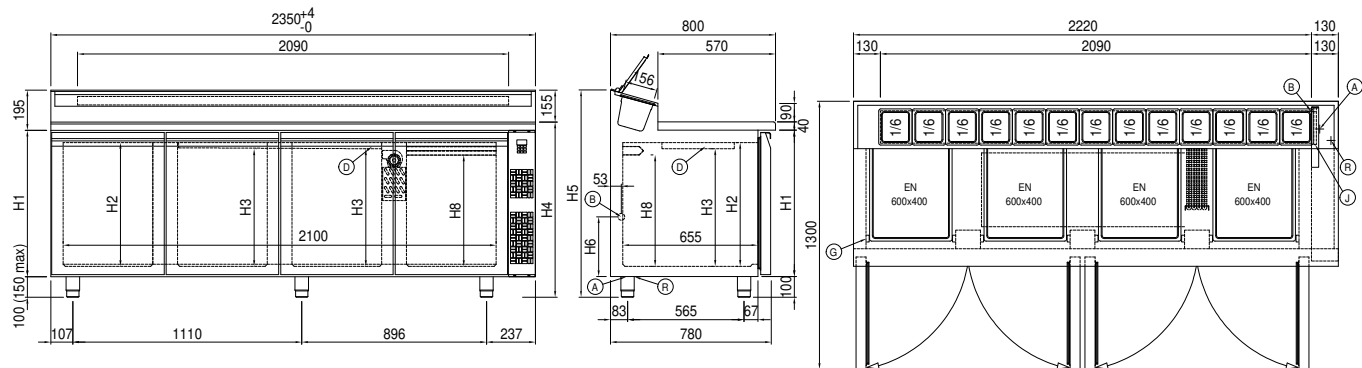
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	500W - 2,3A
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	16 Kg
Außenmaße:	480x330x295 mm
Röhreförderleistung:	Ø 1/4"
Gasröhre Austritt	Ø 3/8"
Röhreansaugung:	
Verpackungsabmessungen:	540x345x310 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: Stelleisten Steigung	J: Automatische Tauwasserverdunstung	R: Gasrohr-Austritt