Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo Base Pizza EN60x40 1 porta

Modello: TZS09/1M-760 **Cod:** T40100000202

Base refrigerata Pizza 1 porta, altezza corpo tavolo 760 mm, senza piano. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 4 coppie guide per teglie EN60x40. Ciascun vano è configurabile con cassettiere refrigerate e neutre. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.



Dati Tecnici

Top:	Senza piano
Capacità lorda:	185 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	B
Indice efficienza energetica:	32,6
Consumo annuo:	699 kW/h annum
Consumo 24h:	1,915 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	895×780×860 mm
Dimensioni imballo:	990×900×1010 mm
Peso netto / lordo:	98 Kg / 108 Kg
Volume netto / lordo:	139 lt / 185 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	250W - 1,15A
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a 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.

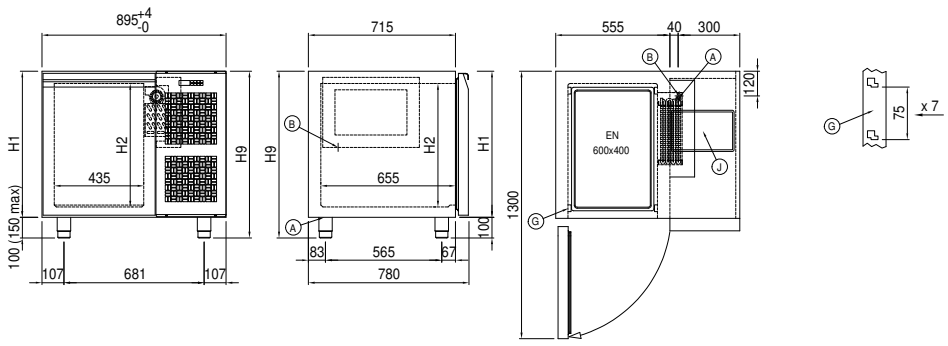
Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Cassettiera 1/3	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Cassettiera 1/3 + 2/3	Telaio estraibile cassette EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Cassetta pizza EN60x40 h 60 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Coppia guide tipo L 605 mm
Unità plug-in ad acqua	Interfaccia seriale, cavo RS485
Alimentazione frequenza 60Hz	Kit connessione via cavo Cosmo
Altre alimentazioni	Kit connessione wifi Cosmo
Cassettiera neutra 7 cassetti h 760 mm	Presa schuko IP44 con coperchio
Cassettiera neutra 3+1 cassetti h 760 mm	Zoccolo mobile EN 1P h 100 mm
Cassettiera neutra 1+1 cassetti h 760 mm	Zoccolo mobile EN 1P h 150 mm

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.