

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo Base Pizza EN60x40 4 porte

Modello: TZS21/1M-760

Cod: T4040000202

Base refrigerata Pizza 4 porte, 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: 16 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:	894 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	C
Indice efficienza energetica:	39,7
Consumo annuo:	1274 kW/h annum
Consumo 24h:	3,49 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	110g
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	760 mm
Valvola:	Solenoido fornita di serie
Dimensioni:	2560×780×860 mm
Dimensioni imballo:	2655×900×998 mm
Peso netto / lordo:	192 Kg / 202 Kg
Volume netto / lordo:	557 lt / 894 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	250W - 1,15A
Resa Frigorifera:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

### Caratteristiche

Dotazione:	16 coppie guida EN60x40
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	4 porte, 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

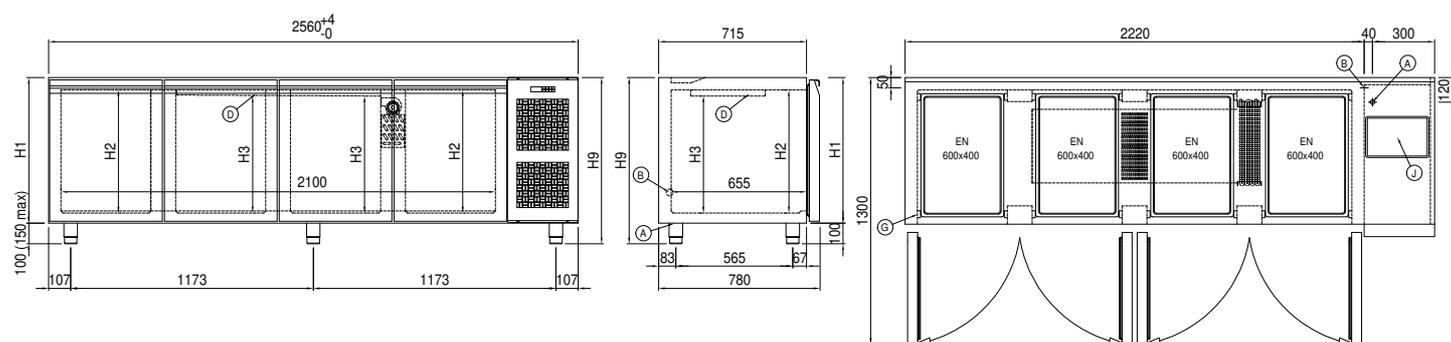
### Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	Piano in granito 2560 mm
Cassettiera 1/3	Piedino maggiorato h 145/195 mm
Cassettiera 1/3 + 2/3	Kit 6 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/2	Telaio estraibile cassette EN60x40
Serratura con chiave per cassetti 1/3	Cassetta pizza EN60x40 h 60 mm
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Unità plug-in ad acqua	Coppia guide tipo L 605 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Interfaccia seriale, cavo RS485
Altre alimentazioni	Kit connessione via cavo Cosmo
Cassettiera neutra 7 cassetti h 760 mm	Kit connessione wifi Cosmo
Cassettiera neutra 3+1 cassetti h 760 mm	Presca schuko IP44 con coperchio
Cassettiera neutra 1+1 cassetti h 760 mm	Zoccolo mobile EN 4P h 100 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                 | D: | Diffusore flusso aria |
| 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 previously or subsequently sold.