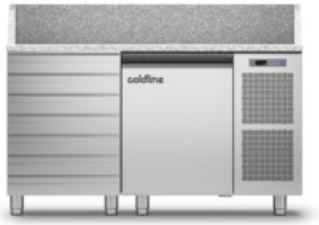
Клиент Количество

Проект Позиция

Стол для пиццы EN60x40 1 дверный с тумбой под выдвижные ящики

Модель: TZ09/1MC-710 **Код:** T40603000261

Холодильный стол для пиццы 1 дверь с 1 выдвижным ящиком, высота корпуса стола 710 мм, со столешницей из гранита Rosa Beta. Встроенный холодильный агрегат, энергетический класс B, климатический класс 5 высокая нагрузка и экологический хладагент R290. Температурный диапазон -2°+8°C с вентилируемым охлаждением. Комплектация: 4 направляющих для EN60x40 полок. В каждом отделении могут быть предусмотрены холодильные и нейтральные ящики. 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 и бортом
Вместимость брутто:	171 lt
Диапазон температур:	-2°+8°C
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Энергетический класс:	B
Индекс EEI:	30,2
Годовое потребление:	639 kW/h annum
Потребление 24 часа:	1,751 kW/h/24h
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	90g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Высота корпуса:	710 mm
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	1450×800×1040 mm
Габариты в упаковке:	1545×900×1010 mm
Вес нетто / брутто:	200 Kg / 210 Kg
Объем нетто / брутто:	127 lt / 171 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:	4 направляющих EN60x40
контроль:	Электронный дисплей заподлицо с панелью
Двери:	1 дверь, самозакрывающаяся, реверсивная с ограничителем на 105°
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
Внутренние углы:	Округлые для егкой чистки
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.

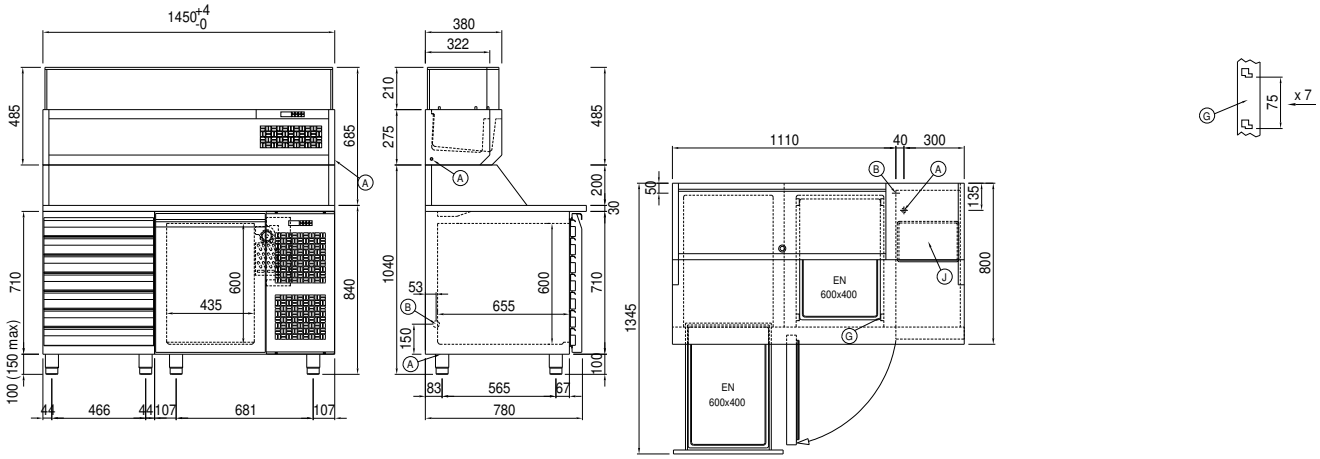
Аксессуары и модификации

- Выдвижные ящики 1/2
- Выдвижные ящики 1/3
- Выдвижные ящики 1/3 + 2/3
- Замок с ключами для ящика 1/2
- Замок с ключами для ящика 1/3
- Замок с ключами для ящика 1/3 + 2/3
- 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
- Рама со съемными направляющими EN60x40
- Лоток для пиццы EN60x40 h 60 мм
- Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм
- Пара направляющих типа L 605 мм
- Серийный интерфейс, кабель RS485
- Комплект подключения кабеля Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo

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

G: Направляющие и стойки

J: Автоматическое испарение конденсата

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.