

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Pizzeria EN60x40 2 Türen mit Schubladenblock

Modell: TZ13/1MRC-710

Cod: T40713000261

Kühltisch Pizza 2 Türen mit 1 Schubladenblock, Korpushöhe 710 mm, mit Granit Arbeitsplatte Rosa Beta. Zentralgekühltes Kühlaggregat, Klimaklasse 5 heavy duty und Kältemittelgas R452a. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 8 Auflageschienen für EN60x40 Einschübe. Jedes Fach kann mit gekühlten und neutralen Schubladen ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter 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 und Aufkantung
Bruttokapazität:	389 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Korpushöhe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1795×800×1040 mm
Verpackungsabmessungen:	2100×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	220 Kg / 230 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	254 lt / 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:	8 Auflageschienen EN60x40
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:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
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	CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2	Behälter EN60x40
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3	Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm
Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage	Auflageschienen Typ L 605 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Schnittstelle RS485
Andere Speisungen	Cosmo Kabelanschluss-Set
Verflüssigungssätze EMT6165GK für Z.K.	Cosmo WiFi-Anschluss-Set
	Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 2TR

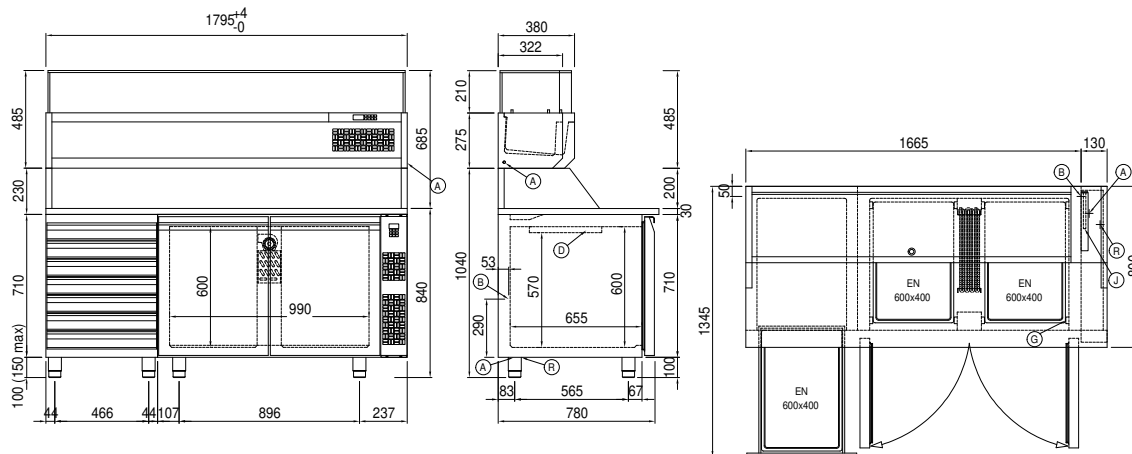
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	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:	Stelleisten 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.