

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Mesa completa Pizza EN60x40 2 puertas con cajones

Modelo: TZ13/1MRC-710

Cód.: T40713000261

Mesa refrigerada Pizza 2 puertas con cajones, altura del cuerpo de la mesa 710 mm, con top de granito Rosa Beta. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Rango de temperaturas -2°+8°C con refrigeración ventilada. Equipamiento de serie: 8 parejas de guías para bandejas EN60x40. Cada compartimento puede configurarse con cajones refrigerados y neutros. Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche eléctrico. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Interior/exterior de acero inoxidable AISI 304, incluida la trasera exterior. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión a Cosmo - sistema de supervisión remota wi-fi - y conexión ModBus/RTU Rs485.



Datos técnicos

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top: | Con top y alzatina |
| Capacidad bruta: | 389 lt |
| Rango de temperatura: | -2°+8°C |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Descogelación : | Eléctrico |
| Altura de la carcasa: | 710 mm |
| Válvula: | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones: | 1795×800×1040 mm |
| Dimensiones embalaje: | 2100×900×998 mm |
| Peso neto / bruto: | 220 Kg / 230 Kg |
| Volumen neto / bruto: | 254 lt / 389 lt |
| Alimentación: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Potencia absorbida: | 810W - 3,7A |
| Rendimiento de refrigeración: | 519 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

Características

| | |
|--------------------------|--|
| Equipo: | 8 pares de guías para EN60x40 |
| Control: | Display electrónico enrasado |
| Puertas: | 2 puertas, autocierre, reversible con tope a 105° |
| Junta de la puerta: | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| Aislamiento: | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| Acabado interno/externo: | Exterior e interior en acero inox AISI 304. |
| Esquinas internas: | Redondeado para una fácil limpieza |
| Manija: | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| Rack y guías: | Acero inox AISI 304 |
| Patatas: | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Preparado para conexión a Cosmo Hub |

Accesorios y variantes

| | |
|---|--|
| Cajones 1/2 | Patas regulables h 145/195 mm |
| Cajones 1/3 | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Cajones 1/3 + 2/3 | Base extraíble con guías telescópicas para EN60x40 |
| Cerradura con llave para cajones 1/2 | Contenedores blancos para pizza EN60x40 h 60 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Cerradura con llave para cajones 1/3 + 2/3 | Par de guías tipo L 605 mm |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Serial Interface, cable RS485 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Kit de conexión de cable Cosmo |
| Otros voltajes especiales | Kit connessione wifi Cosmo |
| Unidad remota EMT6165GK | Zócalo extraíble EN 2P remoto h 100 mm |

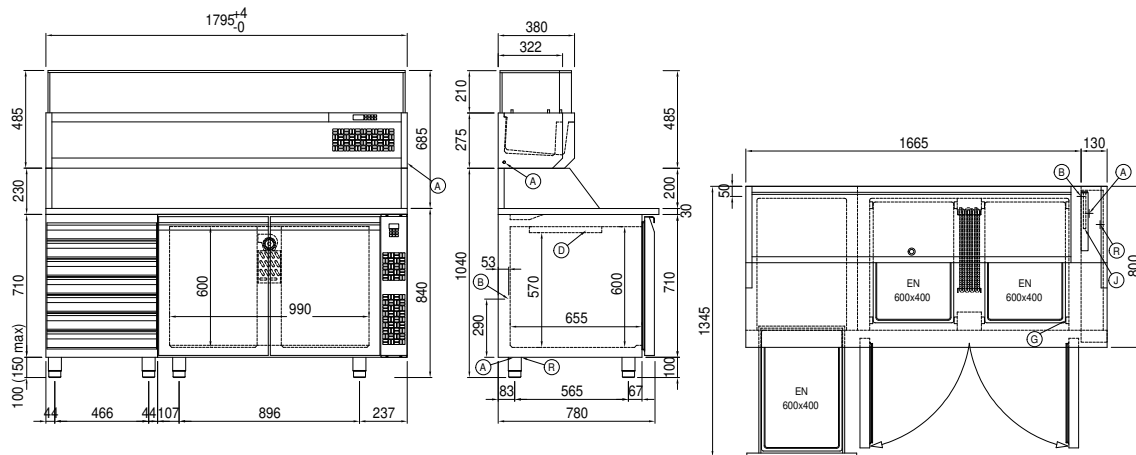
Datos técnicos unidad remota

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potencia absorbida de la unidad: | 330W - 1,5A |
| Gas refrigerante: | R452A |
| Peso bruto: | 17 Kg |
| Dimensiones: | 450x300x270 mm |
| Tubo de entrega: | Ø 1/4" |
| Tubo de retorno: | Ø 3/8" |
| Dimensiones embalaje: | 470x330x300 mm |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. La mesa, conectada con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



- | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|---|----|-----------------------|
| A: | Alimentación del cable de salida | B: | Descarga del agua de condensación | D: | Difusor flujo de aire |
| G: | Cremalleras | J: | Evaporación automática del agua de condensación | R: | Salida tubo de gas |

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.