

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Pizzeria EN60x40 2 Türen

Modell: TZ13/1M-710

Cod: T40203000261

Kühltisch Pizza 2 Türen, Korpshöhe 710 mm, mit Granit Arbeitsplatte Rosa Beta. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. 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 heißgas-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: | Steckerfertig |
| Energieeffizienzklasse: | B |
| Energieeffizienzindex: | 32,1 |
| Jährliche Energieverbrauch: | 803 kW/h annum |
| Verbrauch 24h: | 2,2 kW/h/24h |
| Klimaklasse: | 5 |
| Kältemittel: | R290 |
| Abtauung: | Heißgas |
| Korpshöhe: | 710 mm |
| Ventil: | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| Außenmaße: | 1450×800×1040 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 1545×900×998 mm |
| Bruttogewicht: | 220 Kg |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Nennleistung: | 250 W |
| Absorbierter Strom: | 1,15 A |
| Kälteleistung: | 406 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 |

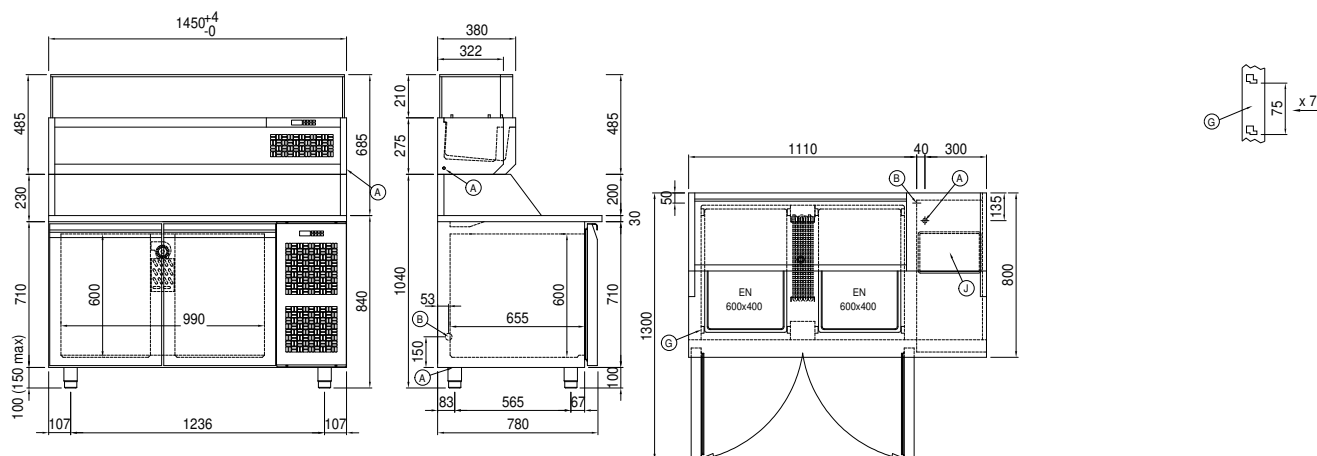
Zubehör und Ausführungen

| | |
|---|--|
| Schubladenblock 1/2 | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm |
| Schubladenblock 1/3 | CNS Gestell auf Teleskopschienen eingebaut |
| Schubladenblock 1/3 + 2/3 | Behälter EN60x40 |
| Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2 | Pizzeria Behälter EN60x40 H 60 mm |
| Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 | Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm |
| Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3 | Auflageschienen Typ L 605 mm |
| Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle | Schnittstelle RS485 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Cosmo Kabelanschluss-Set |
| Andere Speisungen | Cosmo WiFi-Anschluss-Set |
| Höherer Fuß H 145/195 mm | Schuko IP44 Steckdose mit Deckel |
| | Abnehmbarer Sockel EN H 100 mm 2T |

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 G: Stelleisten Steigung
- J: Automatische
Tauwasserverdunstung

Kunde _____ Menge _____
Projekt _____ Lage _____

Kühlvitrine für Zutaten 1450 mm

Modell: VP14/6NL

Cod: V42141010001

Kühlvitrine für Zutaten mit Glas, Breite 1450 mm für GN1/3-Einschübe (ausgeschlossen). Temperaturbereich 0°+10°C mit steckerfertigem Kühlaggregat und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Wasserabfluss, 30 mm Isolierung HFO mit hoher Isolierleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, HFKW-frei). Vorbereitet für den Anschluss an das Cosmo-Fernüberwachungssystem und den ModBus/RTU Rs485-Anschluss. Ermöglicht die Installation auf der Granitrückwand von Pizzatischen, auf Edelstahlfüßen oder Wandmontage (optional).



Technische Daten

| | |
|-------------------------|--|
| Bruttokapazität: | 51 lt |
| Betriebstemperatur: | +2°+10°C |
| Externe Kälteanlage: | Steckerfertig |
| Kältemittel: | R290 |
| Ventil: | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| Außenmaße: | 1450×380×485 mm |
| Verpackungsabmessungen: | 1510×450×473 mm |
| Bruttogewicht: | 65 Kg |
| Spannung/Frequenz: | 220-240 V - 50 Hz |
| Nennleistung: | 250 W |
| Absorbierter Strom: | 1,15 A |
| Kälteleistung: | 406 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +55°C |

Eigenschaften

| | |
|-------------------------|--|
| Kontrolle: | Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel |
| Isolierung: | 30 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei |
| Ausführung Innen/Außen: | Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. |
| Innenecken: | Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene |
| Cosmo: | Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo Hub |

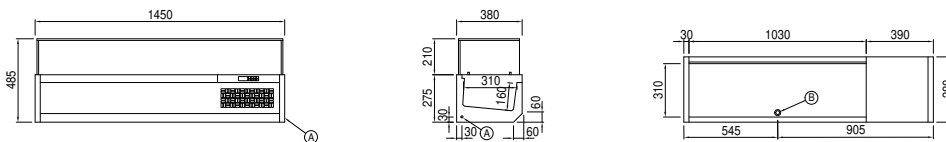
Zubehör und Ausführungen

| | |
|--|------------------------------------|
| Alimentazione frequenza 60Hz | Deckel Behälter GN1/3 |
| Andere Speisungen | Behälter GN1/6 176x162x150 mm |
| Kit Behälter für Kühlvitrine 1450, GN1/3 | Deckel Behälter GN1/6 |
| Kit für Wandbefestigungen (zwei Stücke) | Behälter GN1/9 176x108x100 mm |
| 4 Füße aus CNS | Deckel Behälter GN1/9 |
| Cosmo Kabelanschluss-Set | Behälter GN2/8 325x132x150 mm |
| Cosmo WiFi-Anschluss-Set | Deckel Behälter GN2/8 |
| Behälter GN1/2 325x265x150 mm | Zwischenstege Behälter 20 mm GN1/3 |
| Deckel Behälter GN1/2 | Zwischenstege Behälter 25 mm GN1/3 |
| Behälter GN1/3 325x176x150 mm | Zwischenstege Behälter 30 mm GN1/3 |

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 Kühlvitrine für Zutaten 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