Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Kühltisch Smart GN 3 Türen

Modell: TA17/1ME-710 **Cod:** T11302000201

Kühltische Smart 3 Türen, Tischkörperhöhe 710 mm, Arbeitsplatte mit Aufkantung. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse A, klima klasse 5 schwerlast und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). PVC-Griff und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Reversible, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Außenbereich innen aus CNS nach DIN 1.4301; außen Rückseite und Boden aus kaschiertem Stahl. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der modular Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für 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:	440 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	A
Energieeffizienzindex:	24,7
Jährliche Energieverbrauch:	616 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,688 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1780×700×950 mm
Verpackungsabmessungen:	1875×800×1010 mm
Netto- / Bruttogewicht:	145 Kg / 155 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	274 lt / 440 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	3 Auflageschienen, 3 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	3 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kaschiertem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	Aus PVC
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

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.

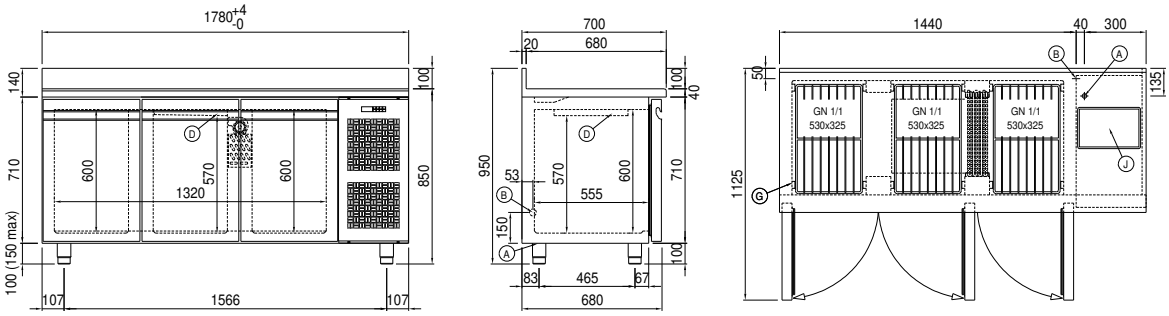
Zubehör und Ausführungen

- Schubladenblock 1/2
- Schubladenblock 1/3
- Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Spülbecken Ø 300 mm
- Mischwasserhahn Ø 3/4
- Höherer Fuß H 145/195 mm
- Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
- Zwischenstege für Schublade GN
- Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H 150 mm
- Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm
- Roste GN1/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
- Auflageschienen Typ C 505 mm
- Schnittstelle RS485
- Cosmo Kabelanschluss-Set
- Cosmo WiFi-Anschluss-Set

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: Stellleisten Steigung

J: Automatische Tauwasserverdunstung

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.