Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

# Kühltisch Master GN 4 Türen

**Modell:** TP21/1M-710 **Cod:** T10401000201

Kühltisch Master 4 Türen, Korpushöhe 710 mm, mit Arbeitsplatte. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 5 heavy duty 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). 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 für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.



## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Arbeitsplatte:** | Mit Arbeitsplatte |
| **Bruttokapazität:** | 599 lt |
| **Betriebstemperatur:** | -2°+8°C |
| **Externe Kälteanlage:** | Steckerfertig |
| **Energieeffizienzklasse:** | B |
| **Energieeffizienzindex:** | 30,7 |
| **Jährliche Energieverbrauch:** | 836 kW/h annum |
| **Verbrauch 24h:** | 2,29 kW/h/24h |
| **Klimaklasse:** | 5 |
| **Kältemittel:** | R290 (GWP=3) |
| **Kältemittelfüllung:** | 110g |
| **Abtauung:** | Heißgas |
| **Korpushohe:** | 710 mm |
| **Ventil:** | Standardmäßig mit Magnetventil geliefert |
| **Außenmaße:** | 2260×700×850 mm |
| **Verpackungsabmessungen:** | 2355×800×1010 mm |
| **Netto- / Bruttogewicht:** | 200 Kg / 210 Kg |
| **Netto / Brutto-Volumen:** | 365 lt / 599 lt |
| **Spannung/Frequenz:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Max. Stromaufnahme:** | 250W - 1,15A |
| **Kälteleistung:** | 406 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +55°C |

## Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Standardausrustung:** | 4 Auflageschienen, 4 kunststoffbeschichtete GN1/1 Roste |
| **Kontrolle:** | Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel |
| **Türen:** | 4 Türen, selbstschließend, umsteuerbar mit 105° Anschlag |
| **Türdichtung:** | Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar |
| **Isolierung:** | 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei |
| **Ausfuhrung Innen/Außen:** | Außenbereich innen und hinten aus CNS nach DIN 1.4301. Boden aus kolaminiertem Stahl. |
| **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 |

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.

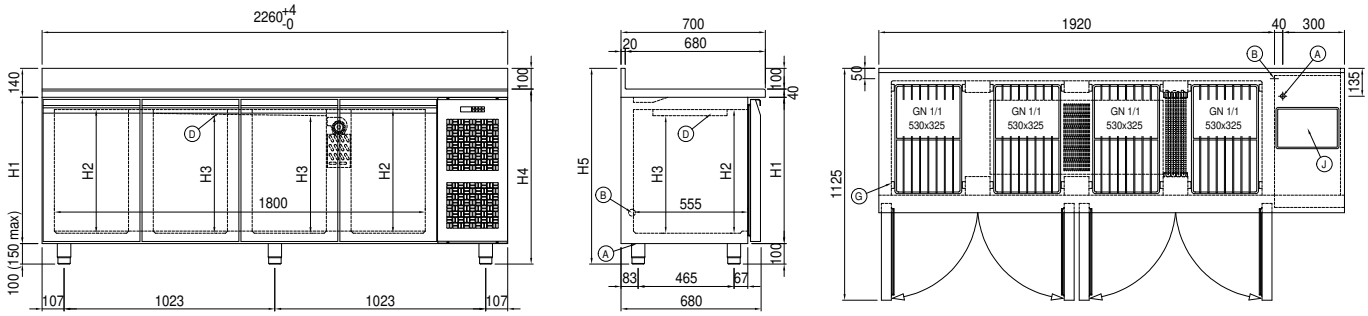
## Zubehör und Ausführungen

- Schubladenblock 1/2
- Schubladenblock 1/3
- Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Spezielle Korpushöhen 650 mm
- Spezielle Korpushöhen 700 mm
- Spezielle Korpushöhen 750 mm
- I-Fach links
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3
- Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 + 2/3
- Glastür
- LED Beleuchtung
- Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
- Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
- Edelstahlverdampfer
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Hygieneausführung H3
- Arbeitsplatte aus Granit
- Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung
- Spülbecken Ø 300 mm
- Mischwasserhahn Ø 3/4
- Höherer Fuß H 145/195 mm
- Kit 6 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
- Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350
- Roste GN1/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
- Auflageschienen Typ C 505 mm
- Schnittstelle RS485
- Cosmo Kabelanschluss-Set
- Cosmo WiFi-Anschluss-Set
- Schuko IP44 Steckedose mit Deckel
- Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 4T

## 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.