

Kunde	Menge
Projekt	Lage

# Kühlschrank Smart 700 XL

Modell: AS70/1NE Cod: A12070100102



Kühlschrank Smart 700 XL, 1 Tür. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse A, klima klasse 5 schwerlast und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Standardausrüstung: 3 Kunststoffbeschichteter Tragrosten 650x588 mm, Schlösser mit Schlüssel. Temperaturbereich 0°+10°C; belüftete Kühlung. An den Seiten des Kühlraums sind stabile Führungsschienen befestigt, die einschnelles Umsetzen der XL Roste in den 7 verfügbaren Ebenen und bieten +10%zusätzlichen Lagerraum für Zutaten und Halbfertigprodukte.  $Korrosionsgesch\"{u}tzter\ Verdampfer,\ Abtauung\ durch\ Anhaltung\ des\ Verdampfers.$ 75 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  $105^{\circ}\text{-}Anschlag.}$  Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Äußerer Rücken, äußerer Boden und das Innere des Technikraums aus verzinktem/beschichtetem 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 das Cosmo-Fernüberwachungssystem und den ModBus/RTU Rs485-Anschluss.

#### **Technische Daten**

Bruttokapazität:	601 lt
Betriebstemperatur:	0°+10°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	A
Energieeffizienzindex:	24,8
Jährliche Energieverbrauch:	354 kW/h annum
Verbrauch 24h:	0,970 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	90g
Abtauung:	Ausschaltautomatik
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	740×815×2085 mm
Verpackungsabmessungen:	835×930×2138 mm
Netto- / Bruttogewicht:	130 Kg / 150 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	499 lt / 601 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	220W - 1,0A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

# Eigenschaften

Standardausrustung:	3 Auflageschienen für 650x588 mm Roste, 3 kunststoffbeschichtete 650x588 mm Roste, Schloss mit Schlüssel
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, Boden und interner Technikraum aus verzinktem/geschäumtem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	Aus PVC
Führung und Gleitschienen:	Führungen aus hochfestem Technopolymer, die an den Seiten der Kammer befestigt sind
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 previously or subsequently sold.



# Zubehör und Ausführungen

Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Halbtüren Smart
Rahmen für Sockelaufstellung
Pedal für Öffnung der Tür

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h $128\ mm$ 

LED Beleuchtung für 1 Tür

Kunststoffbeschichteter Tragrost 650x588 mm

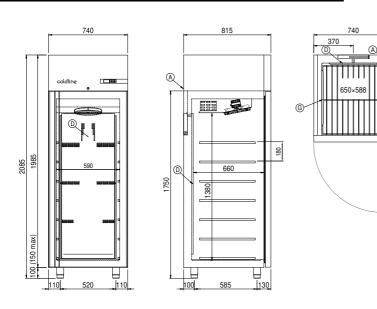
Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-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 Schrank, 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 D: Luftstrom Diffusor G: Stellleisten Steigung

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.