

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Armadio Smart 700 XL

Modello: AS70/1MER Cod: A12071200102



Armadio refrigerato Smart 700 XL, 1 porta. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3 griglie plastificate 650x588 mm, serratura con chiave. Range di temperatura -2°+8°C; refrigerazione ventilata. Le robuste guide stampate, applicate ai fianchi della camera di conservazione, consentono un rapido riposizionamento delle griglie XL nei 7 livelli disponibili garantendo +10% di spazio di stoccaggio extra per ingredienti e semilavorati. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in PVC e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304: schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto Cosmo e connessione ModBus/RTU Rs485.

Dati Tecnici

Capacità lorda:	601 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2138 mm
Peso netto / lordo:	115 Kg / 135 Kg
Volume netto / lordo:	499 lt / 601 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	710W - 3,3A
Resa Frigorifera:	448 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	3 griglie plastificate 650x588 mm, serratura con chiave
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 75 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In PVC
Cremagliere e Guide:	Guide in tecnopolimero ad alta resistenza fissate ai fianchi della camera
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a 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 previouly or subsequently sold.



Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	
Altre alimentazioni	
Doppio sportello Smart	
Telaio per predisposizione su zoccolo	
Kit apertura porta con pedale	

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm		
Illuminazione led 1 porta		
Griglia plastificata 650x588 mm		
Interfaccia seriale, cavo RS485		
Kit connessione via cavo Cosmo		
Kit connessione wifi Cosmo		

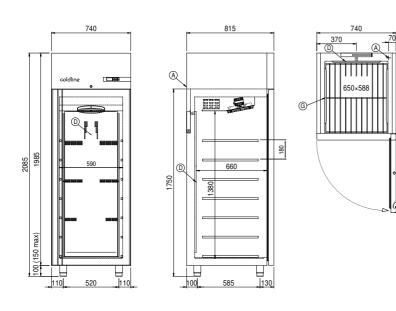
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	330W - 1,5A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470×330×300 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. L'armadio, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico





A: Uscita cavo alimentazione

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

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.