Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Master 700 XL

Modelo: AS70/1NV **Cód.:** A14070100602



Armario refrigerado Master 700 XL, 1 puerta. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 4 y gas refrigerante ecológico R290. Equipo de serie: 3 rejillas plastificadas 650x588 mm, cerradura con llave, tira de luz LED. Rango de temperatura 0°+10°C; refrigeración ventilada. Los robustos raíles moldeados, fijados a los laterales de la cámara de almacenamiento, permiten reposicionar rápidamente las rejillas XL en los 7 niveles disponibles ofreciendo +10% de espacio de almacenamiento adicional para ingredientes y productos semiacabados. Evaporador con tratamiento anticorrosión, desescarche parada automática. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de plástico negro y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Estructura de una sola pieza, interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado. esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión al sistema de supervisión remota Cosmo y conexión ModBus/RTU Rs485.

Datos técnicos

Capacidad bruta:	601 lt
Rango de temperatura:	0°+10°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	34,2
Consumo anual:	489 kW/h annum
Consumo 24h:	1,340 kW/h/24h
Clase climática:	4
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	105g
Descogelación :	Parada automática
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	740×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	835×930×2145 mm
Peso neto / bruto:	145 Kg / 165 Kg
Volumen neto / bruto:	499 lt / 601 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	260W - 1,2A
Rendimiento de refrigeración:	533 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	3 pares de guías para rejillas de 650x588 mm, 3 rejillas plastificadas de 650x588 mm, cerradura con llave
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta de aluminio, autocierre con pestillo de 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Guías de tecnopolímero de alta resistencia fijadas a los laterales de la cámara
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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 previosly or subsequently sold.

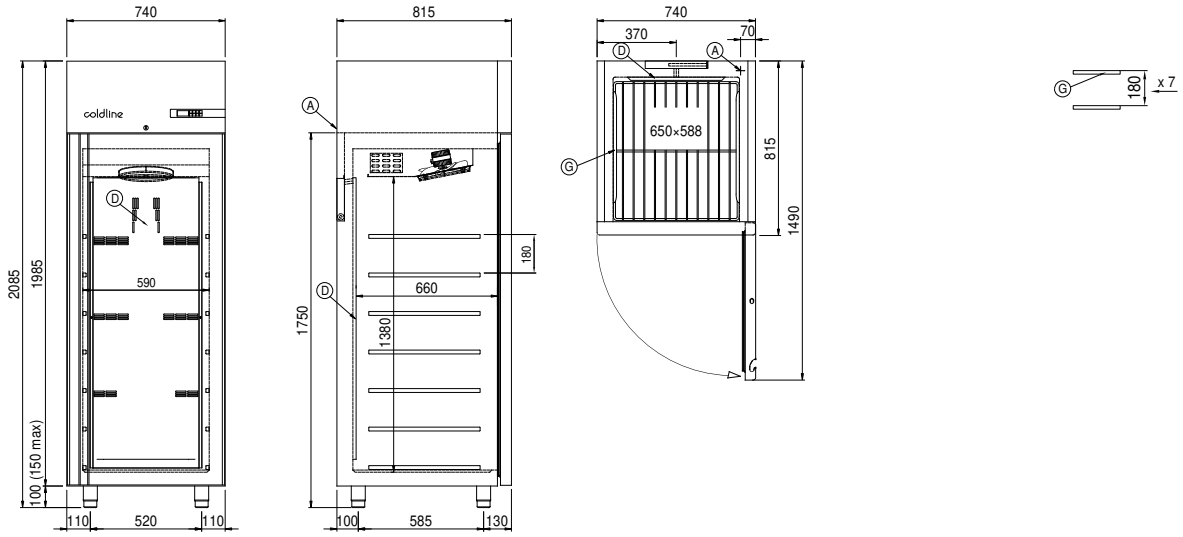
Accesorios y variantes

- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Doble puerta
- Base para zócalo de obra
- Color RAL a elegir
- Soluciones Master Marine
- Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
- Kit apertura puerta con pedal
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Rejilla plastificada 650x588 mm
- Serial Interface, cable RS485
- Kit de conexión de cable Cosmo

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. El armario, conectado con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlado por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

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.