

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

# **Armadio Master 700 XL**

Modello: AS70/1MV Cod: A14070200602



Armadio refrigerato Master 700 XL, 1 porta. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 4 e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 griglie plastificate 650x588 mm, serratura con chiave, illuminazione strip led. 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 a gas caldo. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO  $\,$ con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in materiale plastico nero 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:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	В
Indice efficienza energetica:	34,2
Consumo annuo:	489 kW/h annum
Consumo 24h:	1,340 kW/h/24h
Classe Climatica:	4
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	105g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2138 mm
Peso netto / lordo:	145 Kg / 165 Kg
Volume netto / lordo:	499 lt / 601 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	260W - 1,2A
Resa Frigorifera:	533 W*
*.	Evap10°C Cond. +55°C
•	21api 10 0 00iiai 100 0

### Caratteristiche

Dotazione:	3 griglie plastificate 650x588 mm, serratura con chiave
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta in alluminio, 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 acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
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 previously or subsequently sold.



# Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Doppio sportello
Telaio per predisposizione su zoccolo
Verniciatura RAL
Soluzioni Master Marine
Predisposizione per collegamento a centrale

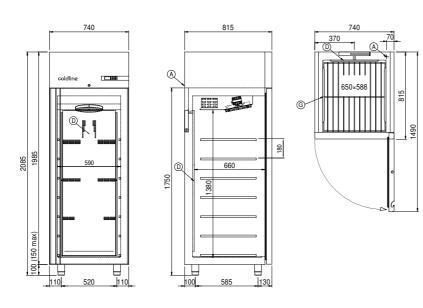
Unità plug-in ad acqua
Kit apertura porta con pedale
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Griglia plastificata 650x588 mm
Interfaccia seriale, cavo RS485
Kit connessione via cavo Cosmo
Kit connessione wifi Cosmo

# 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

remota CO2





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.