

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Armario Master 700 XL

Modelo: AS70/1B

Cód.: A14070600102



Armario refrigerado Master 700 XL, 1 puerta. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética C, clase climática 5 por uso intensivo y gas refrigerante ecológico R290. Equipo de serie: 3 rejillas plastificadas 650x588 mm, cerradura con llave, iluminación LED. Rango de temperatura -18°-22°C; refrigeración ventilada. Los robustos ralles 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 por gas caliente. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 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:	-18°-22°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	C
Índice eficiencia energética:	41
Consumo anual:	1610 kW/h annum
Consumo 24h:	4,41 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	125g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	740x815x2085 mm
Dimensiones embalaje:	835x930x2138 mm
Peso neto / bruto:	135 Kg / 155 Kg
Volumen neto / bruto:	499 lt / 601 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	810W - 3,7A
Rendimiento de refrigeración:	453 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	3 griglie plastificate 650x588 mm Serratura con chiave
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta, autocierre con tope a 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:	Guide in tecnopolimero ad alta resistenza fissate ai fianchi della camera
Patatas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión a Cosmo Hub

Accesorios y variantes

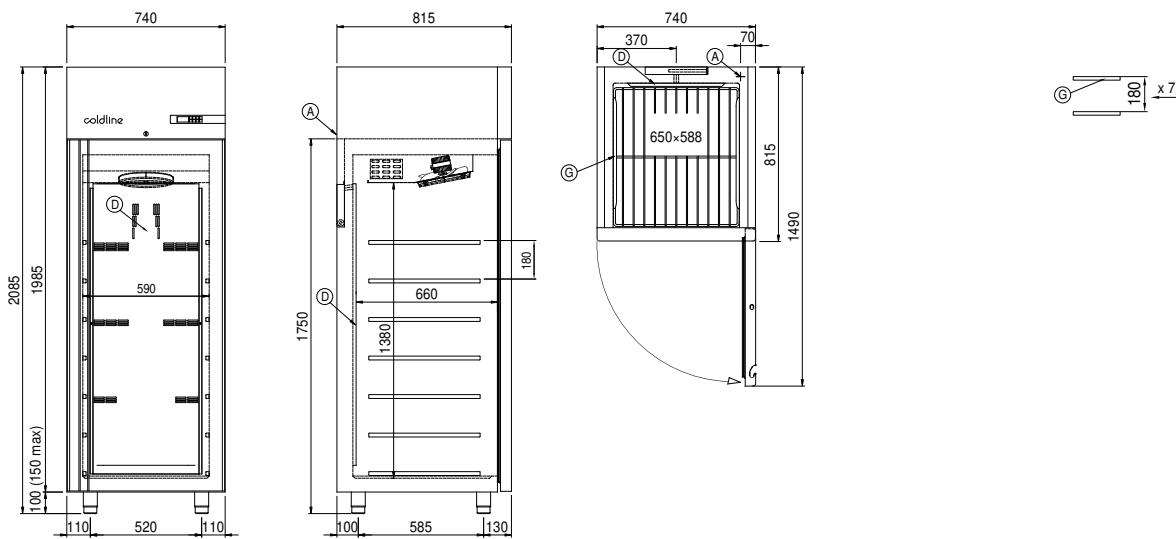
Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Doble puerta
Base para zócalo de obra
Color RAL a elegir
Soluciones Master Marine
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2

Unidad plug-in por agua
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
Kit connessione wifi 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