

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Armoire Master 700 XL

Modèle: AS70/1BV

Cod: A14070600602



Armoire réfrigérée Master 700 XL, 1 porte. Unité de réfrigération logé, classe énergétique E, classe climatique 4 et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3 grilles plastifiées 650x588 mm, serrure à clé, éclairage à bande led. Plage de température -18°-22°C; réfrigération ventilée. Les solides rails moulés, fixés sur les côtés de la chambre de stockage, permettent de repositionner rapidement les grilles XL sur les 7 niveaux disponibles, offrant ainsi un espace de stockage supplémentaire de +10% pour les ingrédients et les produits semi-finis. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en plastique noir et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Structure monobloc, intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304; dos extérieur, fond extérieur et intérieur du compartiment technique en acier galvanisé. angles internes arrondis facilitent le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Données techniques

Capacité brute:	601 lt
Temperature de fonctionnement:	-18°-22°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité énergétique:	E
Indice d'efficacité énergétique:	78,4
Consommation annuelle:	3083 kW/h annum
Consommation 24h:	8,446 kW/h/24h
Classe climatique:	4
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	150g
Dégivrage:	A gaz chaud
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	740x815x2085 mm
Dimensions emballage:	835x930x2138 mm
Poids net / brut:	150 Kg / 170 Kg
Volume net / brut:	499 lt / 601 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	1000W - 4,6A
Puissance frigorifique:	453 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	3 griglie plastificate 650x588 mm Serratura con chiave
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	1 porte en aluminium, à fermeture automatique avec loquet de 105°, charnières à droite
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Guide in tecnopolimero ad alta resistenza fissate ai fianchi della camera
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à Cosmo Hub

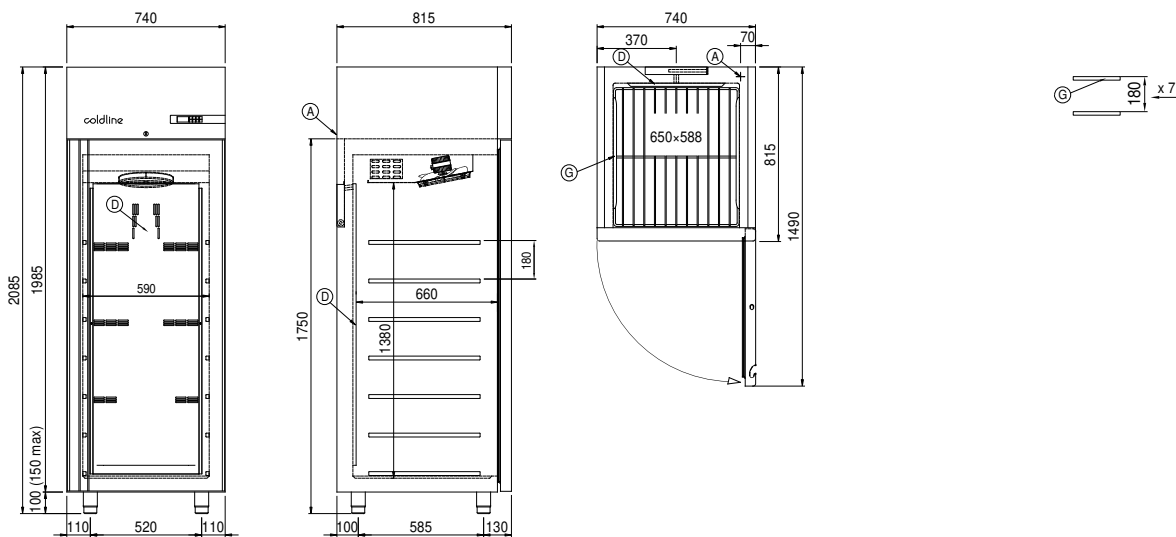
Accessoires et variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Groupe avec condensation à air
Autres alimentations	Kit d'ouverture de porte avec pédale
Double porte	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Cadre de positionnement sur socle	Grille plastifiée 650x588 mm
Peinture RAL	Interface série, câble RS485
Solutions Master Marine	Kit de connexion du câble Cosmo
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	Kit de connexion wifie Cosmo

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie wi-fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. L'armoire, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, Levtronic, QUBI) ou avec le kit wi-fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Dessin technique



A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère