

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Tiefkühlschrank Master 700 XL

Modell: AS70/1BR

Cod: A14071600102



Tiefkühlschrank Master 700 XL, 1 Tür. Ferngesteuertes Kühlaggregat, klima klasse 5 schwerlast und Kältemittelgas R452a. Standardausrüstung: 3 Kunststoffbeschichteter Tragrosten 650x588 mm, Schlösser mit Schlüssel, LED Beleuchtung. Temperaturbereich -18°-22°C; ventilierte Kühlung. An den Seiten des Kühlraums sind stabile Führungsschienen befestigt, die ein schnelles Umsetzen der XL Roste in den 7 verfügbaren Ebenen und bieten +10% zusätzlichen Lagerraum für Zutaten und Halbfertigprodukte. Korrosionsgeschützter Verdampfer, Elektrische Abtauung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Reversible, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Äußerer Rücken, äußerer Boden und das Innere des Technikraums aus verzinktem/beschichtetem Stahl. abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der modular Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an das Cosmo-Fernüberwachungssystem und den ModBus/RTU Rs485-Anschluss.

Technische Daten

Bruttokapazität:	601 lt
Betriebstemperatur:	-18°-22°C
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Elektrisch
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	740x815x2085 mm
Verpackungsabmessungen:	835x930x2138 mm
Netto- / Bruttogewicht:	115 Kg / 135 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	499 lt / 601 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	970W - 4,4A
Kälteleistung:	646 W*
*:	VT. -30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrüstung:	3 Auflageschienen für 650x588 mm Roste, 3 kunststoffbeschichtete 650x588 mm Roste, Schloss mit Schlüssel
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausführung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, Boden und interner Technikraum aus verzinktem/geschäumtem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	Führungen aus hochfestem Technopolymer, die an den Seiten der Kammer befestigt sind
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo Hub

Zubehör und Ausführungen

Alimentazione frequenza 60Hz	Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle
Andere Speisungen	Verflüssigungssätze NT2180GK für Z.K.
Halbtüren	Pedal für Öffnung der Tür
Rahmen für Sockelaufstellung	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Kunststoffbeschichteter Tragrost 650x588 mm
Master Marine Lösungen	Schnittstelle RS485
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage	Cosmo Kabelanschluss-Set

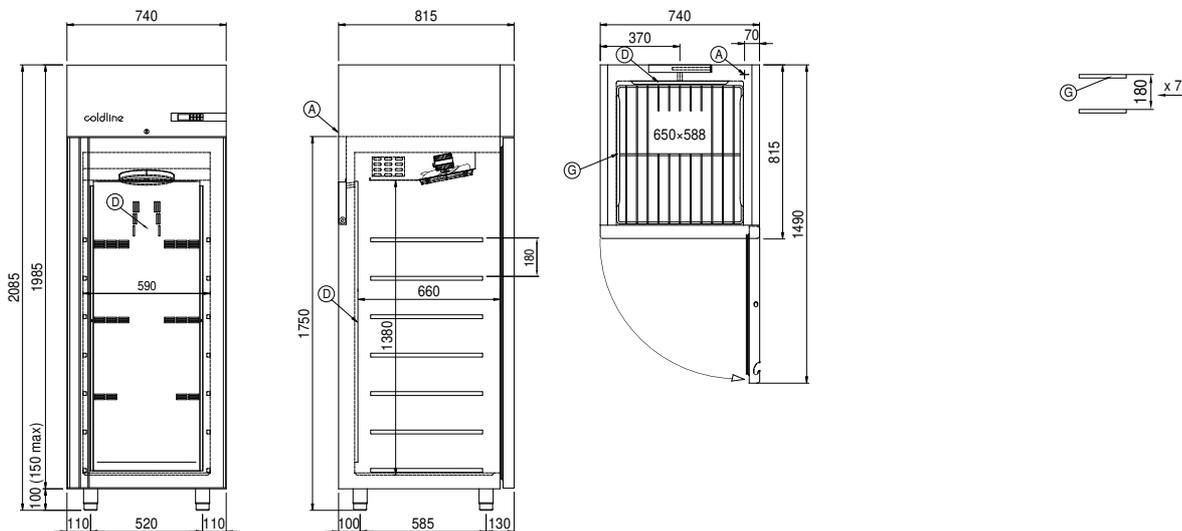
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	840W - 3,8A
Kältemittel:	R452A
Bruttogewicht:	30,2 Kg
Außenmaße:	500x330x295 mm
Röhreförderleistung:	Ø 3/8"
Gasröhre Austritt	Ø 3/8"
Röhreansaugung:	
Verpackungsabmessungen:	540x345x310 mm
Kälteleistung:	VT. -30°C Kond. +55°C

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Coldline-, Modular- und Nevo-Geräte über ein Smartphone verbunden und überwacht werden können. Der Schrank, der mit dem Cosmo-Kit über ein Kabel mit einem Cosmo-Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) oder mit der Cosmo-Kit Wi-Fi angeschlossen ist, kann mit der CosmoApp überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

D: Luftstrom Diffusor

G: Stelleisten Steigung

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.