

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Armadio Master 700

Modello: A70/1B Cod: A14070600103



Armadio refrigerato Master 700, 1 porta. Unità refrigerante plug-in, classe energetica D, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. 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 acciaio inox AISI 304 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:	-18°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	С
Indice efficienza energetica:	49,4
Consumo annuo:	1821 kW/h annum
Consumo 24h:	4,99 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	85g
Sbrinamento:	A gas caldo
Sbrinamento: Valvola:	A gas caldo Solenoide fornita di serie
	<u> </u>
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Valvola: Dimensioni:	Solenoide fornita di serie 740×815×2085 mm
Valvola: Dimensioni: Dimensioni imballo:	Solenoide fornita di serie 740×815×2085 mm 835×930×2138 mm
Valvola: Dimensioni: Dimensioni imballo: Peso netto / lordo:	Solenoide fornita di serie 740×815×2085 mm 835×930×2138 mm 140 Kg / 160 Kg
Valvola: Dimensioni: Dimensioni imballo: Peso netto / lordo: Volume netto / lordo:	Solenoide fornita di serie 740×815×2085 mm 835×930×2138 mm 140 Kg / 160 Kg 450 lt / 601 lt
Valvola: Dimensioni: Dimensioni imballo: Peso netto / lordo: Volume netto / lordo: Alimentazione:	Solenoide fornita di serie 740×815×2085 mm 835×930×2138 mm 140 Kg / 160 Kg 450 lt / 601 lt 220-240 V - 50 Hz
Valvola: Dimensioni: Dimensioni imballo: Peso netto / lordo: Volume netto / lordo: Alimentazione: Assorbimento:	Solenoide fornita di serie 740×815×2085 mm 835×930×2138 mm 140 Kg / 160 Kg 450 lt / 601 lt 220-240 V - 50 Hz 810W - 3,7A

Caratteristiche

Dotazione:	3 coppie guida per griglie GN2/1, 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione LED
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, 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:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a Cosmo Hub

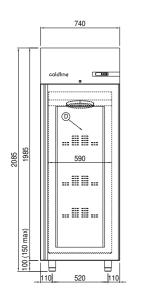
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

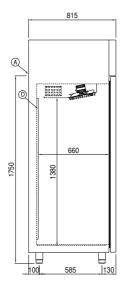


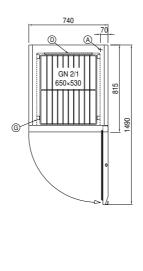
COSMO - controllo wi-fi

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









- 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.