

Client	Quantité
Projet	Position

Armoire Master 500

Modèle: A60/1B Cod: A14060600101



Armoire réfrigérée Master 600, 1 porte. Unité de réfrigération logée, classe énergétique C, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3 grilles plastifiées 53x53 cm, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température -18°-22°C; réfrigération ventilée. 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 acier inoxydable AISI 304 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 facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et à la connexion ModBus/RTU Rs485.

Données techniques

Capacité brute:	512 lt	
Temperature de fonctionnement: -18°-22°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe efficacité enérgétique:	С	
Indice d'efficacité énergétique:	44	
Consommation annuelle:	1444 kW/h annum	
Consommation 24h:	3,956 kW/h/24h	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	125g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	740×715×2085 mm	
Dimensions emballage:	835×830×2144 mm	
Poids net / brut:	130 Kg / 150 Kg	
Volume net / brut:	367 lt / 512 lt	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Consommation électrique:	810W - 3,7A	
Puissance frigorifique:	453 W*	
*:	Evap30°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

3 couples de glissières pour grilles 53x53 cm 3 grilles plastifiées 53x53 cm Serrure avec clé Éclairage LED
Afficheur électronique affleurant
1 porte, à fermeture automatique avec butée à 105°, charnières à droite
Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Acier inoxydable AISI 304
En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm

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.



Accessoires et variantes

Kit de crémaillères spécial pour tiroirs et étagères

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Double porte

Cadre de positionnement sur socle

Peinture RAL

Solutions Master Marine

Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2

Groupe avec condensation à air

Kit d'ouverture de porte avec pédale

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Grille plastifiée 53x53

Paire de glissières type C 505 mm

Tiroir en acier inoxydable, h 150 mm 600/1200

Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 600/1200

Interface série, câble RS485

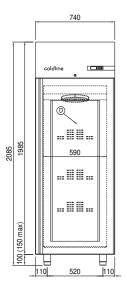
Kit de connexion du câble Cosmo

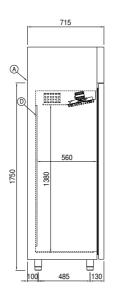
Kit de connexion wifie Cosmo

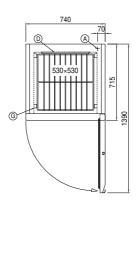
COSMO - contrôle wi-fi

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.

Déssin technique







A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère

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.