Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Wind 900 EN60×80

Modèle: A90/1B **Cod:** A24090500101



Armoire réfrigérée Wind 900, 1 porte. Unité de réfrigération logée, classe énergétique D, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 20 couples de glissières pour plateau EN60x80, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température -10°-22°C; réfrigération ventilée avec flux d'air indirect. 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:	872 lt
Temperature de fonctionnement:	-10°-22°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	D
Indice d'efficacité énergétique:	64
Consommation annuelle:	2916 kW/h annum
Consommation 24h:	7,989 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	150g
Dégivrage:	A gaz chaud
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	810×1015×2085 mm
Dimensions emballage:	905×1130×2145 mm
Poids net / brut:	170 Kg / 180 Kg
Volume net / brut:	626 lt / 872 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique unité:	1000W - 4,6A
Puissance frigorifique:	692 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	20 couples de glissières EN60x80 Éclairage LED
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	1 porte, à fermeture automatique avec butée à 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:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à 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 previosly or subsequently sold.

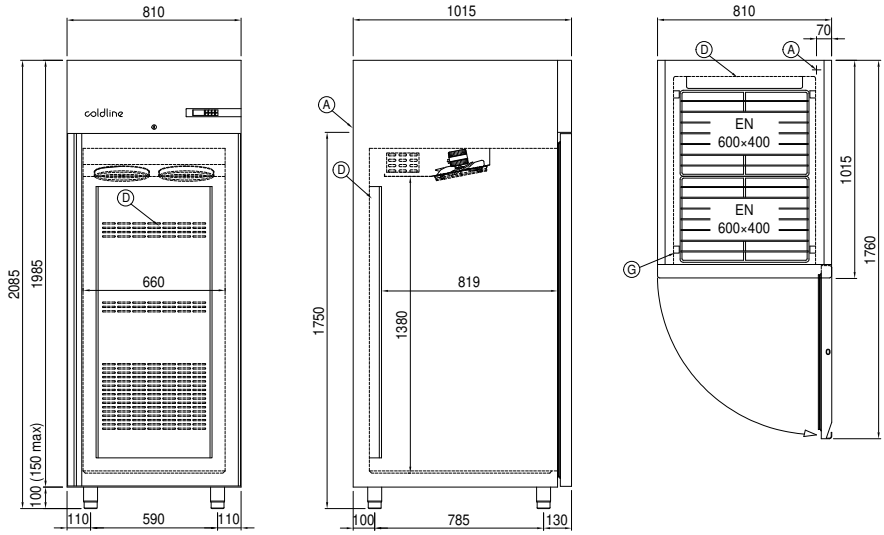
Accessoires et variantes

- Double porte
- Peinture RAL
- Groupe avec condensation à air
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Kit d'ouverture de porte avec pédale
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
- Grille plastifiée EN60x40
- Paire de glissières type L 755 mm EN60x80
- Interface série, câble RS485
- Kit de connexion du câble 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 previosly or subsequently sold.