Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Master 650

Modèle: A80/1NUV **Cod:** A14080100601



Armoire réfrigérée Master 650, 1 porte en verre. Unité de réfrigération logée, classe énergétique E, classe climatique 4 et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé, éclairage à bande led. Plage de température 0°+10°C; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage à arrêt. 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 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:	573 lt
Temperature de fonctionnement:	0°+10°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	E
Indice d'efficacité énergétique:	84,4
Consommation annuelle:	1138 kW/h annum
Consommation 24h:	3,117 kW/h/24h
Classe climatique:	4
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	110g
Dégivrage:	A l'arrêt
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	810×715×2085 mm
Dimensions emballage:	905×830×2145 mm
Poids net / brut:	145 Kg / 165 Kg
Volume net / brut:	450 lt / 573 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique unité:	280W - 1,3A
Puissance frigorifique:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	3 couples de glissières pour grilles GN2/1 3 grilles plastifiées GN2/1 Serrure avec clé Éclairage LED
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:	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.

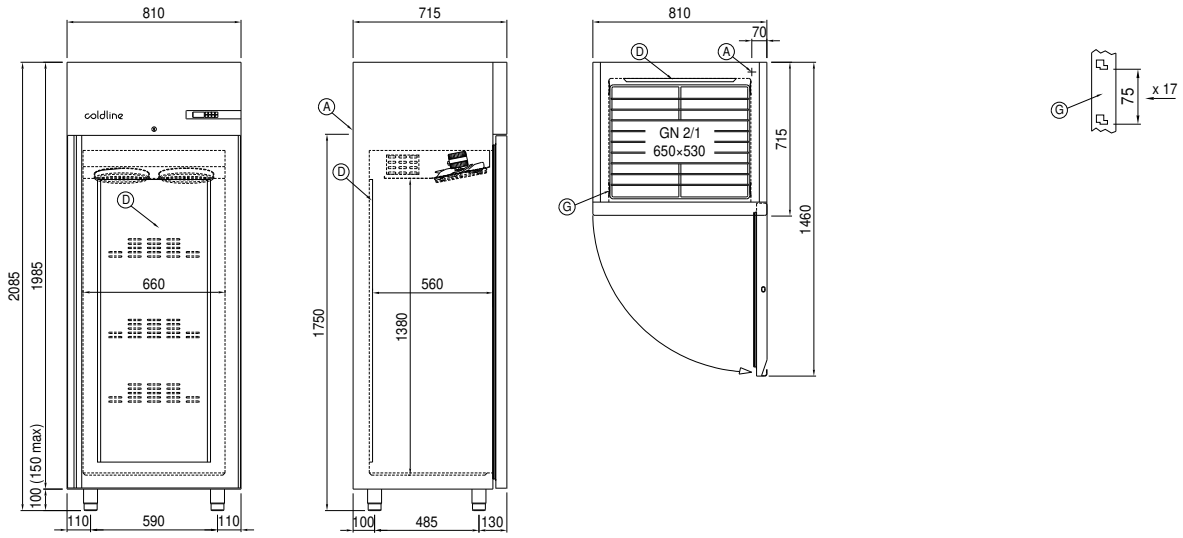
Accessoires et variantes

- 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
- Kit d'ouverture de porte avec pédale
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Paire de glissières type C 505 mm
- Grille en acier inoxydable GN2/1
- Grille plastifiée GN2/1
- Paire de glissières type C 605 mm
- 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 previosly or subsequently sold.