Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Master 650

Modelo: A80/1NURV **Cód.:** A14081100601



Armario refrigerado Master 650, 1 puerta de cristal. Unidad de refrigeración remota, clase climática 4 y gas refrigerante R452a. Equipamiento de serie: 3 rejillas plastificadas GN2/1, cerradura con llave, tira de luz LED. Rango de temperaturas 0°+10°C; refrigeración ventilada. Evaporador con tratamiento anticorrosión, desescarche parada automática. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de plástico negro y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Estructura de una sola pieza, interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión al sistema de supervisión remota Cosmo y conexión ModBus/RTU Rs485.

Datos técnicos

Capacidad bruta:	573 lt
Rango de temperatura:	0°+10°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Parada automática
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	810×715×2085 mm
Dimensiones embalaje:	905×830×2145 mm
Peso neto / bruto:	130 Kg / 140 Kg
Volumen neto / bruto:	450 lt / 573 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	850W - 3,9A
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	3 pares de guías para GN2/1, 3 rejillas plastificadas GN2/1, cerradura con llave, iluminación LED
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta de aluminio, autocierre con pestillo de 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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 previosly or subsequently sold.

Accesorios y variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Kit apertura puerta con pedal
Otros voltajes especiales	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Doble puerta	Par de guías tipo C 505 mm
Base para zócalo de obra	Rejilla inox GN2/1
Color RAL a elegir	Rejilla plastificada GN2/1
Soluciones Master Marine	Par de guías tipo C 605 mm
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Serial Interface, cable RS485
Unidad remota NEK6210GK	Kit de conexión de cable Cosmo

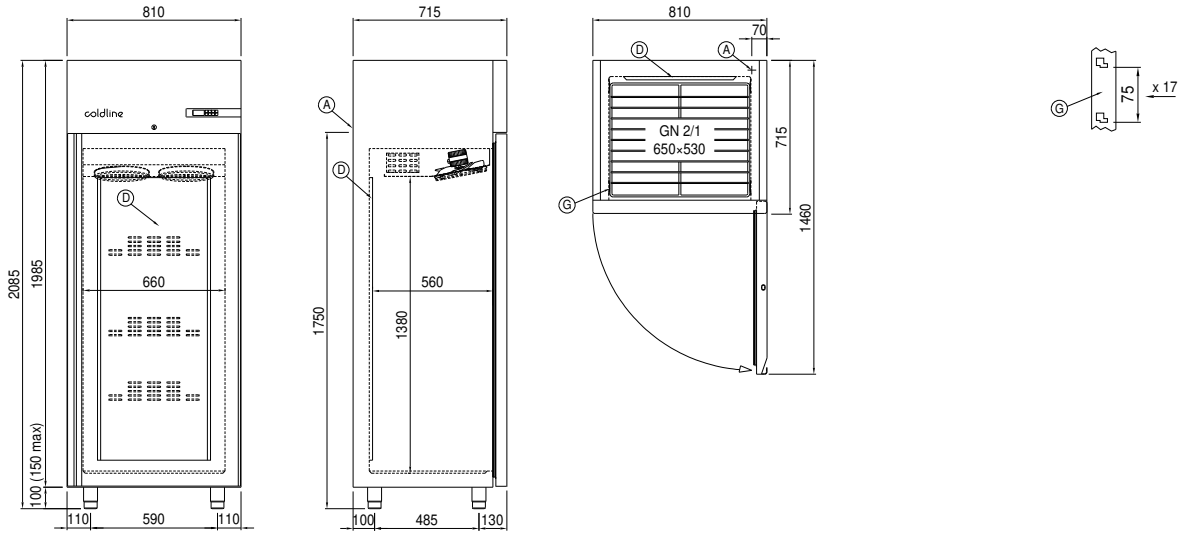
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida de la unidad:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +55°C

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. El armario, conectado con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlado por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de condensación

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.