

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

### **Armadio Master 700**

Modello: A70/1BSR Cod: A14077600101



Armadio refrigerato Master 700, High Performance (per uso intenso in servizio) 1 porta. Unità refrigerante remota, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento elettrico. 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:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2138 mm
Peso netto / lordo:	125 Kg / 145 Kg
Volume netto / lordo:	450 lt / 601 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	1060W - 4,9A
Resa Frigorifera:	965 W*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

#### Caratteristiche

3 coppie guida per griglie GN2/1, 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione LED
Elettronico, display a filo pannello
1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra
A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Spessore 75 mm - CFC/HCFC free
Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato
Arrotondati per una facile pulizia
In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Acciaio inox AISI 304
In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
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 previouly or subsequently sold.



### Accessori e varianti

Kit cremagliere speciali per cassetti e ripiani	
Alimentazione frequenza 60Hz	
Altre alimentazioni	
Doppio sportello	
Telaio per predisposizione su zoccolo	
Verniciatura RAL	
Soluzioni Master Marine	
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	
Unità plug-in ad acqua	

Kit apertura porta con pedale	
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	
Griglia inox GN2/1	
Griglia plastificata GN2/1	
Coppia guide tipo C 605 mm	
Cassetto inox, h 150 mm 700/1400	
Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 700/1400	
Interfaccia seriale, cavo RS485	
Kit connessione via cavo Cosmo	

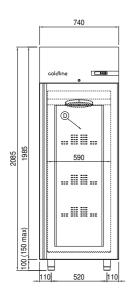
### Dati tecnici unità refrigerante remota

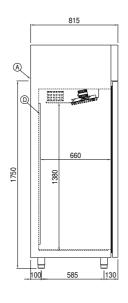
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	1130W - 5,2A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	33 Kg
Dimensioni:	490×385×345 mm
Tubo di mandata:	Ø 3/8"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	530×440×380 mm
Resa frigorifera:	Evap30°C Cond. +55°C

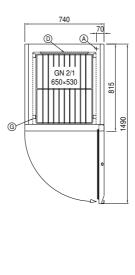
## COSMO - controllo wi-fi

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









A: 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.