Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Smart 700 XL

Modèle: AS70/1ME **Cod:** A12070200102



Armoire réfrigérée Smart 700 XL, 1 porte. Unité de réfrigération logé, classe énergétique A, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3 grilles plastifiées 650x588 mm, Serrure à clé. Plage de température -2°+8°C; réfrigération ventilée. Les solides rails moulés, fixés sur les côtés de la chambre de stockage, permettent de repositionner rapidement les grilles XL sur les 7 niveaux disponibles, offrant ainsi un espace de stockage supplémentaire de +10% pour les ingrédients et les produits semi-finis. 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 PVC 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 facilitent le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et la connexion ModBus/RTU Rs485.

Données techniques

Capacité brute:	601 lt
Temperature de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	A
Indice d'efficacité énergétique:	24,80
Consommation annuelle:	354 kW/h annum
Consommation 24h:	0,970 kW/h/24h
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Charge de réfrigérant:	90g
Dégivrage:	A gaz chaud
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	740×815×2085 mm
Dimensions emballage:	835×930×2138 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Puissance frigorifique:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	3 couples de glissières pour grilles 650x588 mm 3 grilles plastifiées 650x588 mm, serrure avec clé
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 PVC
Grilles et guides:	Guides en technopolymère à haute résistance fixés sur les côtés de la chambre
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.

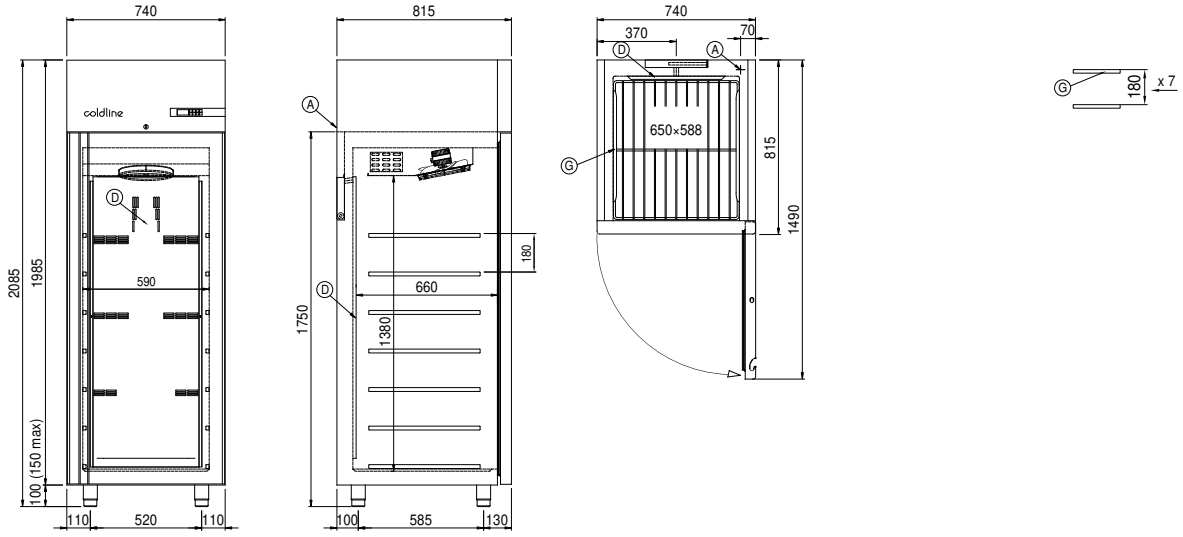
Accessoires et variantes

- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Double porte Smart
- Cadre de positionnement sur socle
- Kit d'ouverture de porte avec pédale
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Éclairage led 1 porte
- Grille plastifiée 650x588 mm
- 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.