

Kunde	Menge	
	80	
Projekt	Lage	

Kühlschrank Master 700 XL

Modell: AS70/1MV Cod: A14070200602



Kühlschrank Master 700 XL, 1 Tür. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse B, Klimaklasse 4 und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Standardausrüstung: 3 Kunststoffbeschichteter Tragrosten 650x588 mm, Schlösser mit Schlüssel, LED-Streifenbeleuchtung. Temperaturbereich -2°+8°C; ventilierter Kühlung. An den Seiten des Kühlraums sind stabile Führungsschienen befestigt, die einschnelles Umsetzen der XL Roste in den 7 verfügbaren Ebenen und bieten +10% zusätzlichen Lagerraum für Zutaten und Halbfertigprodukte. Korrosionsgeschützter Verdampfer, Heißgas-Abtauung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Schwarzer Kunststoffgriff und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Reversible, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Äußerer Rücken, äußerer Boden und das Innere des Technikraums aus verzinktem/beschichtetem Stahl. abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der modular Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System austauschbares Kühlmittelsystem für für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an das Cosmo-Fernüberwachungssystem und den ModBus/RTU Rs485-Anschluss.

Technische Daten

Bruttokapazität:	601 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	В
Energieeffizienzindex:	34,20
Jährliche Energieverbrauch:	489 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,340 kW/h/24h
Klimaklasse:	4
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	105g
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	740×815×2085 mm
Verpackungsabmessungen:	835×930×2138 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	533 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	3 Auflageschienen für 650x588 mm Roste, 3 kunststoffbeschichtete 650x588 mm Roste, Schloss mit Schlüssel
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Aluminiumtür, selbstschließend mit 105°- Verriegelung, Scharniere rechts
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Isolierung:	75 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, Boden und interner Technikraum aus verzinktem/geschäumtem Stahl.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	Führungen aus hochfestem Technopolymer, die an den Seiten der Kammer befestigt sind
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Vorbereitet für den Anschluss an 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.



Zubehör und Ausführungen

Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Halbtüren
Rahmen für Sockelaufstellung
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Master Marine Lösungen
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-

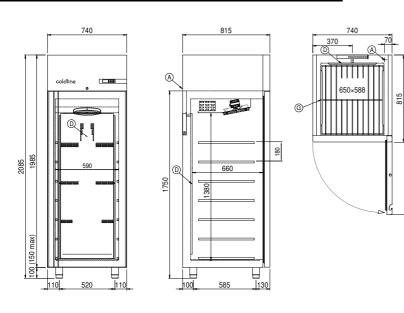
Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle Pedal für Öffnung der Tür Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm Kunststoffbeschichteter Tragrost 650x588 mm Schnittstelle RS485 Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Coldline-, Modular- und Nevo-Geräte über ein Smartphone verbunden und überwacht werden können. Der Schrank, der mit dem Cosmo-Kit über ein Kabel mit einem Cosmo-Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) oder mit der Cosmo-Kit Wi-Fi angeschlossen ist, kann mit der CosmoApp überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

Technische Zeichnung

Kälteanlage





A: Stromanschluss

D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

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.