

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master 700 XL

Modello: AS70/1MRV

Cod: A14071200602



Armadio refrigerato Master 700 XL, 1 porta. Unità refrigerante remota, classe climatica 4 e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3 griglie plastificate 650x588 mm, serratura con chiave, illuminazione strip led. Range di temperatura -2°+8°C; refrigerazione ventilata. Le robuste guide stampate, applicate ai fianchi della camera di conservazione, consentono un rapido riposizionamento delle griglie XL nei 7 livelli disponibili garantendo +10% di spazio di stoccaggio extra per ingredienti e semilavorati. 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 materiale plastico nero e garnizione 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:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoida fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2138 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	3 griglie plastificate 650x588 mm, serratura con chiave
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta in alluminio, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 75 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Guide in tecnopoliomerico ad alta resistenza fissate ai fianchi della camera
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a Cosmo Hub

Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Unità condensante NEK6210GK remota
Altre alimentazioni	Kit apertura porta con pedale
Doppio sportello	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Telaio per predisposizione su zoccolo	Griglia plastificata 650x588 mm
Verniciatura RAL	Interfaccia seriale, cavo RS485
Soluzioni Master Marine	Kit connessione via cavo Cosmo
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit connessione wifi Cosmo

Unità condensante NEK6210GK remota
Kit apertura porta con pedale
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Griglia plastificata 650x588 mm
Interfaccia seriale, cavo RS485
Kit connessione via cavo Cosmo
Kit connessione wifi Cosmo

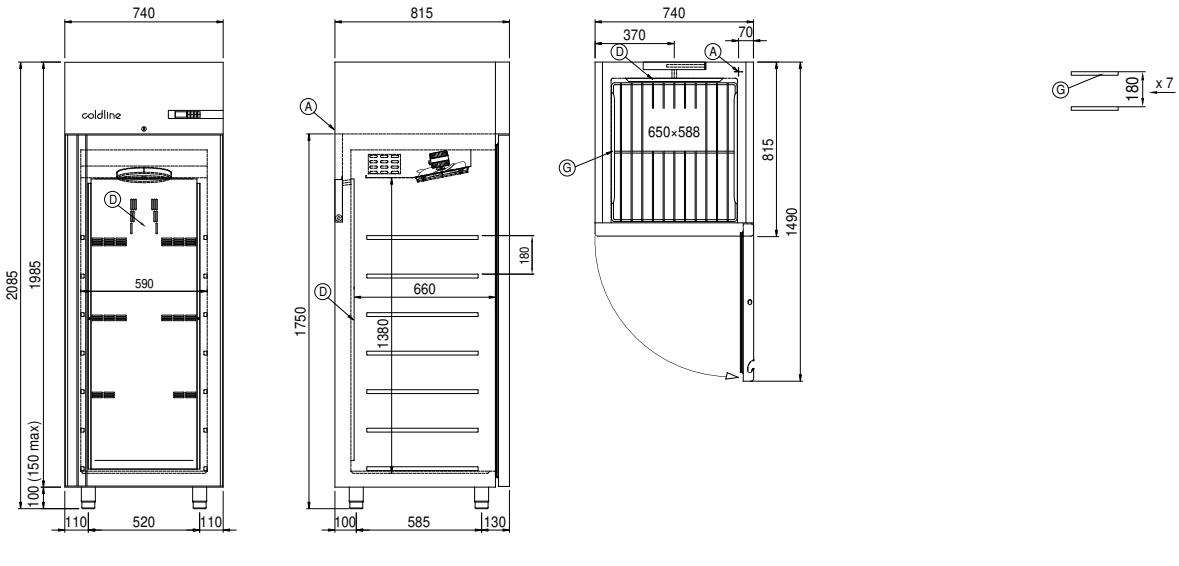
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450x300x270 mm
Pipe delivery:	Ø 1/4"
Pipe suction:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470x330x300 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°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.