Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Master 700

Modèle: A70/1B **Cod:** A14070600103

Armoire réfrigérée Master 700, 1 porte. Unité de réfrigération logée, classe énergétique D, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température -18°-22°C; réfrigération ventilée. 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 acier inoxydable AISI 304 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 facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et à la connexion ModBus/RTU Rs485.

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.

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.