

Cliente

Cantidad

Proyecto

Posición

Armario Master 350

Modelo: A30/1N

Cód.: A14030100101



Armario refrigerado Master 350, 1 puerta. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Equipamiento de serie: 3 rejillas plastificadas GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED. Rango de temperaturas 0°+10°C; refrigeración ventilada. Evaporador con tratamiento anticorrosión, desescarche parada automática. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Estructura de una sola pieza, interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión al sistema de supervisión remota Cosmo y conexión ModBus/RTU Rs485.

Datos técnicos

Capacidad bruta:	334 lt
Rango de temperatura:	0°+10°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	32,5
Consumo anual:	318 kW/h annum
Consumo 24h:	0,870 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	75g
Descogelación :	Parada automática
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	535×715×2085 mm
Dimensiones embalaje:	835×830×2144 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	3 pares de guías para GN1/1, 3 rejillas plastificadas GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta, autocierre con tope a 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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 previously or subsequently sold.

Accesorios y variantes

Kit estructura especial para cajones y rejillas

Alimentazione frequenza 60Hz

Otros voltajes especiales

Base para zócalo de obra

Color RAL a elegir

Soluciones Master Marine

Predisposición para conexión a unidad remota de CO2

Kit apertura puerta con pedal

Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm

Rejilla inox GN1/1

Rejilla plastificada GN1/1

Par de guías tipo C 505 mm

Cajón inox, h 150 mm 350

Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350

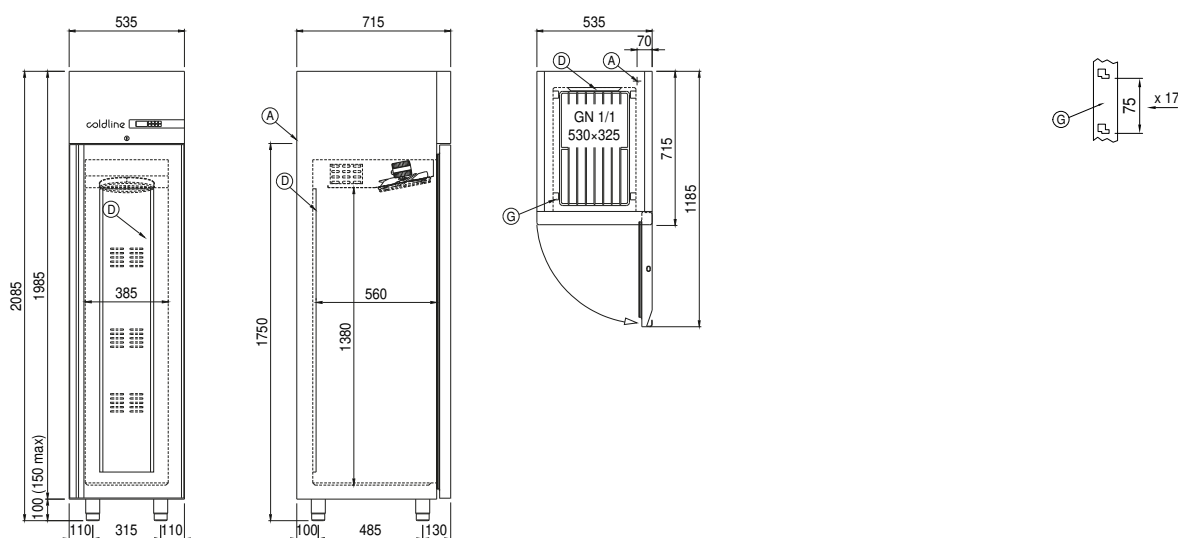
Serial Interface, cable RS485

Kit de conexión de cable Cosmo

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. El armario, conectado con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlado por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras