

Client	Quantité
Projet	Position

Armoire Master 500

Modèle: A60/1BR Cod: A14061600101



Armoire réfrigérée Master 600, 1 porte. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Équipement: 3 grilles plastifiées 53x53 cm, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température -18° -22°C; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, Dégivrage électrique. 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.

Données techniques

Capacité brute:	512 lt	
Temperature de fonctionnement: -18°-22°C		
Groupe frigorifique:	sans groupe logé	
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)	
Dégivrage:	Eléctrique	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	740×715×2085 mm	
Dimensions emballage:	835×830×2144 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz	
Puissance frigorifique:	646 W*	
*:	Evap30°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

Equipment:	3 couples de glissières pour grilles 53x53 cm 3 grilles plastifiées 53x53 cm Serrure avec clé Éclairage LED
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 acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
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 previously or subsequently sold.



Accessoires et variantes

Kit de crémaillères spécial pour tiroirs et étagères
Alimentazione frequenza 60Hz
Autres alimentations
Double porte
Cadre de positionnement sur socle
Peinture RAL
Solutions Master Marine
Prédisposition pour la connexion à un groupe de

Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2

Groupe avec condensation à air

Unité à distance NT2180GK
Kit d'ouverture de porte avec pédale
Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Grille plastifiée 53x53
Paire de glissières type C 505 mm
Tiroir en acier inoxydable, h 150 mm 600/1200
Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 600/1200
Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

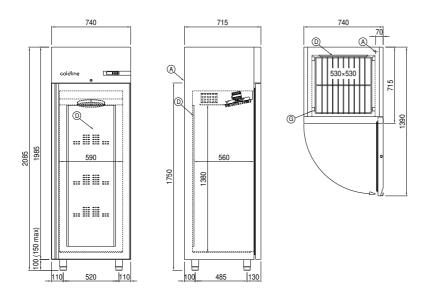
Fiche technique groupe frigorifique à distance

220-240 V - 50 Hz
R452A
30,2 Kg
500×330×295 mm
Ø 3/8"
Ø 3/8"
540×345×310 mm
Evap30°C Cond. +55°C

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

J: Évaporation automatique de la condensation

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.