

Kunde	Menge	
	80	
Projekt	Lage	

Tiefkühlschrank Master 500

Modell: A50/1BV Cod: A14050600601



Tiefkühlschrank Master 500, 1 Tür. Steckerfertiges Kühlaggregat, Energieklasse E, Klimaklasse 4 und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Standardausrüstung: 3 kunststoffbeschichtete Tragroste 42x53 cm, Schlösser mit Schlüssel, LED-Streifenbeleuchtung. Temperaturbereich -18°-22°C; ventilierte Kühlung. Korrosionsgeschützter Verdampfer, Heißgas-Abtauung. 75 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, $\label{prop:final_fina$ leicht austauschbar. Umdrehbar, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Einteilige Struktur, Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301. Rückseite, äußeres Gehäuse und das Innere des Technikraums aus verzinktem/beschichtetem Stahl, Abgerundete Innenecken für einfache $Reinigung.\ Der\ verst\"{a}rkte, modulare\ Unterbau\ aus\ kolaminiertem\ Stahl\ erm\"{o}glicht$ 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:	417 lt
Betriebstemperatur:	-18°-22°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	E
Energieeffizienzindex:	84,8
Jährliche Energieverbrauch:	2460 kW/h annum
Verbrauch 24h:	6,739 kW/h/24h
Klimaklasse:	4
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	95g
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	630×715×2085 mm
Verpackungsabmessungen:	835×830×2144 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	453 W*
*:	VT30°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	3 Auflageschienen für 42x53 cm Regale 3 kunststoffbeschichtete 42x53 cm Roste, Schloss mit Schlüssel, LED-Beleuchtung
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:	CNS nach DIN 1.4301
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

Spezielle Stellleisten für Schubladen und Roste

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

Rahmen für Sockelaufstellung

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Master Marine Lösungen

Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-

Kälteanlage

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Pedal für Öffnung der Tür

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Kunststoffbeschichteter Tragrost 42x53

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schublade aus CNS, Höhe 150 mm 500

Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 500

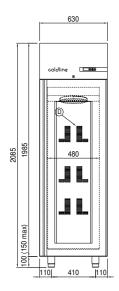
Schnittstelle RS485

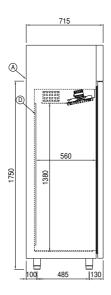
Cosmo Kabelanschluss-Set

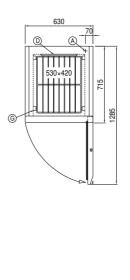
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

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 Cosmo-App überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

Technische Zeichnung







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.