Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Armoire Master 650

Modèle: A80/1MURV **Cod:** A14081200601



Armoire réfrigérée Master 650, 1 porte. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 4 et gaz réfrigérant R452a. Équipement: 3 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé, éclairage à bande led. Plage de température -2°+8°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 plastique noir 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:	573 lt
Temperature de fonctionnement:	-2°+8°C
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	Eléctrique
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	810×715×2085 mm
Dimensions emballage:	905×830×2138 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	3 couples de glissières pour grilles GN2/1 3 grilles plastifiées GN2/1 Serrure avec clé Éclairage LED
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	1 porte en aluminium, à fermeture automatique avec loquet de 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 previosly or subsequently sold.

Accessoires et variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Autres alimentations	Paire de glissières type C 505 mm
Double porte	Grille en acier inoxydable GN2/1
Cadre de positionnement sur socle	Grille plastifiée GN2/1
Peinture RAL	Paire de glissières type C 605 mm
Solutions Master Marine	Interface série, câble RS485
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	Kit de connexion du câble Cosmo
Unité à distance NEK6210GK	Kit de connexion wifie Cosmo
Kit d'ouverture de porte avec pédale	Vanne R134a

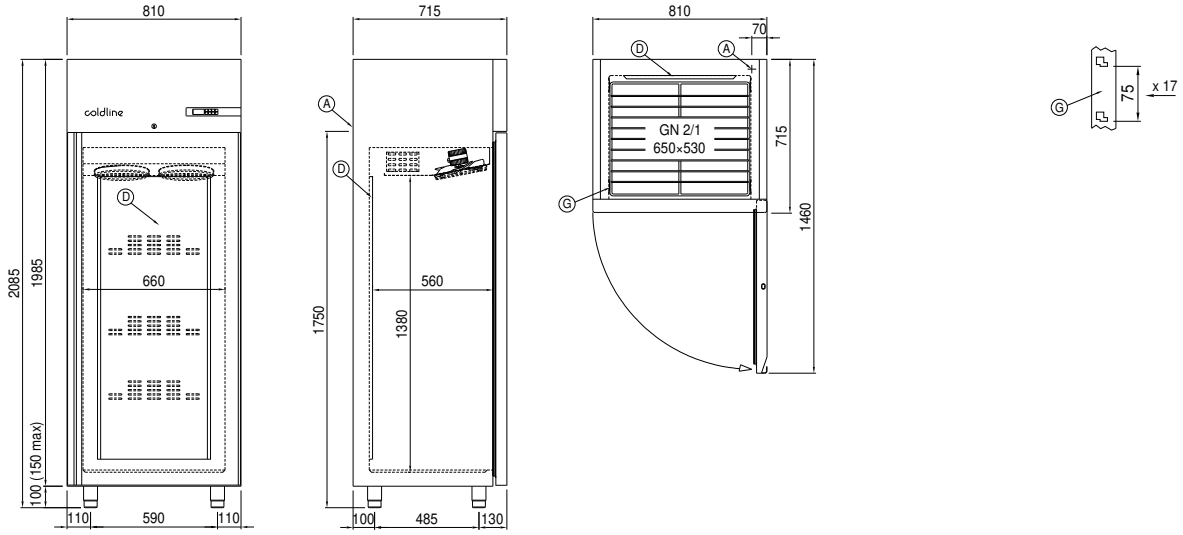
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	16 Kg
Dimensions:	480×330×295 mm
Tuyau de sortie:	Ø 1/4"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	540×345×310 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°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 previosly or subsequently sold.