

Client	Quantité
Projet	Position

Armoire Master 700

Modèle: A70/1BSR Cod: A14077600101



Armoire réfrigérée Master 700, Haute - Performance (pour une utilisation intensive en service) 1 porte. Unité de refroidissement à distance, classe énergétique C, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. Équipement: 3 grilles plastifiées GN2/1, 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:	601 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:	740×815×2085 mm	
Dimensions emballage:	835×930×2138 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz	
Puissance frigorifique:	965 W*	
*:	Evap30°C Cond. +55°C	

Caractéristiques

3 couples de glissières pour grilles GN2/1 3 grilles plastifiées GN2/1 Serrure avec clé Éclairage LED
Afficheur électronique affleurant
1 porte, à fermeture automatique avec butée à 105°, charnières à droite
Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Acier inoxydable AISI 304
En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm

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.



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 réfrigération à distance en CO2

Groupe avec condensation à air

Kit d'ouverture de porte avec pédale
Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Grille en acier inoxydable GN2/1
Grille plastifiée GN2/1
Paire de glissières type C 605 mm
Tiroir en acier inoxydable, h 150 mm 700/1400
Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 700/1400
Interface série, câble RS485

Kit de connexion du câble Cosmo

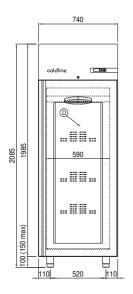
Fiche technique groupe frigorifique à distance

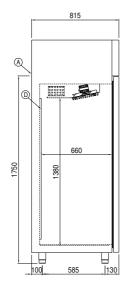
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R452A
Poids brut:	33 Kg
Dimensions:	490×385×345 mm
Tuyau de sortie:	Ø 3/8"
Tuyau de retour:	Ø 3/8"
Dimensions emballage:	530×440×380 mm
Puissance frigorifique:	Evap30°C Cond. +55°C

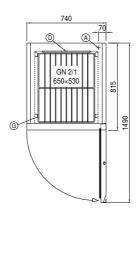
COSMO - contrôle wi-fi

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

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.