

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Armadio Master 700

Modello: A70/1BSR Cod: A14077600101



Armadio refrigerato Master 700, High Performance (per uso intenso in servizio) 1 porta. Unità refrigerante remota, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto Cosmo e connessione ModBus/RTU Rs485.

Dati Tecnici

Capacità lorda:	601 lt
Range temperatura:	-18°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2138 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	965 W*
*:	Evap30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	3 coppie guida per griglie GN2/1, 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione LED
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra $$
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 75 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento 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 previouly or subsequently sold.



Accessori e varianti

Kit cremagliere speciali per cassetti e ripiani
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Doppio sportello
Telaio per predisposizione su zoccolo
Verniciatura RAL
Soluzioni Master Marine
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
Unità plug-in ad acqua

Kit ape	tura porta con pedale
Kit 4 ru	ote pivotanti con freno h 128 mm
Griglia i	nox GN2/1
Griglia _I	olastificata GN2/1
Coppia	guide tipo C 605 mm
Cassett	o inox, h 150 mm 700/1400
Ripiano 700/14	bottiglie, rivestimento inox per griglia 00
Interfac	cia seriale, cavo RS485
Kit con	nessione via cavo Cosmo

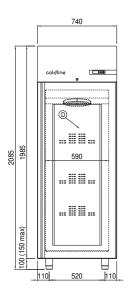
Dati tecnici unità refrigerante remota

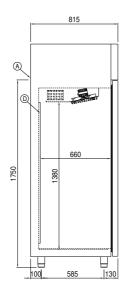
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	33 Kg
Dimensioni:	490×385×345 mm
Tubo di mandata:	Ø 3/8"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	530×440×380 mm
Resa frigorifera:	Evap30°C Cond. +55°C

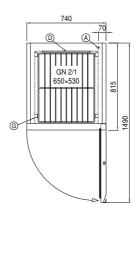
COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. L'armadio, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico







A: Uscita cavo alimentazione

D: Diffusore flusso aria

G: Cremagliere

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.