Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Kühlschrank Master Fish 700

Modell: A70/1P **Cod:** A14070300101



Armadio refrigerato Master Fish 700, 1 porta. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo interno, serratura con chiave, illuminazione led, piletta di scolo. Range di temperatura -6°+4°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento a gas caldo. 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.

Technische Daten

Bruttokapazität:	601 lt
Betriebstemperatur:	-6°+4°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	B
Energieeffizienzindex:	34,1
Jährliche Energieverbrauch:	460 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,26 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	104g
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	740×815×2085 mm
Verpackungsabmessungen:	835×930×2145 mm
Netto- / Bruttogewicht:	135 Kg / 155 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	450 lt / 601 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	260W - 1,2A
Kälteleistung:	533 W*
*:	VT. -10°C Kond. +55°C

Eigenschaften

Standardausrustung:	3 Auflageschienen für GN2/1 Roste, 6 abs GN1/1 Fischbehälter, Schloss mit Schlüssel, LED Beleuchtung, Wasserablauf
Kontrolle:	Elektronik, Anzeige bündig mit dem Panel
Türen:	1 Tür, selbstschließend mit 105° Anschlag, rechts angeschlagen
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 previosly or subsequently sold.

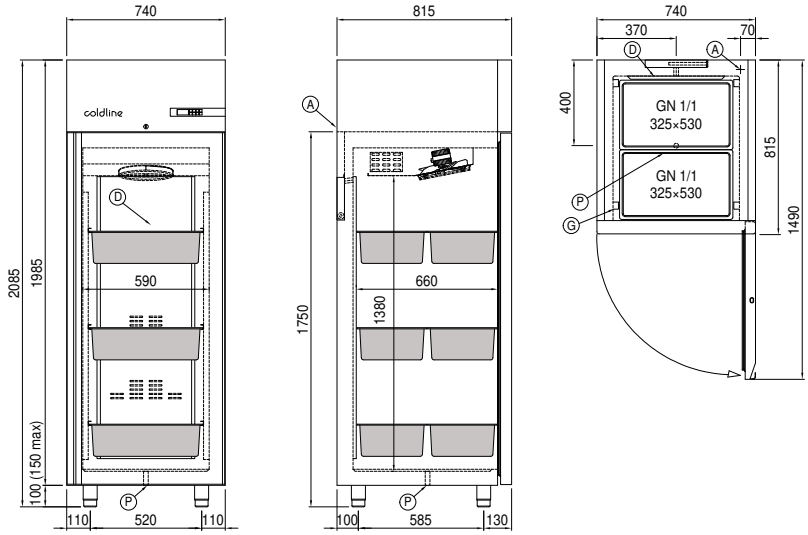
Zubehör und Ausführungen

Spezielle Stellleisten für Schubladen und Roste	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Roste GN2/1 aus CNS
Andere Speisungen	Kunststoffbeschichteter Tragrost GN2/1
Halbtüren	Auflageschienen Typ C 605 mm
Rahmen für Sockelaufstellung	Schublade aus CNS, Höhe 150 mm 700/1400
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 700/1400
Master Marine Lösungen	Schnittstelle RS485
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage	Cosmo Kabelanschluss-Set
Pedal für Öffnung der Tür	Cosmo WiFi-Anschluss-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 CosmoApp überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

P: Wasserabfluss

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.