coldline

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Armadio Master Fish Combi 700

**Modello:** A70/2PBR **Cod:** A14071360201



Armadio refrigerato Master Fish Combi 700, 2 porte, 2 vani separati con 2 temperature di funzionamento. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 2 griglie plastificate GN2/1 e 4 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo esterno, serratura con chiave, illuminazione led, piletta di scolo. Range di temperatura vano A: -6°+4°C; vano B: -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:** | 562 lt |
| **Range temperatura:** | -6°+4°C/-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:** | 368 W* |
| **Resa 2:** | 540 W* |
| *: | Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Dotazione:** | 4 coppie guida per griglie GN2/1, 2 griglie GN2/1, 4 vaschette abs GN1/1, serratura con chiave, illuminazione LED, piletta di scarico |
| **Controllo:** | Elettronico, display a filo pannello |
| **Porte:** | 2 sportelli, autochiudenti 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 previosly or subsequently sold.

## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Alimentazione frequenza 60Hz | Griglia inox GN2/1 |
| Altre alimentazioni | Griglia plastificata GN2/1 |
| Telaio per predisposizione su zoccolo | Coppia guide tipo C 605 mm |
| Verniciatura RAL | Cassetto inox, h 150 mm 700/1400 |
| Soluzioni Master Marine | Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 700/1400 |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Interfaccia seriale, cavo RS485 |
| Unità condensante EMT6144GK remota | Kit connessione via cavo Cosmo |
| Unità condensante NT2178GK remota | Kit connessione wifi Cosmo |
| Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm | Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo 2 pezzi |

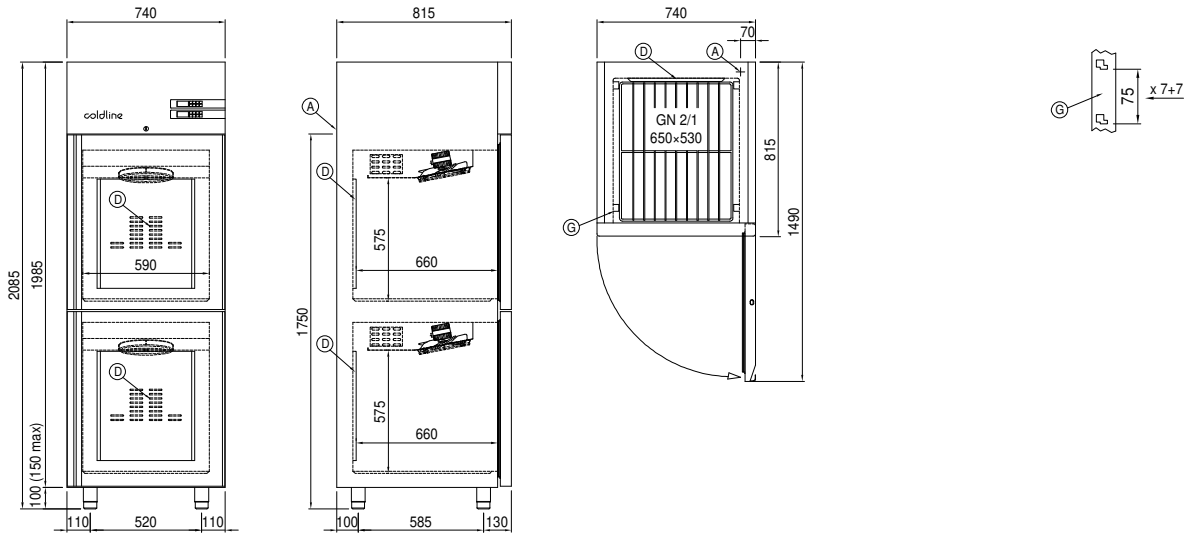
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452 |
| **Peso Lordo:** | 17 Kg |
| **Dimensioni:** | 450×300×270 mm |
| **Tubo di mandata:** | Ø 1/4"+Ø 3/8" |
| **Tubo di ritorno:** | Ø 3/8"+ Ø 3/8" |
| **Dimensioni imballo:** | 470×330×300 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°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 |
| **J:** | Evaporazione automatica condensa | **P:** | Piletta di scolo | | |

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.