

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Armadio Master Fish Combi 1400

Modello: A140/2MP Cod: A14140230201



Armadio refrigerato Master Fish Combi 700, 3 porte, 2 vani separati con 2 $temperature\ di\ funzionamento.\ Unit\`a\ refrigerante\ plug-in,\ classe\ energetica\ C,$ classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3griglie plastificate GN2/1 e 6 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo esterno, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura vano A: - $2^{\circ}+8^{\circ}C$; vano B: -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.

Dati Tecnici

Capacità lorda:	1203 lt
Range temperatura:	-2°+8°C/-6°+4°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	С
Indice efficienza energetica:	44,1
Consumo annuo:	920 kW/h annum
Consumo 24h:	2,521 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	90g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1480×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	1575×930×2144 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	406 W*
Resa 2:	533 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

6 vaschette abs GN1/1, serratura con chiave, illuminazione LED, piletta di scarico Controllo: Elettronico, display a filo pannello Porte: 2 porte, 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		
Porte: 2 porte, 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	Dotazione:	
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	Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
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	Porte:	2 porte, autochiudenti con fermo a 105°, cerniere a destra $$
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	Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
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	Isolamento:	Spessore 75 mm - CFC/HCFC free
Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm	Finitura interna/esterna:	•
, ,	Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
6 11 6 11 4 11 1 4 15 10 10 1	Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304	Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm	Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo: Predisposto per collegamento a Cosmo Hub	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 previously or subsequently sold.



Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz

Altre alimentazioni

Doppio sportello (4 sportelli)

Telaio per predisposizione su zoccolo

Verniciatura RAL

Soluzioni Master Marine

Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Griglia inox GN2/1

Griglia plastificata GN2/1

Coppia guide tipo C 605 mm

Cassetto inox, h 150 mm 700/1400

Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 700/1400

Interfaccia seriale, cavo RS485

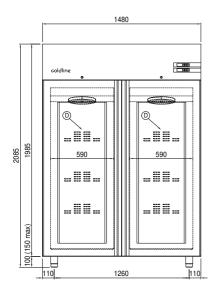
Kit connessione via cavo Cosmo

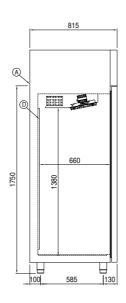
Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo 2 pezzi

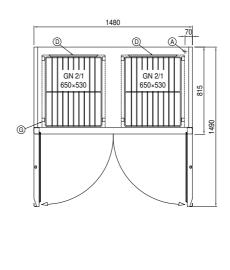
COSMO - controllo wi-fi

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

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 previouly or subsequently sold.