

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Armadio Master Fish Combi 1400

Modello: A140/3MPB Cod: A14140236301



Armadio refrigerato Master Fish Combi 700, 3 porte, 3 vani separati con 3 temperature di funzionamento. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3+2 griglie plastificate ${\sf GN}2/1$ e 4 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo esterno, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura vano A: -2°+8°C; vano B: -6°+4°C; vano C: -18°-22°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:	1163 lt
Range temperatura:	-2°+8°C/-6°+4°C/-18°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
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:	406 W*
Resa 3:	356 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	7 coppie guida per griglie GN2/1, 5 griglie GN2/1, 4 vaschette abs GN1/1, serratura con chiave, illuminazione LED, piletta di scarico
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	3 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
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

Alimentazione frequenza 60Hz

Altre alimentazioni

Doppio sportello

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

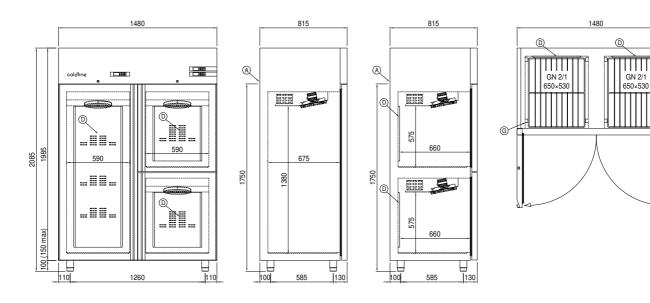
Kit connessione via cavo Cosmo

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 previously or subsequently sold.