

Client	Quantité
Projet	Position

## **Armoire Master Combi 1400**

Modèle: A140/2MB Cod: A14140260201



Armoire réfrigérée Master Combi 1400, 2 portes, 2 compartiments séparés avec 2 températures de fonctionnement. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3+3 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température compartiment A: -2°+8°C; compartiment B: -2°+8°C; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 75~mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Structure monobloc, intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304: dos extérieur, fond extérieur et intérieur du compartiment technique en acier galvanisé. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et à la connexion ModBus/RTU Rs485.

## Données techniques

Capacité brute:	1203 lt	
Temperature de fonctionnement: -2°+8°C/-18°-22°C		
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Charge de réfrigérant:	90g	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard	
Dimensions:	1480×815×2085 mm	
Dimensions emballage:	1575×930×2144 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Puissance frigorifique:	406 W*	
Rendement 2:	453 W*	
*:	Evap10°C/-30°C Cond. +55°C	

# Caractéristiques

Equipment:	6 couples de glissières pour grilles GN2/1 6 grilles plastifiées GN2/1 Serrure avec clé Éclairage LED
Control:	Afficheur électronique affleurant
Portes:	2 portes, fermeture automatique avec butée à 105°, charnières à droite
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Isolement:	75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Préparé pour la connexion à 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.



### Accessoires et variantes

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Double porte (4 portes)

Cadre de positionnement sur socle

Peinture RAI

Solutions Master Marine

Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2

Groupe avec condensation à air

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Grille en acier inoxydable GN2/1

Grille plastifiée GN2/1

Paire de glissières type C 605 mm

Tiroir en acier inoxydable, h 150 mm 700/1400

Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 700/1400

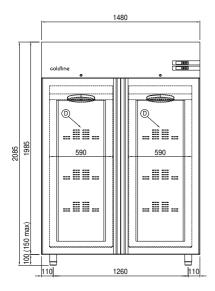
Interface série, câble RS485

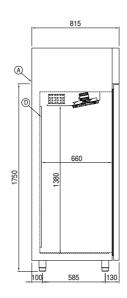
Kit de connexion du câble Cosmo

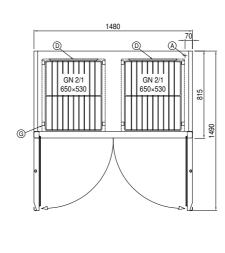
#### COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. L'armoire, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

## Déssin technique







A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère

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.