Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master Fish 1400

Modello: A140/2P **Cod:** A14140300201



Armadio refrigerato Master Fish 1400, 3 porte. Unità refrigerante plug-in, classe energetica B, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 12 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo esterno, 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.

Dati Tecnici

Capacità lorda:	1356 lt
Range temperatura:	-6°+4°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	B
Indice efficienza energetica:	30,9
Consumo annuo:	644 kW/h annum
Consumo 24h:	1,764 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	105g
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:	533 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	6 coppie guida per griglie GN2/1, 12 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
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.

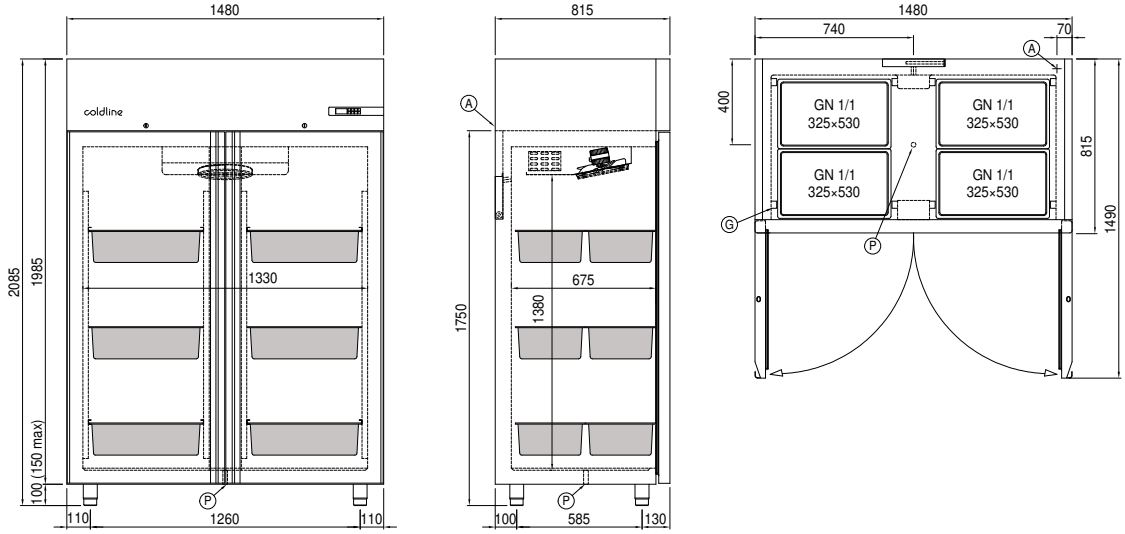
Accessori e varianti

- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Doppio sportello (4 sportelli)
- Telaio per predisposizione su zoccolo
- Verniciatura RAL
- Soluzioni Master Marine
- Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
- Kit apertura porta con pedale
- 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
- Ripiano intermedio di raccordo 14
- 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 previosly or subsequently sold.