

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master Fish Combi 1400

Modello: A140/3MPBR

Cod: A14141236301



Armadio refrigerato Master Fish Combi 700, 3 porte, 3 vani separati con 3 temperature di funzionamento. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3+2 griglie plastificate GN2/1 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 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:	1163 lt
Range temperatura:	-2°+8°C/-6°+4°C/-18°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	1480×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	1575×930×2144 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	448 W*
Resa 2:	368 W*
Resa 3:	540 W*
*:	Evap. -10°C/-30°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

Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Altre alimentazioni	Griglia inox GN2/1
Doppio sportello	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 EMT6165GK remota	Kit connessione via cavo Cosmo
Unità condensante EMT6144GK remota	Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo 2 pezzi
Unità condensante NT2178GK remota	Valvola R134a

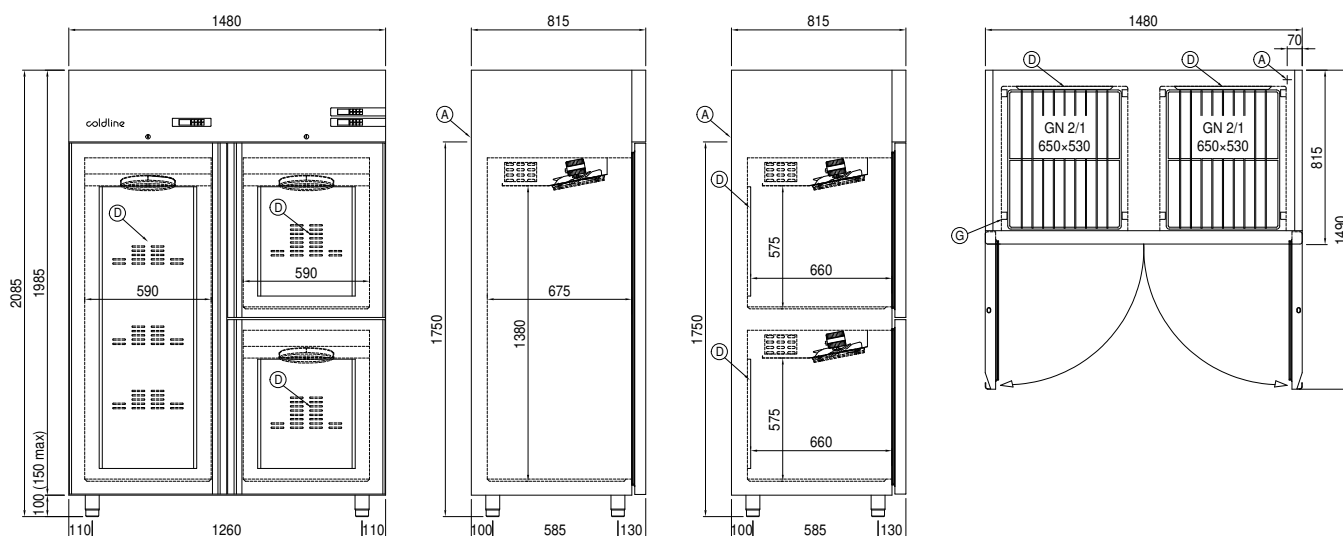
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Pipe delivery:	Ø 1/4" + Ø 1/4" + Ø 3/8"
Pipe suction:	Ø 3/8" + 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