

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

### **Armadio Master Combi 1400**

Modello: A140/2MBR Cod: A14141260201



Armadio refrigerato Master Combi 1400, 2 porte, 2 vani separati con 2 temperature di funzionamento. Unità refrigerante remota, classe climatica  ${\bf 5}$ heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3+3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura vano A: -2°+8°C; vano B: -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:	1203 lt
Range temperatura:	-2°+8°C/-18°-22°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoide 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:	646 W*
*:	Evap10°C/-30°C Cond. +55°C

### Caratteristiche

Dotazione:	6 coppie guida per griglie GN2/1, 6 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione LED
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 previouly 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
Unità condensante EMT6165GK remota
Unità condensante NT2180GK remota

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
Kit connessione wifi Cosmo

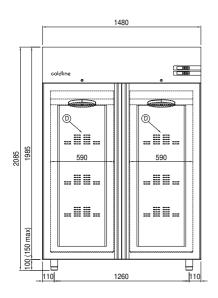
## Dati tecnici unità refrigerante remota

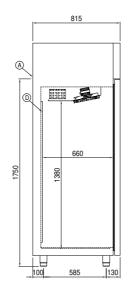
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"+Ø 3/8"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"+ Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470×330×300 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

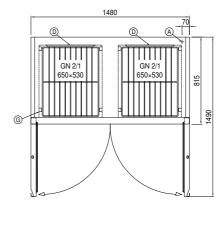
### COSMO - controllo wi-fi

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







- 4: Uscita cavo alimentazione
- D: Diffusore flusso aria
- G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa

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.