

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Armadio Master Fish 350

Modello: A30/1PR

Cod: A14031300101



Armadio refrigerato Master Fish 350, 1 porta. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3 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 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:	334 lt
Range temperatura:	-6°+4°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Valvola:	Solenoidi fornita di serie
Dimensioni:	535×715×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×830×2144 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	448 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

### Caratteristiche

Dotazione:	3 coppie guida per griglie GN1/1, 3 griglie plastificate GN1/1, serratura con chiave, illuminazione LED
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	1 porta, autochiudente 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

### Accessori e varianti

Kit cremagliere speciali per cassetti e ripiani	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox GN1/1
Altre alimentazioni	Griglia plastificata GN1/1
Telaio per predisposizione su zoccolo	Coppia guide tipo C 505 mm
Verniciatura RAL	Cassetto inox, h 150 mm 350
Soluzioni Master Marine	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 350
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Interfaccia seriale, cavo RS485
Unità condensante EMT6165GK remota	Kit connessione via cavo Cosmo
Kit apertura porta con pedale	Kit connessione wifi Cosmo

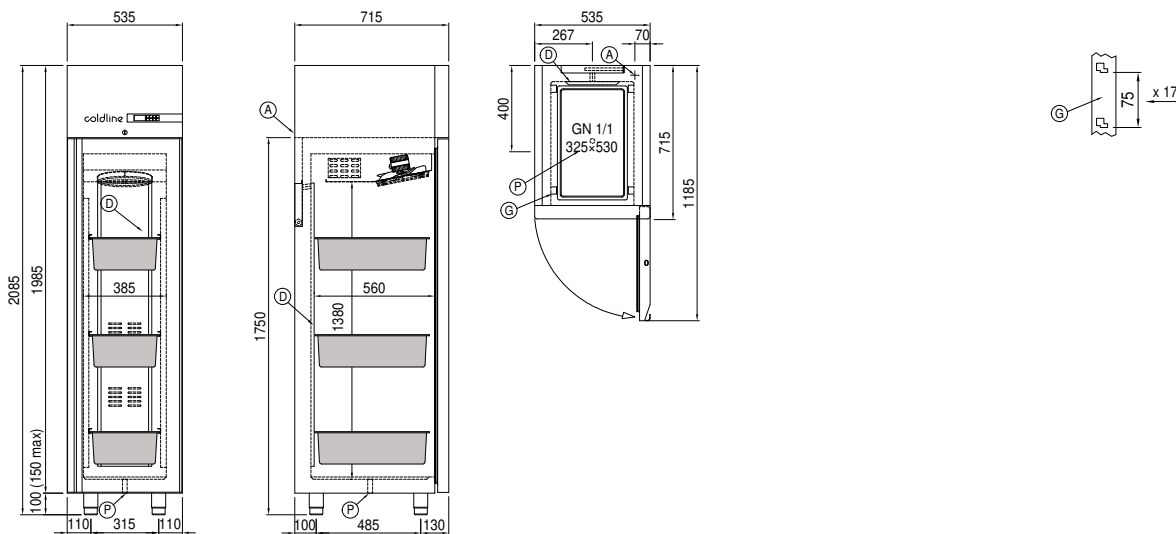
### Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	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      |    |             |

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.