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:	Solenoide 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

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

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

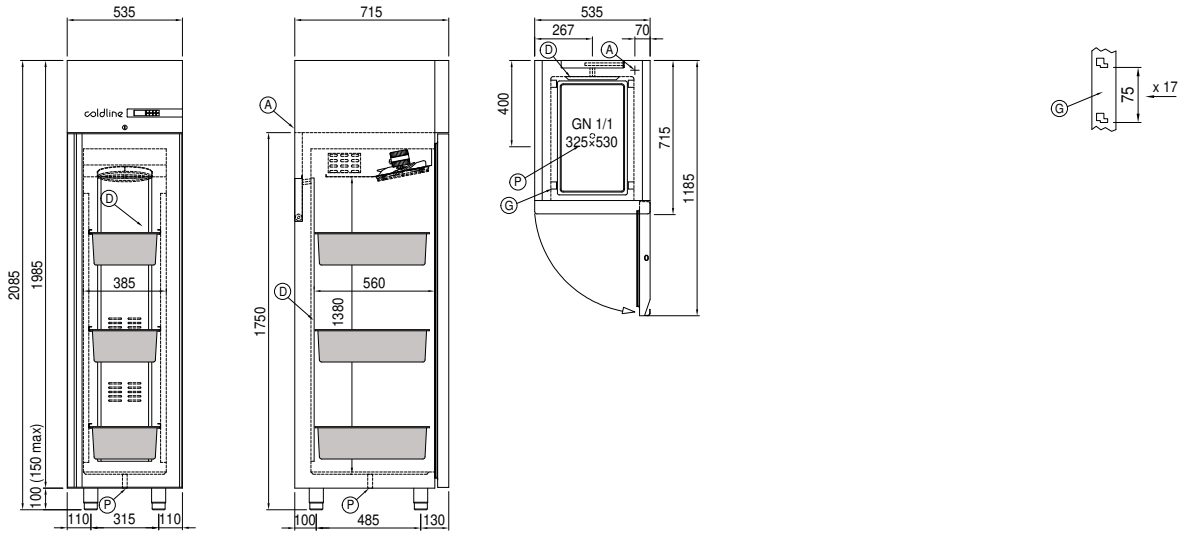
Dati tecnici unità refrigerante remota

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 previosly or subsequently sold.