

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Armoire Master Combi 700

Modèle: A70/2MM

Cod: A14070220201



Armoire réfrigérée Master Combi 700, 2 portes, 2 compartiments séparés avec 2 températures de fonctionnement. Unité de réfrigération logée, classe énergétique C, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 2+2 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température compartiment A: -2°+8°C; compartiment B: -2°+8°C; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Structure monobloc, intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304; dos extérieur, fond extérieur et intérieur du compartiment technique en acier galvanisé. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide. Préparé pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et à la connexion ModBus/RTU Rs485.

### Données techniques

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| Capacité brute:                  | 562 lt                       |
| Temperature de fonctionnement:   | -2°+8°C/-2°+8°C              |
| Groupe frigorifique:             | Groupe logé                  |
| Classe efficacité énergétique:   | C                            |
| Indice d'efficacité énergétique: | 40,7                         |
| Consommation annuelle:           | 478 kW/h annum               |
| Consommation 24h:                | 1,31 kW/h/24h                |
| Classe climatique:               | 5                            |
| Gaz réfrigérant:                 | R290 (GWP=3)                 |
| Charge de réfrigérant:           | 90g                          |
| Dégivrage:                       | A gaz chaud                  |
| Détendeur:                       | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                      | 740×815×2085 mm              |
| Dimensions emballage:            | 835×930×2138 mm              |
| Poids net / brut:                | 165 Kg / 185 Kg              |
| Volume net / brut:               | 345 lt / 562 lt              |
| Alimentacion:                    | 220-240 V - 50 Hz            |
| Consommation électrique:         | 520W - 2,4A                  |
| Puissance frigorifique:          | 406 W*                       |
| Rendement 2:                     | 406 W*                       |
| *:                               | Evap. -10°C Cond. +55°C      |

### Caractéristiques

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Equipment:                | 4 couples de glissières pour grilles GN2/1 4 grilles plastifiées GN2/1 Serrure avec clé Éclairage LED  |
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant  |
| Portes:                   | 2 sportelli, autochiudenti con fermo a 105°, cerniere a destra   |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables   |
| Isolement:                | 75 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC  |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond et partie intérieur du compartiment technique en acier galvanisé/colaminé |
| Coins internes:           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum  |
| Poignée:                  | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm   |
| Grilles et guides:        | Acier inoxydable AISI 304  |
| Pieds:                    | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm  |
| Cosmo:                    | Préparé pour la connexion à 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 previously or subsequently sold.

### Accessoires et variantes

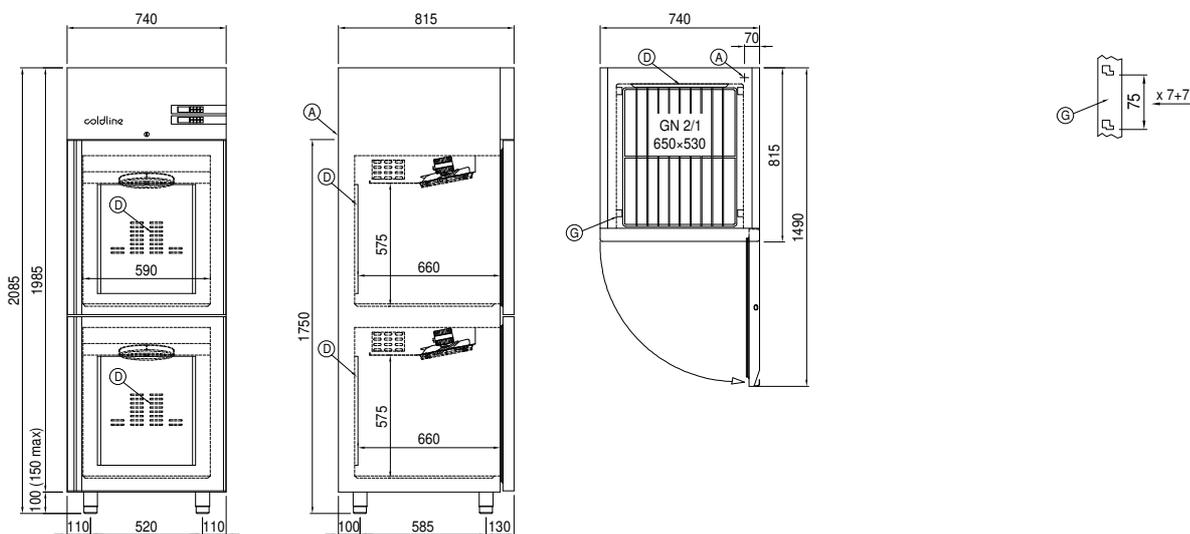
|   |
|---|
| Alimentazione frequenza 60Hz  |
| Autres alimentations  |
| Cadre de positionnement sur socle   |
| Peinture RAL  |
| Solutions Master Marine   |
| Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2 |
| Groupe avec condensation à air  |
| Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm                               |

|  |
|--|
| Grille en acier inoxydable GN2/1                                       |
| Grille plastifiée GN2/1  |
| Paire de glissières type C 605 mm                                      |
| Tiroir en acier inoxydable, h 150 mm 700/1400                          |
| Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 700/1400 |
| Interface série, câble RS485   |
| Kit de connexion du câble Cosmo  |
| Kit de connexion wifie Cosmo   |

### COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie wi-fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. L'armoire, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, Levtronic, QUBI) ou avec le kit wi-fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

### Dessin technique



A: Sortie cable d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère