Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master Combi 700

Modello: A70/2MM **Cod:** A14070220201



Armadio refrigerato Master Combi 700, 2 porte, 2 vani separati con 2 temperature di funzionamento. Unità refrigerante plug-in, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 2+2 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura vano A: -2°+8°C; vano B: -2°+8°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento a gas caldo. 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:	562 lt
Range temperatura:	-2°+8°C/-2°+8°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	C
Indice efficienza energetica:	40,7
Consumo annuo:	478 kW/h annum
Consumo 24h:	1,31 kW/h/24h
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	90g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2145 mm
Peso netto / lordo:	165 Kg / 185 Kg
Volume netto / lordo:	345 lt / 562 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	520W - 2,4A
Resa Frigorifera:	406 W*
Resa 2:	406 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida per griglie GN2/1, 4 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione LED
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 sportelli, 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 previosly or subsequently sold.

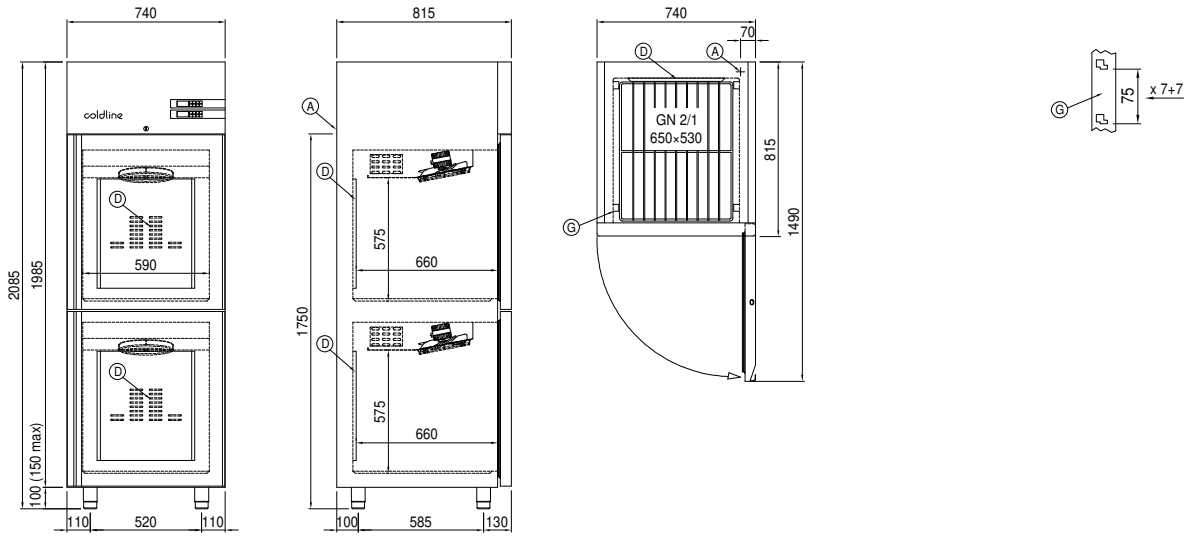
Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox GN2/1
Altre alimentazioni	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 plug-in ad acqua	Kit connessione via cavo Cosmo
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Kit connessione wifi Cosmo

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

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.