Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Master Fish Combi 700

Modelo: A70/2PB **Cód.:** A14070360201



Armadio refrigerato Master Fish Combi 700, 2 porte, 2 vani separati con 2 temperature di funzionamento. Unità refrigerante plug-in, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 2 griglie plastificate GN2/1 e 4 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo interno, serratura con chiave, illuminazione led, piletta di scolo. Range di temperatura vano A: -6°+4°C; vano B: -18°-22°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.

Datos técnicos

Capacidad bruta:	562 lt
Rango de temperatura:	-6°+4°C/-18°-22°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	90g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	740×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	835×930×2145 mm
Peso neto / bruto:	170 Kg / 190 Kg
Volumen neto / bruto:	345 lt / 562 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	720W - 3,3A
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
Rendimiento 2:	356 W*
*:	Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	4 pareja de guías para GN2/1, 2 rejillas GN2/1, 4 cubetas abs para pescado GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 sportelli, autochiudenti con fermo a 105°, cerniere a destra
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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.

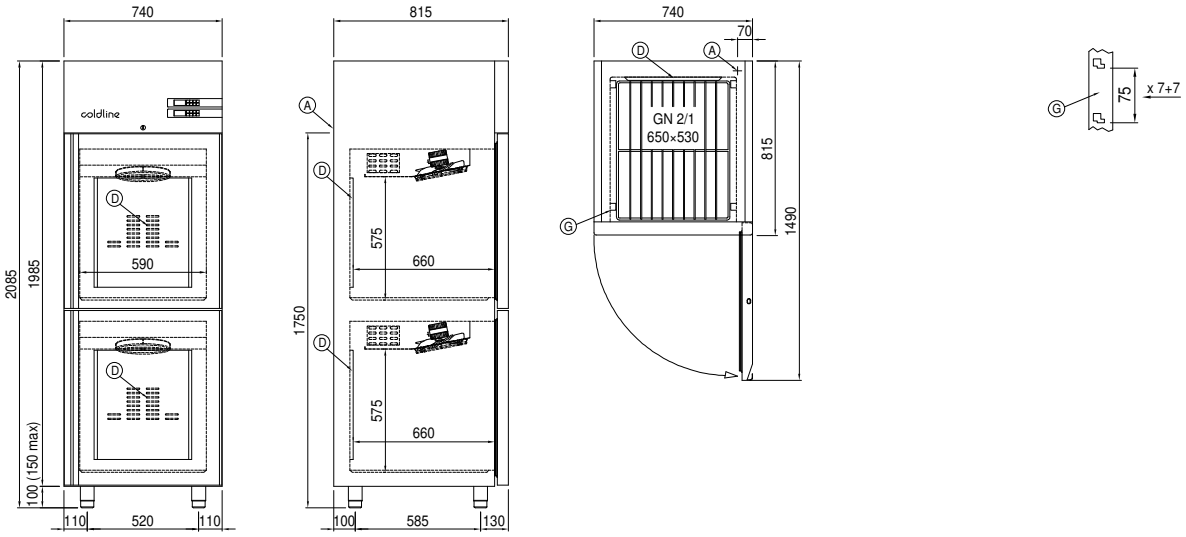
Accesorios y variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla plastificada GN2/1
Otros voltajes especiales	Par de guías tipo C 605 mm
Base para zócalo de obra	Cajón inox, h 150 mm 700/1400
Color RAL a elegir	Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 700/1400
Soluciones Master Marine	Serial Interface, cable RS485
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Kit de conexión de cable Cosmo
Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm	Kit connessione wifi Cosmo
Rejilla inox GN2/1	Cubetas ABS para pescado GN1/1 con falsofondo 2 piezas

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. El armario, conectado con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlado por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

P: Pileta de suelo

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.