

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master Fish Combi 700

Modello: A70/2PB

Cod: 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 esterno, 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.

Dati Tecnici

Capacità lorda:	562 lt
Range temperatura:	-6°+4°C/-18°-22°C
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Solenioide fornita di serie
Dimensioni:	740×815×2085 mm
Dimensioni imballo:	835×930×2138 mm
Peso Lordo:	190 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	720 W
Corrente assorbita:	3,3 A
Resa Frigorifera:	406 W*
Resa 2:	356 W*
*:	Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	4 coppie guida per griglie GN2/1 2 griglie GN2/1 4 vaschette abs GN1/1 Serratura con chiave Illuminazione LED Piletta di scarico
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

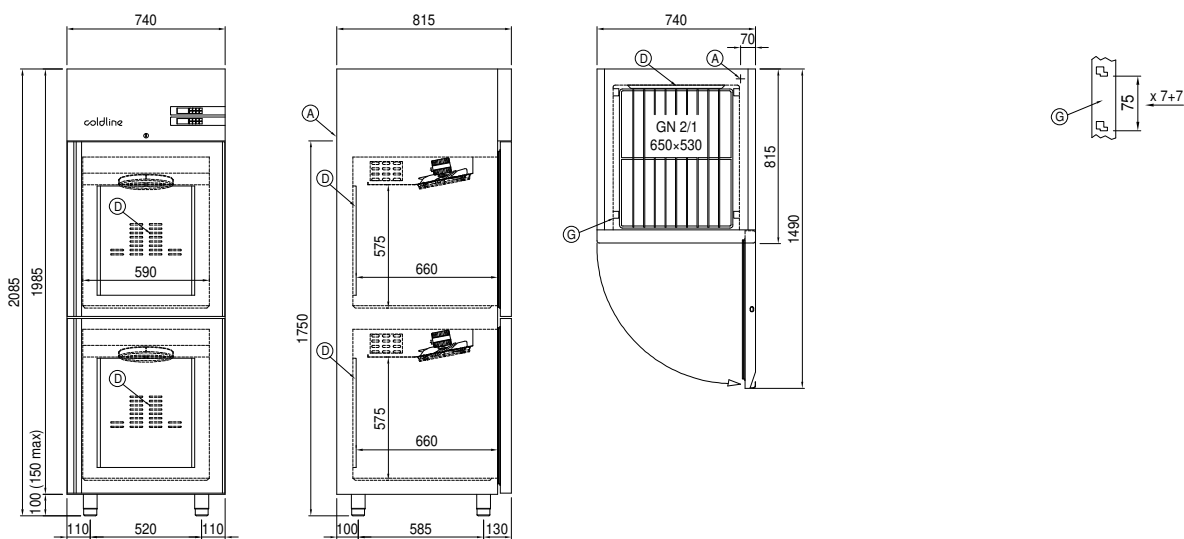
Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia plastificata GN2/1
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo C 605 mm
Telaio per predisposizione su zoccolo	Cassetto inox, h 150 mm 700/1400
Verniciatura RAL	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 700/1400
Soluzioni Master Marine	Interfaccia seriale, cavo RS485
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Kit connessione via cavo Cosmo
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Kit connessione wifi Cosmo
Griglia inox GN2/1	Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo 2 pezzi

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

P: Piletta di scolo