

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Armoire Master Combi 700

Modèle: A70/2MMR

Cod: A14071220201



Armoire réfrigérée Master Combi 700, 2 portes, 2 compartiments séparés avec 2 températures de fonctionnement. Unité de refroidissement à distance, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant R452a. 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 électrique. 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:	sans groupe logé
Gaz réfrigérant:	R452a
Dégivrage:	Électrique
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	740×815×2085 mm
Dimensions emballage:	835×930×2138 mm
Poids brut:	155 Kg
Alimentacion:	220-240 V - 50-60 Hz
Puissance absorbé:	1270 W
Consommation de courant:	5,8 A
Puissance frigorifique:	368 W*
Rendement 2:	368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Equipment:	4 coppie guida per griglie GN2/1 4 griglie plastificate GN2/1 Serratura con chiave Illuminazione 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

Accessoires et variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Grille en acier inoxydable GN2/1
Autres alimentations	Grille plastifiée GN2/1
Cadre de positionnement sur socle	Paire de glissières type C 605 mm
Peinture RAL	Tiroir en acier inoxydable, h 150 mm 700/1400
Solutions Master Marine	Étagère bouteilles, couvercle en acier inoxydable pour grille 700/1400
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	Interface série, câble RS485
Unité à distance EMT6144GK	Kit de connexion du câble Cosmo
Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm	Kit de connexion wifie Cosmo

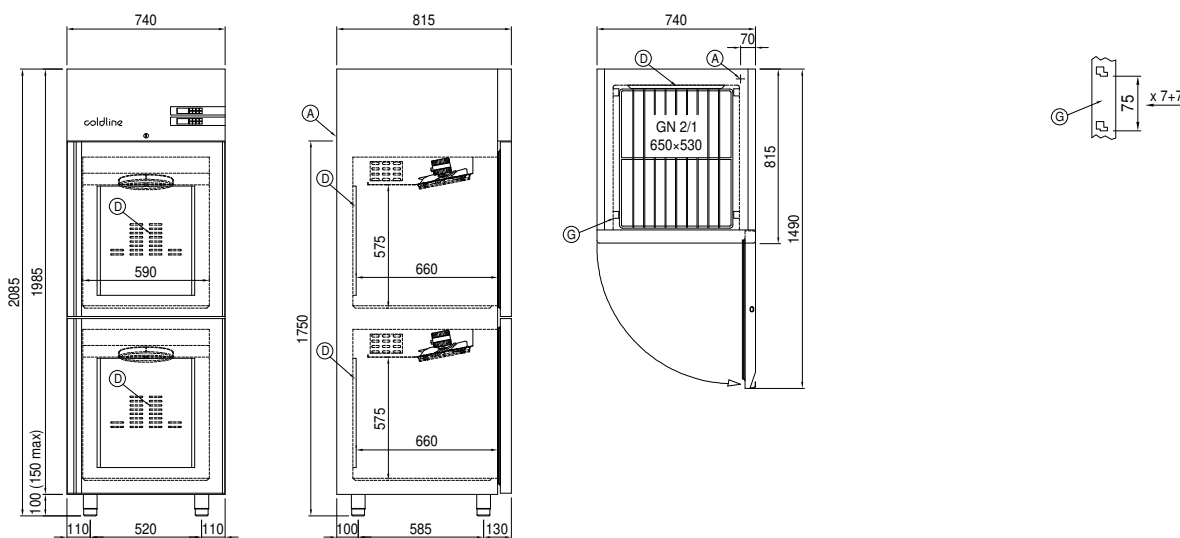
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R404-R452
Poids brut:	17 Kg
Dimensions:	450×300×270 mm
Dimensions emballage:	470×330×300 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°C Cond. +55°C

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
- J:** Évaporation automatique de la condensation