Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master 1200

Modello: A120/2BV **Cod:** A14120600701



Armadio refrigerato Master 1200, 2 porte vetro. Unità refrigerante plug-in, classe energetica E, classe climatica 4 e gas refrigerante ecologico R290. Dotazione: 3 griglie plastificate 53x53 cm, serratura con chiave, illuminazione strip led. Range di temperatura -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 materiale plastico nero 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:	1155 lt
Range temperatura:	-18°-22°C
Classe efficienza energetica:	E
Indice efficienza energetica:	84,1
Consumo annuo:	4276 kW/h annum
Consumo 24h:	11,715 kW/h/24h
Classe Climatica:	4
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	150g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	1480×715×2085 mm
Dimensioni imballo:	1575×930×2144 mm
Peso netto / lordo:	240 Kg / 266 Kg
Volume netto / lordo:	733 lt / 1155 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	1100W - 5,0A
Resa Frigorifera:	692 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	6 coppie guida per griglie 53x53 cm, 6 griglie plastificate 53x53 cm, serratura con chiave, illuminazione LED
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 porte in alluminio, 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.

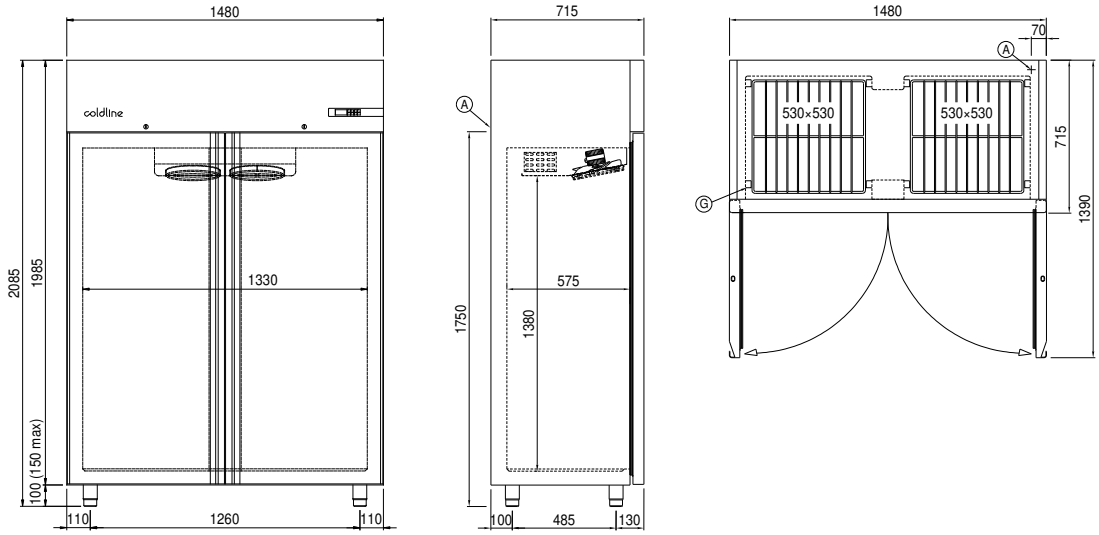
Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Kit apertura porta con pedale
Altre alimentazioni	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Doppio sportello (4 sportelli)	Griglia plastificata 53x53
Telaio per predisposizione su zoccolo	Coppia guide tipo C 505 mm
Verniciatura RAL	Cassetto inox, h 150 mm 600/1200
Soluzioni Master Marine	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 600/1200
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Ripiano intermedio di raccordo 12
Unità plug-in ad acqua	Interfaccia seriale, cavo RS485
Versione doppio motore	Kit connessione via cavo 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.