

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Armoire Master Combi 1400

Modèle: A140/3MBL

Cod: A14140269301



Armoire réfrigérée Master Combi 1400, 3 portes, 2 compartiments séparés avec 2 températures de fonctionnement (compartiment A en forme de L et compartiment B à demi-porte). Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement: 3+2+2 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé, éclairage par led. Plage de température compartiment A: -2°+8°C; compartiment B: -18°-22°C; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage par gaz chauds. 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:                | 1444 lt                       |
| Temperature de fonctionnement: | -2°+8°C/-18°-22°C             |
| Groupe frigorifique:           | Groupe logé                   |
| Classe climatique:             | 5                             |
| Gaz réfrigérant:               | R290 (GWP=3)                  |
| Charge de réfrigérant:         | 105g                          |
| Dégivrage:                     | A gaz chaud                   |
| Détendeur:                     | Solénoïde fourni en standard  |
| Dimensions:                    | 1480×815×2085 mm              |
| Dimensions emballage:          | 1575×930×2144 mm              |
| Poids net / brut:              | 250 Kg / 260 Kg               |
| Volume net / brut:             | 648+173 lt / 1444 lt          |
| Alimentacion:                  | 220-240 V - 50 Hz             |
| Consommation électrique unité: | 760W - 3,5A                   |
| Puissance frigorifique:        | 533 W*                        |
| Rendement 2:                   | 356 W*                        |
| *:                             | Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C |

### Caractéristiques

|                           |                                                                                                                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipment:                | 7 couples de glissières pour grilles GN2/1 7 grilles plastifiées GN2/1 Serrure avec clé Éclairage LED                                              |
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant                                                                                                                  |
| Portes:                   | 3 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°                                                                                    |
| Joint de porte:           | Chambre triple, magnétique 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                                                                                                              |

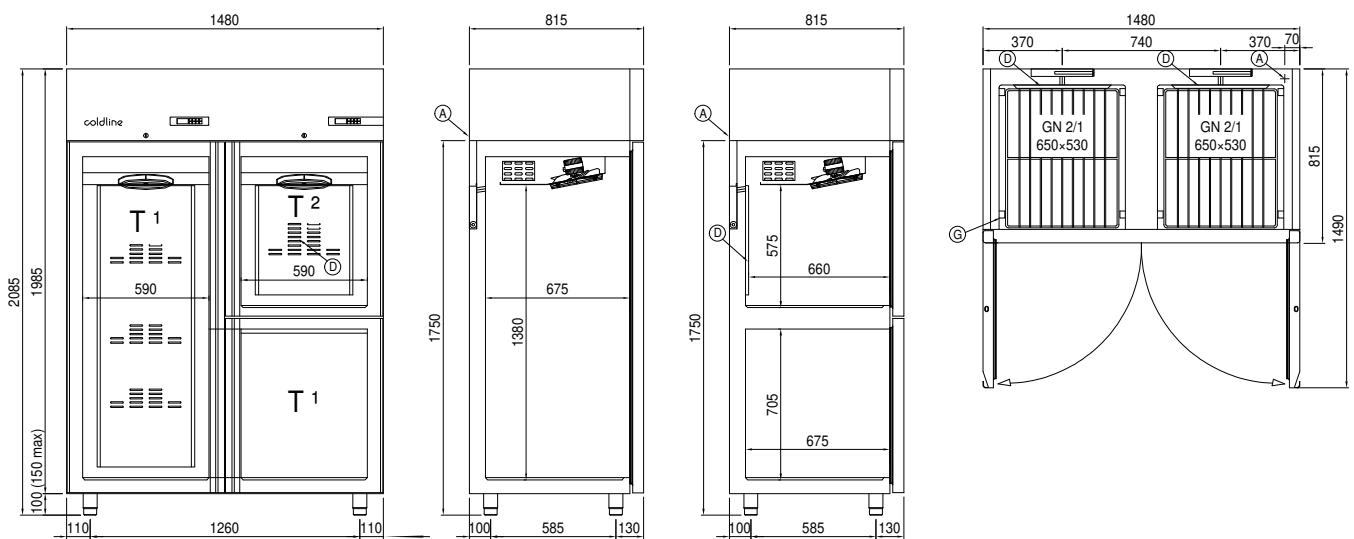
### Accessoires et variantes

|                                                                                 |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione frequenza 60Hz                                                    | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm                      |
| Autres alimentations                                                            | Grille en acier inoxydable GN2/1                                       |
| Double porte                                                                    | 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                                           |
| Groupe avec condensation à air                                                  | Kit de connexion du câble Cosmo                                        |

### 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 câble d'alimentation

D: Diffuseur d'air

G: Empattement de crémaillère