

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Armadio Master Fish Combi 1400

Modello: A140/3MPBR

Cod: A14141236301



Armadio refrigerato Master Fish Combi 700, 3 porte, 3 vani separati con 3 temperature di funzionamento. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3+2 griglie plastificate GN2/1 e 4 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo esterno, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura vano A: -2°+8°C; vano B: -6°+4°C; vano C: -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione, Sbrinamento elettrico. 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:       | 1163 lt                       |
| Range temperatura:    | -2°+8°C/-6°+4°C/-18°-22°C     |
| Unità refrigerante:   | remota                        |
| Gas refrigerante:     | R452a (GWP=2.141)             |
| Sbrinamento:          | Elettrico                     |
| Valvola:              | Solenoidi fornita di serie    |
| Dimensioni:           | 1480×815×2085 mm              |
| Dimensioni imballo:   | 1575×930×2144 mm              |
| Peso netto / lordo:   | 220 Kg / 230 Kg               |
| Volume netto / lordo: | 621+173 lt / 1163 lt          |
| Alimentazione:        | 220-240 V - 50-60 Hz          |
| Assorbimento:         | 2250W - 10,3A                 |
| Resa Frigorifera:     | 448 W*                        |
| Resa 2:               | 368 W*                        |
| Resa 3:               | 540 W*                        |
| *:                    | Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C |

### Caratteristiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dotazione:                | 7 coppie guida per griglie GN2/1 5 griglie GN2/1 4 vaschette abs GN1/1 Serratura con chiave Illuminazione LED Piletta di scarico |
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello   |
| Porte:                    | 3 porte, autochiudenti, reversibili con fermo a 105°   |
| 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                           | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm                  |
| Altre alimentazioni                                    | Griglia inox GN2/1  |
| Doppio sportello                                       | Griglia plastificata GN2/1                                |
| Telaio per predisposizione su zoccolo                  | Coppia guide tipo C 605 mm                                |
| Verniciatura RAL                                       | Cassetto inox, h 150 mm 700/1400                          |
| Soluzioni Master Marine                                | Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 700/1400 |
| Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2 | Interfaccia seriale, cavo RS485                           |
| Unità condensante EMT6144GK remota                     | Kit connessione via cavo Cosmo                            |
| Unità condensante NT2178GK remota                      | Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo 2 pezzi          |
|  | Valvola R134a   |

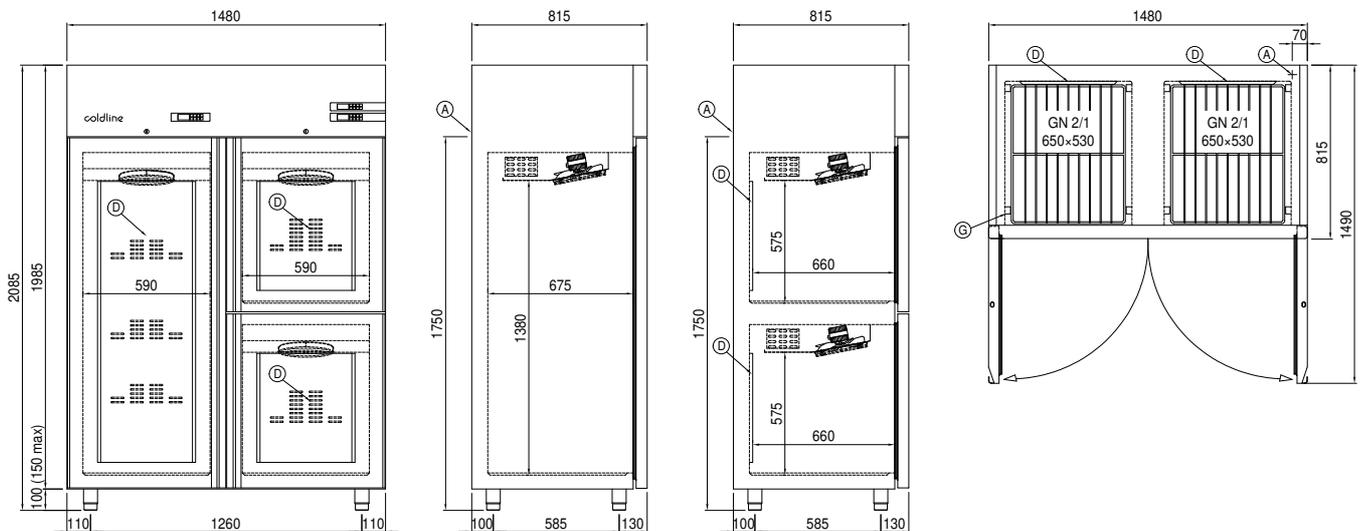
### Dati tecnici unità refrigerante remota

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Alimentazione:             | 220-240 V - 50 Hz        |
| Assorbimento Unità Remota: | 330W - 1,5A              |
| Gas refrigerante:          | R452A                    |
| Peso Lordo:                | 17 Kg                    |
| Dimensioni:                | 450×300×270 mm           |
| Tubo di mandata:           | Ø 1/4" + Ø 1/4" + Ø 3/8" |
| Tubo di ritorno:           | Ø 3/8" + Ø 3/8" + Ø 3/8" |
| Dimensioni imballo:        | 470×330×300 mm           |
| Resa frigorifera:          | Evap. -10°C Cond. +55°C  |

### 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

J: Evaporazione automatica condensa

P: Piletta di scolo

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 previously or subsequently sold.