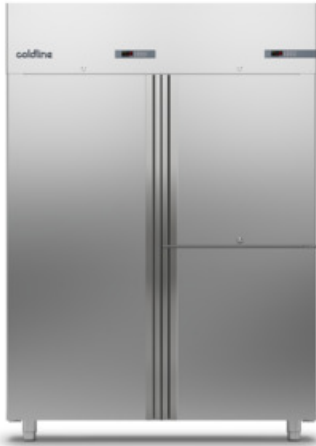


Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Armadio Master Combi 1400

Modello: A140/3MBRL

Cod: A14141269301



Armadio refrigerato Master Combi 1400, 3 porte, 2 vani separati con 2 temperature di funzionamento (vano A a L e vano B a mezza porta). Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 3+2+2 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led. Range di temperatura vano A: -2°+8°C; vano B: -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:	1444 lt
Range temperatura:	-2°+8°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:	648+172 lt / 1444 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	1690W - 7,7A
Resa Frigorifera:	668 W*
Resa 2:	540 W*
*:	Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C

### Caratteristiche

Dotazione:	7 coppie guida per griglie GN2/1 7 griglie plastificate GN2/1 Serratura con chiave Illuminazione LED
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 NEK6210GK remota	Kit connessione via cavo Cosmo
Unità condensante NT2178GK remota	Kit connessione wifi Cosmo

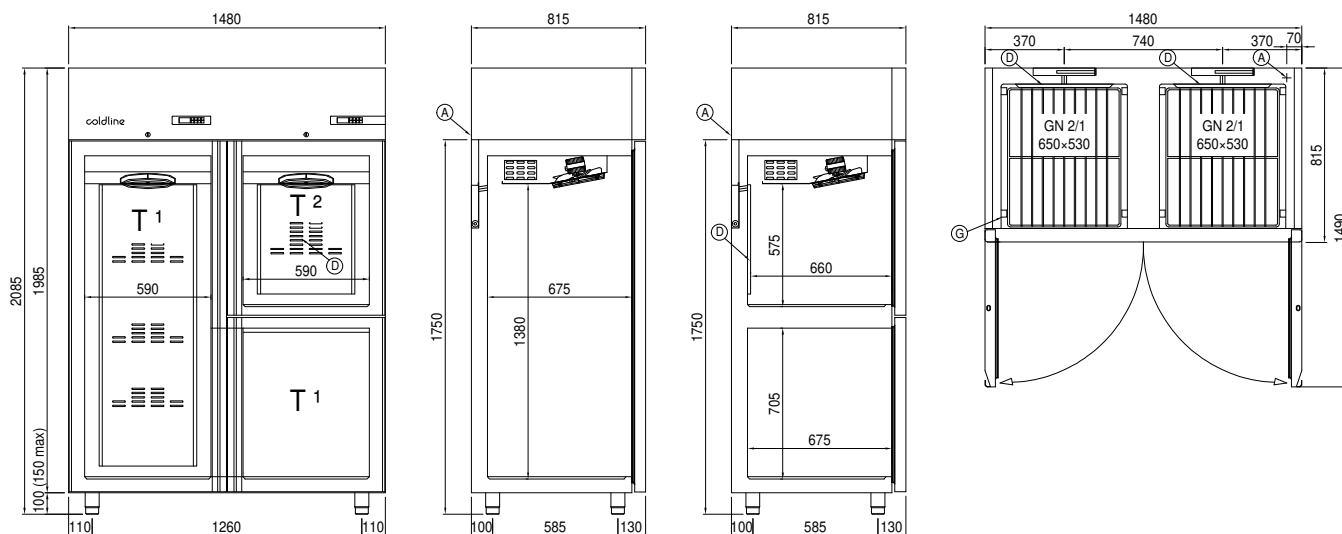
### Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	500W - 2,3A
Gas refrigerante:	R452A
Peso Lordo:	16 Kg
Dimensioni:	480x330x295 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"+Ø 3/8"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"+ Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	540x345x310 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

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.