

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Armadio Master Fish 1400

Modello: A140/2PR

Cod: A14141300201



Armadio refrigerato Master Fish 1400, 3 porte. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Dotazione: 12 vaschette pesce ABS GN1/1 con falsofondo esterno, serratura con chiave, illuminazione led, piletta di scolo. Range di temperatura -6°+4°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:	1356 lt
Range temperatura:	-6°+4°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:	200 Kg / 210 Kg
Volume netto / lordo:	899 lt / 1356 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	850W - 3,9A
Resa Frigorifera:	668 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	6 coppie guida per griglie GN2/1, 12 vaschette abs GN1/1, serratura con chiave, illuminazione LED, piletta di scarico
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	2 porte, 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

Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox GN2/1
Altre alimentazioni	Griglia plastificata GN2/1
Doppio sportello (4 sportelli)	Coppia guide tipo C 605 mm
Telaio per predisposizione su zoccolo	Cassetto inox, h 150 mm 700/1400
Verniciatura RAL	Ripiano bottiglie, rivestimento inox per griglia 700/1400
Soluzioni Master Marine	Ripiano intermedio di raccordo 14
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Interfaccia seriale, cavo RS485
Unità condensante NEK6210GK remota	Kit connessione via cavo Cosmo
Kit apertura porta con pedale	Vaschetta pesce ABS GN1/1 con falsofondo 2 pezzi
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	Valvola R134a

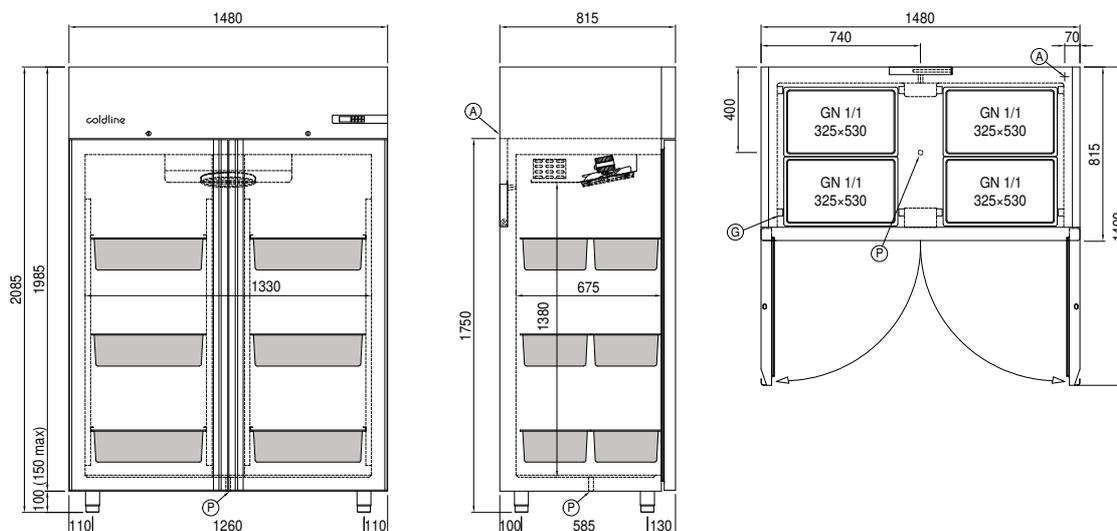
Dati tecnici unità refrigerante remota

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"
Tubo di ritorno:	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 | 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.