Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Master Fish 700

Modelo: A70/1P **Cód.:** A14070300101



Armario refrigerado Master Fish 700, 1 puerta. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Equipamiento de serie: 3 recipientes para pescado GN1/1 ABS con falso fondo, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe. Rango de temperaturas -6°+4°C; refrigeración ventilada. Evaporador con tratamiento anticorrosión, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 75 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Asa de acero inoxidable AISI 304 y junta de puerta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible. Apertura de puerta reversible con autocierre y tope de 105°. Estructura de una sola pieza, interior/exterior de acero inoxidable AISI 304; trasera exterior, fondo exterior e interior del compartimento técnico de acero galvanizado. Esquinas interiores redondeadas para facilitar la limpieza. La base reforzada modular de acero colaminado permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalos extraíbles o zócalos de obra. FSS - Fast Service System - sistema de refrigerante sustituible para un servicio económico y rápido. Predisposición para conexión al sistema de supervisión remota Cosmo y conexión ModBus/RTU Rs485.

Datos técnicos

Capacidad bruta:	601 lt
Rango de temperatura:	-6°+4°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	34,1
Consumo anual:	460 kW/h annum
Consumo 24h:	1,26 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	104g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	740×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	835×930×2138 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	533 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	3 pareja de guías para GN2/1, 6 cubetas abs para pescado GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta, autocierre con tope a 105°, bisagras a la derecha
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Interior/exterior en acero inox AISI 304; Trasera externa, fondo y compartimento técnico interior en acero galvanizado/colaminado
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión 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.

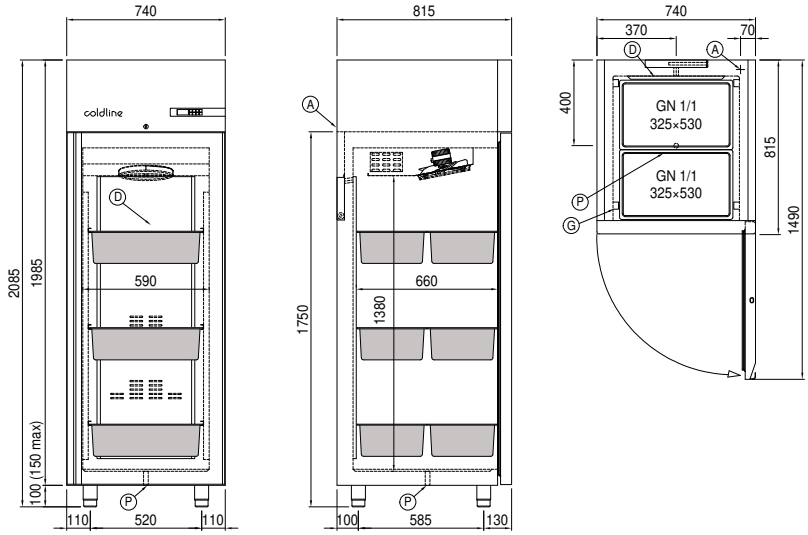
Accesorios y variantes

Kit estructura especial para cajones y rejillas	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla inox GN2/1
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada GN2/1
Doble puerta	Par de guías tipo C 605 mm
Base para zócalo de obra	Cajón inox, h 150 mm 700/1400
Color RAL a elegir	Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 700/1400
Soluciones Master Marine	Serial Interface, cable RS485
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Kit de conexión de cable Cosmo
Kit apertura puerta con pedal	Kit connessione wifi Cosmo

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar y monitorizar los equipos Coldline, Modular y Nevo desde un smartphone. El armario, conectado con el kit Cosmo por cable a un Cosmo Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con el kit Cosmo Wi-Fi, puede ser controlado por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

D: Difusor flujo de aire

G: Cremalleras

P: Pileta de suelo

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.