

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Armario Master Fish Combi 700

Modelo: A70/2PBR

Cód.: A14071360201



Armario refrigerado Master Fish Combi 700, 2 puertas, 2 compartimentos separados con 2 temperaturas de funcionamiento. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Equipamiento de serie: 2 rejillas plastificadas GN2/1 y 4 recipientes para pescado GN1/1 ABS con falso fondo, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe. Rango de temperatura compartimento A: -6°+4°C; compartimento B: -18°-22°C; refrigeración ventilada. Evaporador con tratamiento anticorrosión, Desescarche eléctrico. 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:              | 562 lt                           |
| Rango de temperatura:         | -6°+4°C/-18°-22°C                |
| Unidad refrigeradora:         | remota                           |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)                |
| Descogelación :               | Eléctrico                        |
| Válvula:                      | Solenioide suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 740×815×2085 mm                  |
| Dimensiones embalaje:         | 835×930×2138 mm                  |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Rendimiento de refrigeración: | 368 W*                           |
| Rendimiento 2:                | 540 W*                           |
| *:                            | Evap. -10°C/-30°C Cond. +55°C    |

### Características

|                          |                                                                                                                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipo:                  | 4 pareja de guías para GN2/1, 2 rejillas GN2/1, 4 cubetas abs para pescado GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe   |
| Control:                 | Display electrónico enrasado                                                                                                      |
| Puertas:                 | 2 sportelli, autochiudenti con fermo a 105°, cerniere a destra                                                                    |
| 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                                                                                                               |
| Patatas:                 | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm                                                                              |
| Cosmo:                   | Preparado para conexión a Cosmo Hub                                                                                               |

## Accesorios y variantes

|                                                     |                                                                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Alimentación frecuencia 60Hz                        | Rejilla inox GN2/1                                                       |
| Otros voltajes especiales                           | Rejilla plastificada GN2/1                                               |
| Base para zócalo de obra                            | Par de guías tipo C 605 mm                                               |
| Color RAL a elegir                                  | Cajón inox, h 150 mm 700/1400                                            |
| Soluciones Master Marine                            | Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 700/1400 |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Serial Interface, cable RS485                                            |
| Unidad remota EMT6144GK                             | Kit de conexión de cable Cosmo                                           |
| Unidad remota NT2178GK                              | Kit connessione wifi Cosmo                                               |
| Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm          | Cubetas ABS para pescado GN1/1 con falsofondo 2 piezas                   |

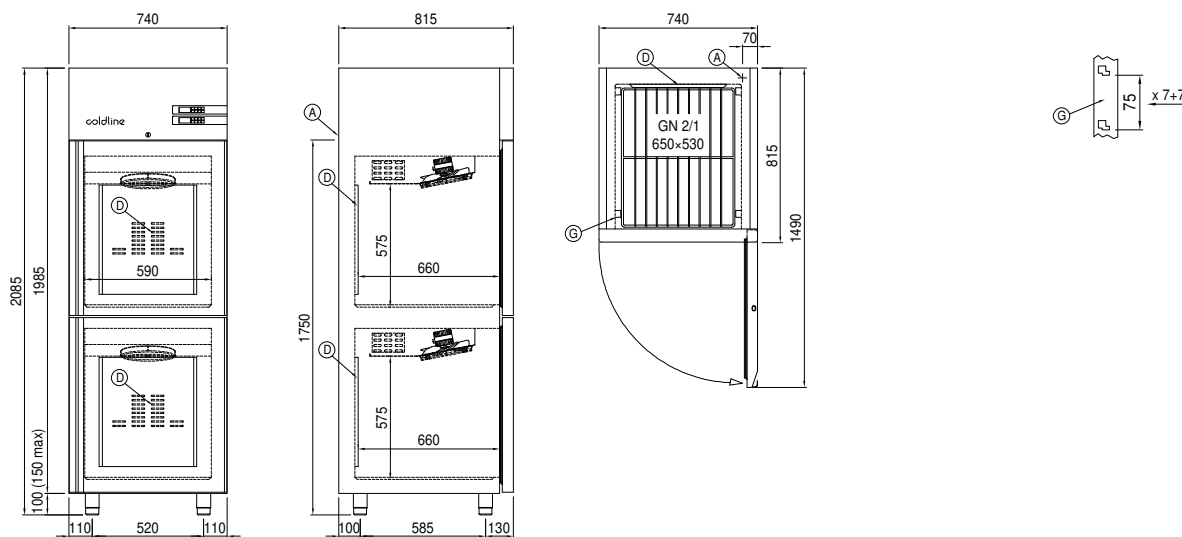
### Datos técnicos unidad remota

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>Alimentación:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| <b>Gas refrigerante:</b>             | R404-R452               |
| <b>Peso bruto:</b>                   | 17 Kg                   |
| <b>Dimensiones:</b>                  | 450×300×270 mm          |
| <b>Tubo de entrega:</b>              | Ø 1/4"+Ø 3/8"           |
| <b>Tubo de retorno:</b>              | Ø 3/8"+ Ø 3/8"          |
| <b>Dimensiones embalaje:</b>         | 470×330×300 mm          |
| <b>Rendimiento de refrigeración:</b> | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## 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 |
| J: | Evaporación automática del agua de condensación | P: | Pileta de suelo       |    |             |