

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Armario Master Fish Combi 1400

Modelo: A140/2MP

Cód.: A14140230201



Armario refrigerado Master Fish Combi 700, 3 puertas, 2 compartimentos separados con 2 temperaturas de funcionamiento. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética C, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Equipamiento de serie: 3 rejillas plastificadas GN2/1 y 6 recipientes para pescado GN1/1 ABS con falso fondo, cerradura con llave, iluminación LED. Rango de temperatura compartimento A: -2°+8°C; compartimento B: -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:	1203 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C/-6°+4°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	C
Índice eficiencia energética:	44,1
Consumo anual:	920 kW/h annum
Consumo 24h:	2,521 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	90g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoid suministrado de serie
Dimensiones:	1480×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	1575×930×2144 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	406 W*
Rendimiento 2:	533 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	6 pares de guías para GN2/1, 3 rejillas GN2/1, 6 cubetas abs GN1/1 para pescado, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	2 puertas, 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
Patatas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Preparado para conexión a Cosmo Hub

Accesorios y variantes

Alimentazione frequenza 60Hz

Otros voltajes especiales

Doble puerta (4 puertas)

Base para zócalo de obra

Color RAL a elegir

Soluciones Master Marine

Predisposición para conexión a unidad remota de CO2

Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm

Rejilla inox GN2/1

Rejilla plastificada GN2/1

Par de guías tipo C 605 mm

Cajón inox, h 150 mm 700/1400

Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 700/1400

Serial Interface, cable RS485

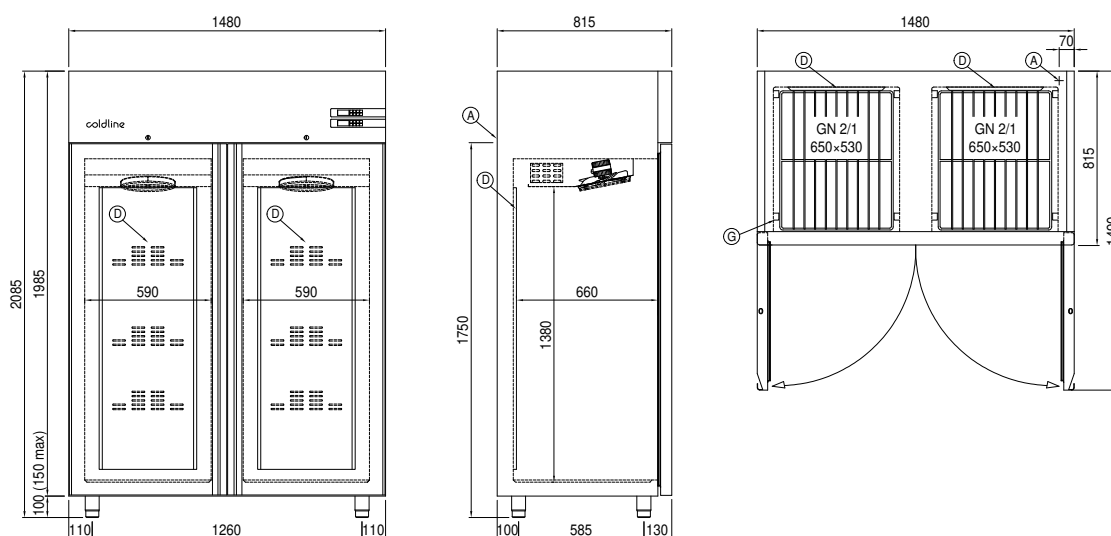
Kit de conexión de cable Cosmo

Cubetas ABS para pescado GN1/1 con falsofondo 2 piezas

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