

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

## Armario Master Fish Combi 1400

Modelo: A140/3MPB

Cód.: A14140236301



Armario refrigerado Master Fish Combi 700, 3 puertas, 3 compartimentos separados con 3 temperaturas de funcionamiento. Unidad de refrigeración enchufable, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Equipamiento de serie: 3+2 rejillas plastificadas GN2/1 y 4 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; compartimento C: -18°-22°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:              | 1163 lt                         |
| Rango de temperatura:         | -2°+8°C/-6°+4°C/-18°-22°C       |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in                         |
| Clase climática:              | 5                               |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                    |
| Carga refrigerante:           | 90g                             |
| Descogelación :               | Gas caliente                    |
| Válvula:                      | Solenoido 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:                | 406 W*                          |
| Rendimiento 3:                | 356 W*                          |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C         |

### Características

|                          |                                                                                                                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipo:                  | 7 pares de guías para GN2/1, 5 rejillas GN2/1, 4 cubetas abs GN1/1 para pescado, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe    |
| Control:                 | Display electrónico enrasado                                                                                                      |
| Puertas:                 | 3 puertas, autocierre, reversible con tope a 105°                                                                                 |
| 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

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

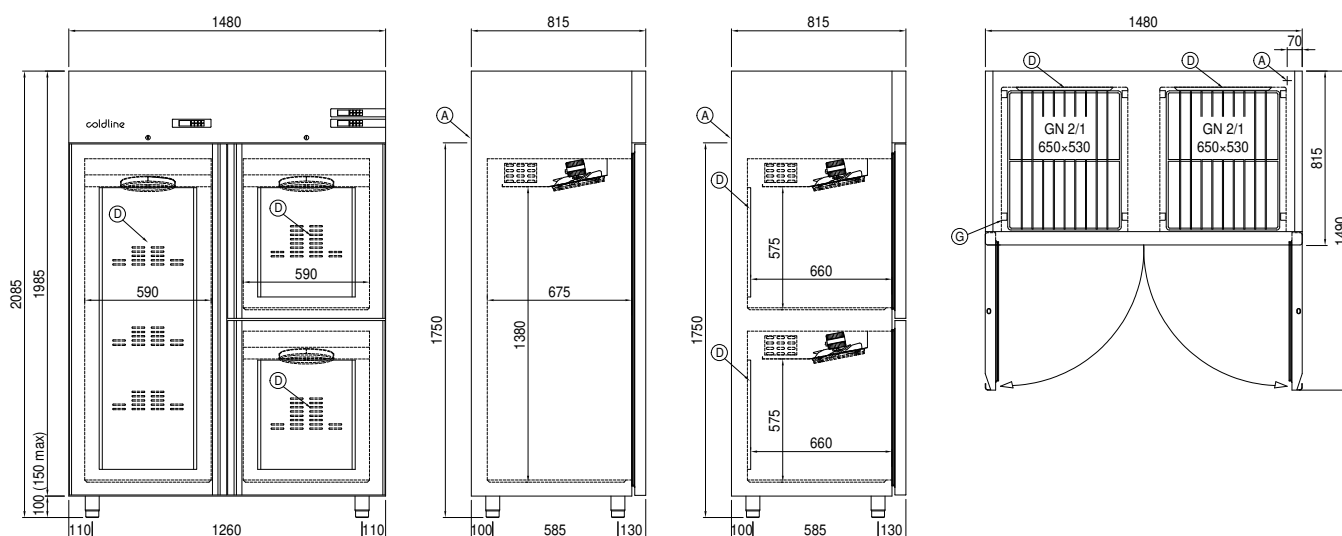
Kit de conexión de cable Cosmo

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