

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Armario Master Fish 1400

Modelo: A140/2P Cód.: A14140300201



Armario refrigerado Master Fish 1400, 3 puertas. Unidad de refrigeración enchufable, clase energética B, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante ecológico R290. Equipamiento de serie: 12 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:	1356 lt
Rango de temperatura:	-6°+4°C
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Clasificación energética:	B
Índice eficiencia energética:	30,9
Consumo anual:	644 kW/h annum
Consumo 24h:	1,764 kW/h/24h
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	105g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	1480×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	1575×930×2144 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	533 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	6 pares de guías para GN2/1, 12 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

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.

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 apertura puerta con pedal

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

Conexión estante intermedio

Serial Interface, cable RS485

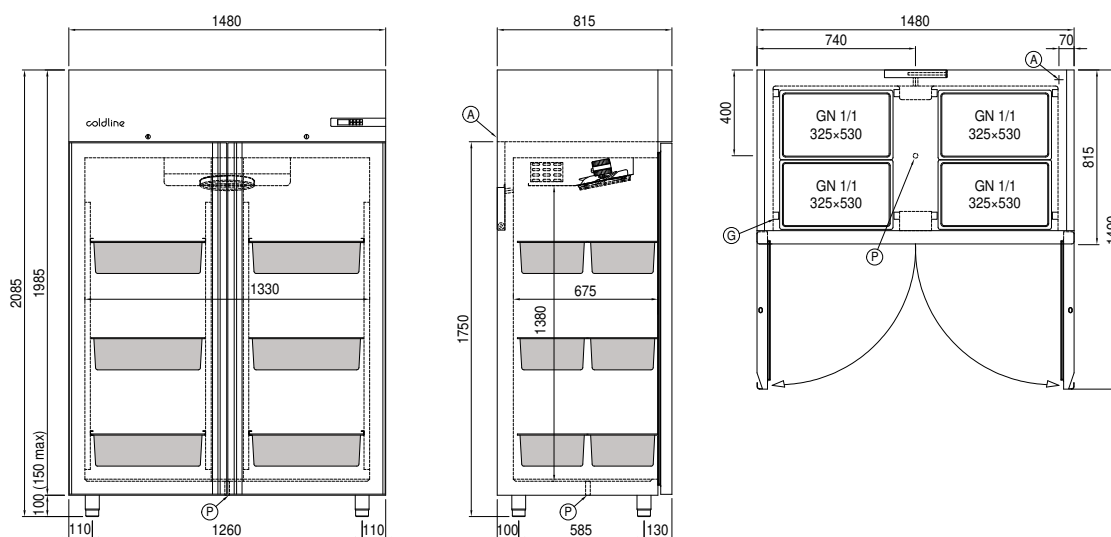
Kit de conexión de cable Cosmo

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