

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Armario Master Fish Combi 1400

Modelo: A140/3MPRL Cód.: A14141239301



Armario refrigerado Master Fish Combi 1400, 3 puertas, 2 compartimentos separados con 2 temperaturas de funcionamiento (compartimento A en forma de L y compartimento B para pescado). Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. 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, desagüe. Rango de temperatura compartimento A: -2°+8°C; compartimento B: -6°+4°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:	1444 lt
Rango de temperatura:	-2°+8°C/-6°+4°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1480×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	1575×930×2144 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	668 W*
Rendimiento 2:	368 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

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

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
Unidad remota NEK6210GK
Unidad remota EMT6144GK
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
Válvula R134a
Kit connessione wifi Cosmo

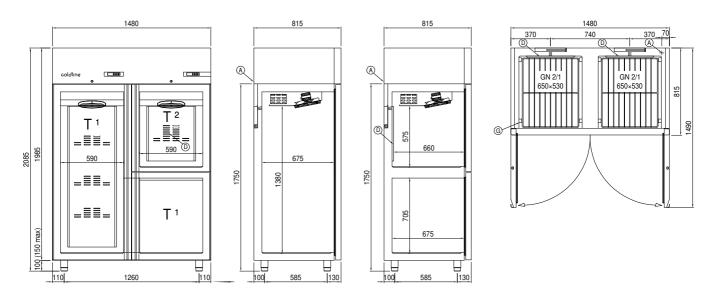
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	16 Kg
Dimensiones:	480×330×295 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"+Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"+ Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	540×345×310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°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

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.