Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Armario Smart 1400

Modelo: A140/2BER **Cód.:** A12141600201



Armario refrigerado Smart 1400, 2 puertas. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 por uso intensivo y gas refrigerante R452a. Equipo de serie: 3 rejillas plastificadas GN2/1, Cerradura con llave. Rango de temperatura -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 PVC 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:	-18°-22°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1480×815×2085 mm
Dimensiones embalaje:	1575×930×2145 mm
Peso neto / bruto:	205 Kg / 231 Kg
Volumen neto / bruto:	899 lt / 1356 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	1060W - 4,9A
Rendimiento de refrigeración:	965 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Caracteristicas

Equipo:	6 pares de guías para GN2/1, 6 rejillas plastificadas GN2/1, cerradura con llave
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 PVC
Rack y guías:	Acero inox AISI 304
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	Iluminación led 2 puertas
Otros voltajes especiales	Rejilla inox GN2/1
Doble puerta (4 puertas) Smart	Rejilla plastificada GN2/1
Base para zócalo de obra	Par de guías tipo C 605 mm
Unidad remota NT2212GK	Conexión estante intermedio
Kit apertura puerta con pedal	Serial Interface, cable RS485
Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm	Kit de conexión de cable Cosmo

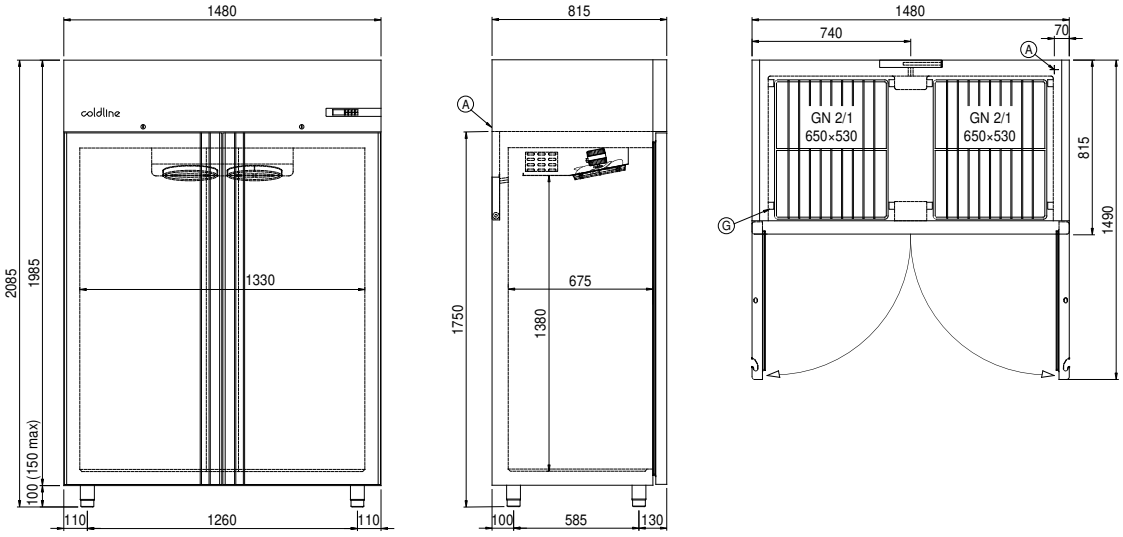
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida de la unidad:	1130W - 5,2A
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	33 Kg
Dimensiones:	490×385×345 mm
Tubo de entrega:	Ø 3/8"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	530×440×380 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -30°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

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.