

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

## Armario Master Fish 700

Modelo: A70/1PR

Cód.: A14071300101



Armario refrigerado Master Fish 700, 1 puerta. Unidad de refrigeración remota, clase climática 5 utilización intensiva y gas refrigerante R452a. Equipamiento de serie: 3 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 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:              | 601 lt                          |
| Rango de temperatura:         | -6°+4°C                         |
| Unidad refrigeradora:         | remota                          |
| Gas refrigerante:             | R452a                           |
| Descogelación :               | Eléctrico                       |
| Válvula:                      | Solenoide suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 740×815×2085 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 835×930×2138 mm                 |
| Peso bruto:                   | 140 Kg                          |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz            |
| Potencia absorbida:           | 710 W                           |
| Corriente absorbida:          | 3,3 A                           |
| Rendimiento de refrigeración: | 448 W*                          |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +55°C         |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Equipo:                  | 3 pareja de guías para GN2/1, 6 cubetas abs para pescado GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe                     |
| Control:                 | Display electrónico enrasado  |
| Puertas:                 | 1 puerta, 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

|   |  |
|---|--|
| Kit estructura especial para cajones y rejillas     | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm                               |
| Alimentazione frequenza 60Hz                        | Rejilla inox GN2/1   |
| Otros voltajes especiales                           | Rejilla plastificada GN2/1   |
| Doble puerta  | Par de guías tipo C 605 mm   |
| Base para zócalo de obra                            | Cajón inox, h 150 mm 700/1400  |
| Color RAL a elegir                                  | Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 700/1400 |
| Soluciones Master Marine                            | Serial Interface, cable RS485  |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Kit de conexión de cable Cosmo   |
| Unidad remota EMT6165GK                             | Kit connessione wifi Cosmo   |
| Kit apertura puerta con pedal                       | Cubetas ABS para pescado GN1/1 con falsofondo 2 piezas                   |

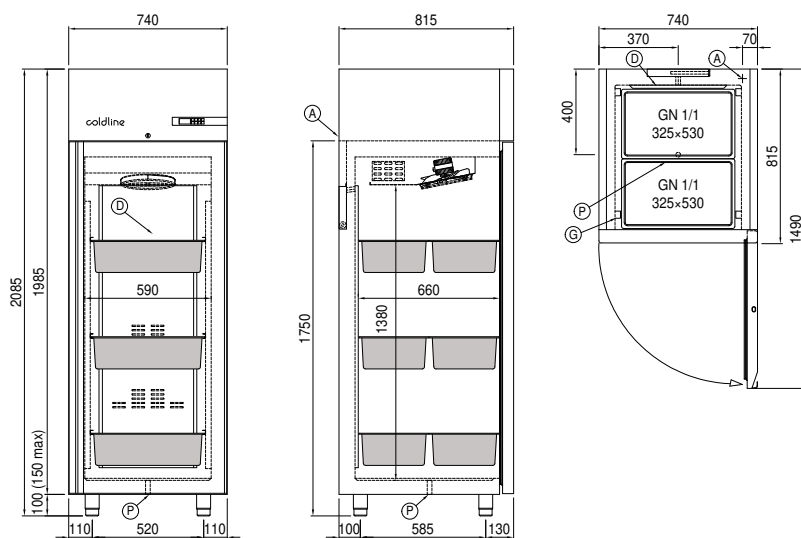
## Datos técnicos unidad remota

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>Alimentación:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| <b>Gas refrigerante:</b>             | R452A                   |
| <b>Peso bruto:</b>                   | 17 Kg                   |
| <b>Dimensiones:</b>                  | 450x300x270 mm          |
| <b>Dimensiones embalaje:</b>         | 470x330x300 mm          |
| <b>Rendimiento de refrigeración:</b> | Evap. -10°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