

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/externo 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:                      | Solenoides suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 1480×815×2085 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 1575×930×2144 mm                 |
| Peso neto / bruto:            | 220 Kg / 230 Kg                  |
| Volumen neto / bruto:         | 820 lt / 1444 lt                 |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz             |
| Potencia absorbida:           | 1420W - 6,5A                     |
| Rendimiento de refrigeración: | 668 W*                           |
| Rendimiento 2:                | 368 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/externo 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                        | 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 NEK6210GK                             | Cubetas ABS para pescado GN1/1 con falsofondo 2 piezas                   |
| Unidad remota EMT6144GK                             | Válvula R134a  |
| Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm          | Kit connessione wifi Cosmo   |

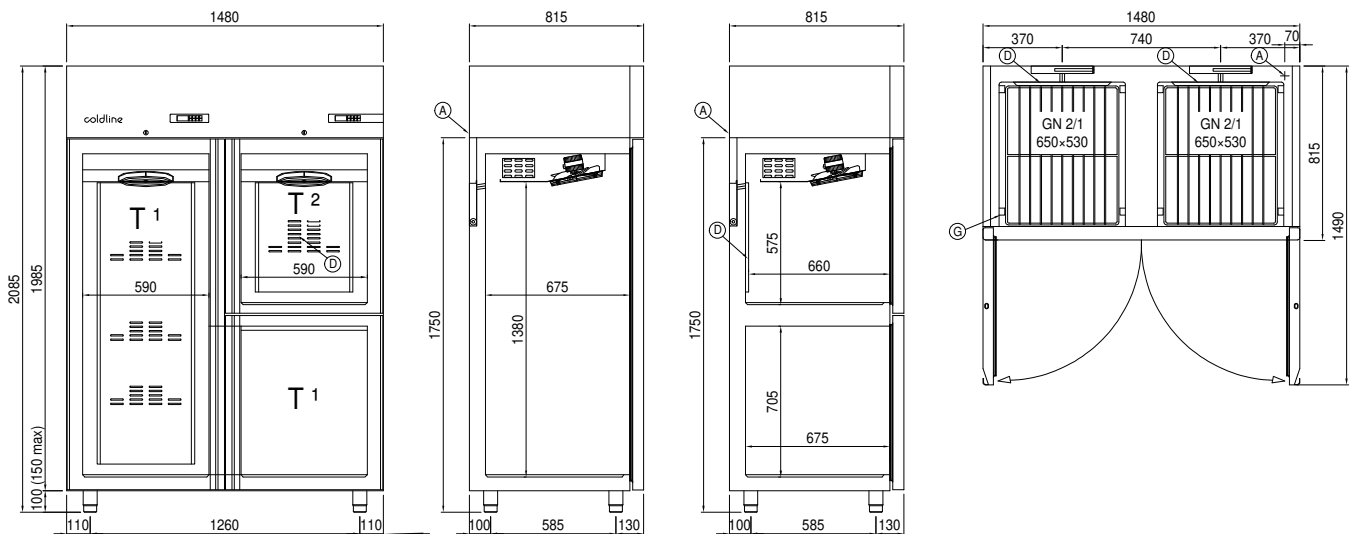
### Datos técnicos unidad remota

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Potencia absorbida de la unidad: | 500W - 2,3A             |
| Gas refrigerante:                | R452A                   |
| Peso bruto:                      | 16 Kg                   |
| Dimensiones:                     | 480x330x295 mm          |
| Tubo de entrega:                 | Ø 1/4"+Ø 1/4"           |
| Tubo de retorno:                 | Ø 3/8"+ Ø 3/8"          |
| Dimensiones embalaje:            | 540x345x310 mm          |
| Rendimiento de refrigeración:    | 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

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.