

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Armadio Master 350 BT

Modelo: A30/1BRV

Cód.: A14031600601



Armario refrigerado Master 350, 1 puerta. Unidad de refrigeración remota, clase climática 4 y gas refrigerante R452a. Equipamiento de serie: 3 rejillas plastificadas GN1/1, cerradura con llave, tira de luz LED. Rango de temperaturas -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 plástico negro 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:	334 lt
Rango de temperatura:	-18°-22°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a
Descogelación :	Eléctrico
Válvula:	Solenoides suministrado de serie
Dimensiones:	535×715×2085 mm
Dimensiones embalaje:	835×830×2144 mm
Peso bruto:	125 Kg
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	970 W
Corriente absorbida:	4,4 A
Rendimiento de refrigeración:	646 W*
*:	Evap. -30°C Cond. +55°C

Características

Equipo:	3 pareja de guías para GN1/1, 3 cubetas abs para pescado GN1/1, cerradura con llave, iluminación LED, desagüe
Control:	Display electrónico enrasado
Puertas:	1 puerta de aluminio, autocierre con pestillo de 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 apertura puerta con pedal
Alimentacione frecuencia 60Hz	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Otros voltajes especiales	Rejilla inox GN1/1
Base para zócalo de obra	Rejilla plastificada GN1/1
Color RAL a elegir	Par de guías tipo C 505 mm
Soluciones Master Marine	Cajón inox, h 150 mm 350
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Estante para botellas, revestimiento de acero inox para estante 350
Unidad plug-in por agua	Serial Interface, cable RS485
Unidad remota NT2180GK	Kit de conexión de cable Cosmo

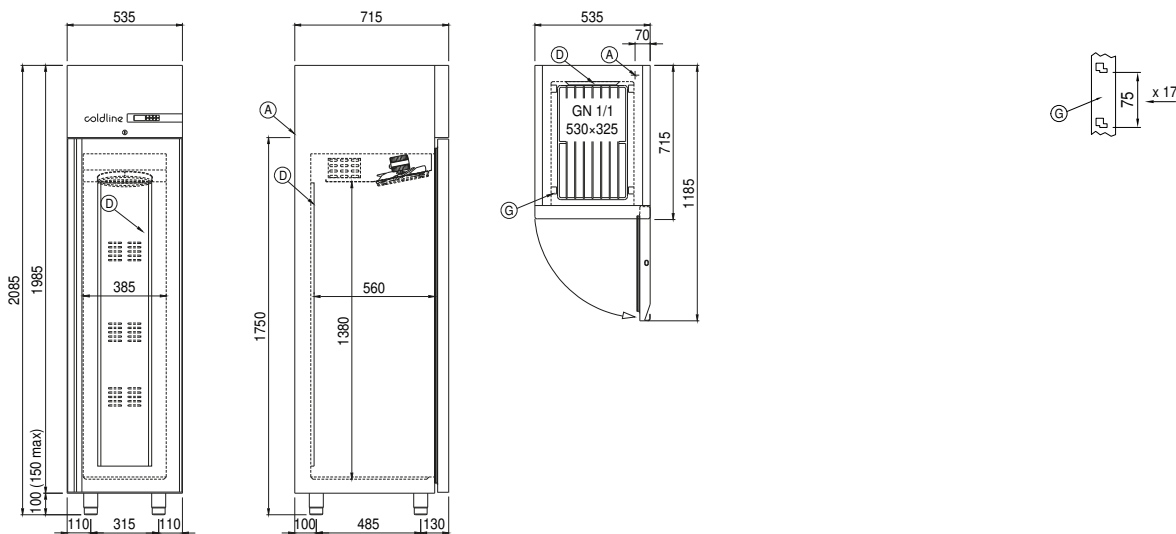
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	30,2 Kg
Dimensiones:	500x330x295 mm
Dimensiones embalaje:	540x345x310 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