

Frígossié

COOL MASTER

Fecha:
28/05/2026

Versión:
2

Especificaciones Técnicas

Dimensiones Exteriores (cm)

Ancho:	50
Largo:	66
Alto:	204



Dimensiones internas útiles (cm)

Ancho:	36
Largo:	37.5
Alto:	134



Capacidad (lts):	255
Puertas:	1
Soporte parrillas:	20
Temperatura:	2-8 °C
Compresor (hp):	1/4

Materiales

Acero inoxidable 430 y 304



Dimensiones aproximadas al milímetro más cercano. Sujeto a cambios sin previo aviso.

FRIGOSSIÉ COOL MASTER



Equipo de una puerta con amplia exhibición, para la conservación de medicamentos

Gabinete exterior fabricado en lámina **acero inoxidable 430**, gabinete interior y fondo piso interior en **acero inoxidable 304**, con acabado satinado.

Aislamiento de 7 cm de espesor de pared en espuma de poliuretano y agente espumante ciclopentano.

Unidad condensadora de bajo consumo energético con **gas refrigerante ecológico R290** y de bajo mantenimiento.

Sistema de **enfriamiento por aire forzado**.

Tipo **NO FROST**.

Controlador de temperatura electrónico con generación de alarmas.

Voltaje nominal de operación: **115V [+5% -10 %] - 60Hz.**

Cable entrada **3x16 AWG por 5 metros de longitud**. Tipo de enchufe: **NEMA 5-15P**.

Sistema de iluminación **LED** interna ubicada estratégicamente en la puerta (parte superior y laterales) para **optimizar la exhibición del producto**, incluye **sensor de proximidad** que activa o desactiva las luces automáticamente al **detectar movimiento**.

Puerta con marco plástico resistente color blanco y **panel de doble vidrio templado con doble película de baja emisividad low-e**, incluye serigrafía de publicidad alusiva a la marca. No incluye material publicitario adicional.

2 niveladores de plástico frontales y 2 rodachinas sin freno de 2 pulgadas de diámetro, ubicados en la base del equipo.

Rejilla frontal fabricada en **acero inoxidable**.

Cuenta con **manijas posteriores** para fácil desplazamiento del equipo.

Cuenta con **display termoformado frontal** color blanco.

Incluye **cerradura**.

Incluye **cremalleras en aluminio** y soportes para parrillas en **acero inoxidable 304**. No incluye parrillas, salvo pacto comercial expreso.

Temperatura ambiente de operación adecuada: **Hasta 40°C / 75% HR.**

El consumo energético dependerá del lugar de instalación, modo de uso y mantenimiento del equipo.