

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Vetrina porta ingredienti 2005 mm

Modello: YP20/9N

Cod: V41201000001

Vetrina porta ingredienti senza vetri, larghezza 2005 mm per bacinelle GN1/4 (escluse). Range di temperatura 0°+10°C con unità refrigerante plug-In e gas refrigerante ecologico R290. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, piletta di scarico condensa, spessore dell'isolamento 30 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Predisposizione per collegamento a sistema di supervisione remoto Cosmo e connessione ModBus/RTU Rs485. Consente l'installazione sull'alzatina in granito dei tavoli pizza, su piedini in acciaio inox o fissaggio a parete (optional).



### Dati Tecnici

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Capacità lorda:      | 63 lt                       |
| Range temperatura:   | +2°+10°C                    |
| Unità refrigerante:  | Plug-in                     |
| Gas refrigerante:    | R290 (GWP=3)                |
| Carica Refrigerante: | 75g                         |
| Valvola:             | Solenioide fornita di serie |
| Dimensioni:          | 2005×322×275 mm             |
| Dimensioni imballo:  | 2065×390×473 mm             |
| Alimentazione:       | 220-240 V - 50 Hz           |
| Resa Frigorifera:    | 406 W*                      |
| *:                   | Evap. -10°C Cond. +55°C     |

### Caratteristiche

|                           |                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------|
| Controllo:                | Elettronico, display a filo pannello        |
| Isolamento:               | Spessore 30 mm - CFC/HCFC free              |
| Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia          |
| Cosmo:                    | Predisposto per collegamento a Cosmo Hub    |

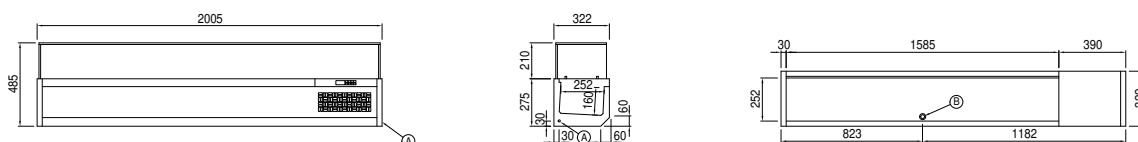
## Accessori e varianti

|                                                       |                                   |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentazione frequenza 60Hz                          | Bacinella GN1/2 325x265x150 mm    |
| Altre alimentazioni                                   | Coperchio bacinella GN1/2         |
| Coperchio vetrina porta ingredienti GN1/4 1583x302x20 | Bacinella GN1/4 265x162x150 mm    |
| Kit bacinelle vetrina 2005, GN1/4                     | Coperchio bacinella GN1/4         |
| Kit fissaggio a muro, 2 pezzi                         | Bacinella GN1/6 176x162x150 mm    |
| Kit 4 piedini inox                                    | Coperchio bacinella GN1/6         |
| Kit connessione via cavo Cosmo                        | Bacinella GN1/9 176x108x100 mm    |
| Kit connessione wifi Cosmo                            | Coperchio bacinella GN1/9         |
| Bacinella GN1/1 325x530x150 mm                        | Traversino bacinelle 20 mm, GN1/4 |
| Coperchio bacinella GN1/1                             | Traversino bacinelle 25 mm, GN1/4 |

## COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. La vetrina porta ingredienti, collegata con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorata dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

## Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa