Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

# Vetrina porta ingredienti 1450 mm

**Modello:** VP14/6NLR **Cod:** V42141110001

Vetrina porta ingredienti con vetri, larghezza 1450 mm per bacinelle GN1/3 (escluse). Range di temperatura 0°+10°C con unità refrigerante remota e gas refrigerante R452a. 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:** | 51 lt |
| **Range temperatura:** | +2°+10°C |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Valvola:** | Solenoide fornita di serie |
| **Dimensioni:** | 1450×380×485 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 1510×450×473 mm |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 368 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 |

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 previosly or subsequently sold.

## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Alimentazione frequenza 60Hz | Bacinella GN1/3 325x176x150 mm |
| Altre alimentazioni | Coperchio bacinella GN1/3 |
| Unità condensante EMT6144GK remota | Bacinella GN1/6 176x162x150 mm |
| Kit bacinelle vetrina 1450, GN1/3 | Coperchio bacinella GN1/6 |
| Kit fissaggio a muro, 2 pezzi | Bacinella GN1/9 176x108x100 mm |
| Kit 4 piedini inox | Coperchio bacinella GN1/9 |
| Kit connessione via cavo Cosmo | Bacinella GN2/8 325x132x150 mm |
| Kit connessione wifi Cosmo | Coperchio bacinella GN2/8 |
| Bacinella GN1/2 325x265x150 mm | Traversino bacinelle 20 mm, GN1/3 |
| Coperchio bacinella GN1/2 | Traversino bacinelle 25 mm, GN1/3 |

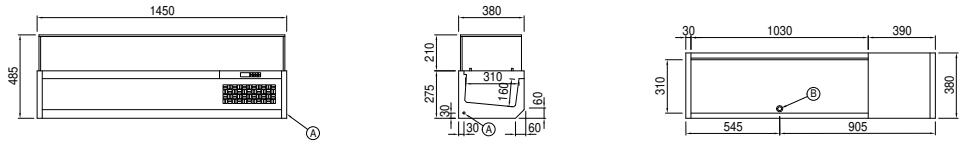
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452 |
| **Peso Lordo:** | 17 Kg |
| **Dimensioni:** | 450×300×270 mm |
| **Tubo di mandata:** | Ø 1/4" |
| **Tubo di ritorno:** | Ø 3/8" |
| **Dimensioni imballo:** | 470×330×300 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°C Cond. +55°C |

## 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

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 previosly or subsequently sold.