

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Vitrinas para condimentos 2005 mm

Modelo: VP20/9NLR Cód.: V42201110001

Vitrinas para condimentos con cristal, anchura 2005 mm para bandejas GN1/3 (excluidas). Rango de temperaturas 0°+10°C con unidad de refrigeración remota y gas refrigerante R452a. Exterior e interior en acero inox AISI 304, desagüe, Espesor de aislamiento 30 mm HFO de alto rendimiento aislante y bajo impacto medioambiental (sin CFC, HCFC ni HFC). Predisposición para conexión a sistema de supervisión remota Cosmo y conexión ModBus/RTU Rs485. Permite la instalación sobre la alzatina de granito de las mesas de pizza, sobre patas en acero inoxidable o fijación mural (opcional).



Datos técnicos

Capacidad bruta:	79 lt
Rango de temperatura:	+2°+10°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Válvula:	Solenioide suministrado de serie
Dimensiones:	2005×380×485 mm
Dimensiones embalaje:	2065×450×473 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Características

Control:	Display electrónico enrasado
Aislamiento:	Espesor 30 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Cosmo:	Preparado para conexión a Cosmo Hub

Accesorios y variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Cubeta GN1/3 325x176x150 mm
Otros voltajes especiales	Tapa Cubeta GN1/3
Unidad remota EMT6144GK	Cubeta GN1/6 176x162x150 mm
Kit cubetas vitrina 2005, GN1/3	Tapa Cubeta GN1/6
Kit fijación a pared, 2 piezas	Cubeta GN1/9 176x108x100 mm
Kit 4 patas inox	Tapa Cubeta GN1/9
Kit de conexión de cable Cosmo	Cubeta GN2/8 325x132x150 mm
Kit connessione wifi Cosmo	Tapa Cubeta GN2/8
Cubeta GN1/2 325x265x150 mm	Soporte cubetas 20 mm, GN1/3
Tapa Cubeta GN1/2	Soporte cubetas 25 mm, GN1/3

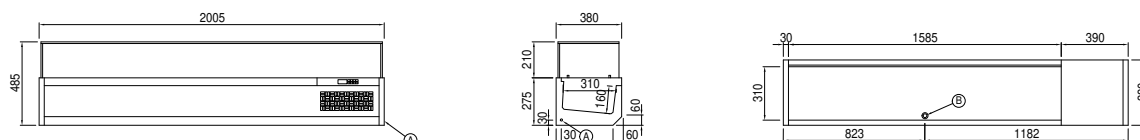
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452
Peso bruto:	17 Kg
Dimensiones:	450×300×270 mm
Tubo de entrega:	Ø 1/4"
Tubo de retorno:	Ø 3/8"
Dimensiones embalaje:	470×330×300 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. La vitrina para condimentos, conectada 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 controlada por la CosmoApp para recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

B: Descarga del agua de condensación