

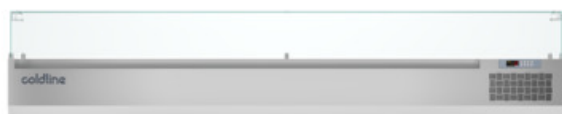
Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Vitrines à bacs 2560 mm

Modèle: VP25/13NL

Cod: V42251010001

Vitrines à bacs avec verres, largeur 2560 mm pour bacs GN1/3 (exclus). Plage de température 0°+10°C avec groupe frigorifique logé et gaz réfrigérant écologique R290. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, bouchon de vidange, Épaisseur de l'isolation 30 mm HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Prédiposition pour la connexion au système de supervision à distance Cosmo et à la connexion ModBus/RTU Rs485. Permet une installation sur le dossier en granit des tables à pizza, sur des pieds en acier inoxydable ou une fixation murale (en option).



### Données techniques

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Capacité brute:                | 106 lt                       |
| Temperature de fonctionnement: | +2°+10°C                     |
| Groupe frigorifique:           | Groupe logé                  |
| Gaz réfrigérant:               | R290 (GWP=3)                 |
| Charge de réfrigérant:         | 75g                          |
| Détendeur:                     | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions:                    | 2560×380×485 mm              |
| Dimensions emballage:          | 2620×450×473 mm              |
| Alimentacion:                  | 220-240 V - 50 Hz            |
| Puissance frigorifique:        | 406 W*                       |
| *:                             | Evap. -10°C Cond. +55°C      |

### Caractéristiques

|                           |                                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| Control:                  | Afficheur électronique affleurant                   |
| Isolement:                | 30 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC                   |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304 |
| Coins internes:           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum   |
| Cosmo:                    | Préparé pour la connexion à Cosmo Hub               |

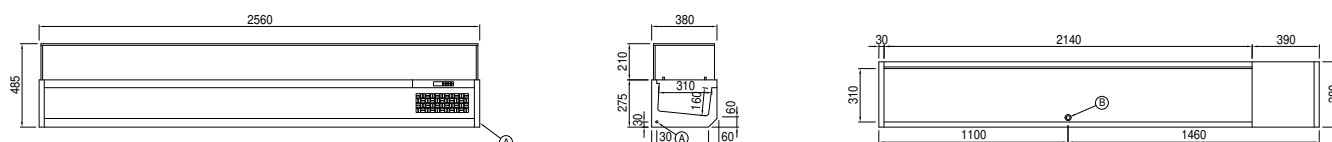
## Accessoires et variantes

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Alimentazione frequenza 60Hz     | Couvercle pour bac GN1/3        |
| Autres alimentations             | Bac GN1/6 176x162x150 mm        |
| Kit bacs vitrines 2560 GN1/3     | Couvercle pour bac GN1/6        |
| Kit de fixation murale, 2 pièces | Bac GN1/9 176x108x100 mm        |
| Kit 4 pieds en acier inoxydable  | Couvercle pour bac GN1/9        |
| Kit de connexion du câble Cosmo  | Bac GN2/8 325x132x150 mm        |
| Kit de connexion wifie Cosmo     | Couvercle pour bac GN2/8        |
| Bac GN1/2 325x265x150 mm         | Traverse pour bacs 20 mm, GN1/3 |
| Couvercle pour bac GN1/2         | Traverse pour bacs 25 mm, GN1/3 |
| Bac GN1/3 325x176x150 mm         | Traverse pour bacs 30 mm, GN1/3 |

## COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. La vitrine pour ingrédients, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

## Dessin technique



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange