Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Vitrinas para condimentos 2560 mm

Modelo: YP25/13NLR **Cód.:** V42251100001

Vitrinas para condimentos sin cristales, anchura 2560 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:	106 lt
Rango de temperatura:	+2°+10°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	2560×380×275 mm
Dimensiones embalaje:	2620×450×473 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caracteristicas

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

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.

Accesorios y variantes

- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota EMT6144GK
- Tapa Vitrina de ingredientes GN1/3 2138x302x20
- Kit cubetas vitrina 2560, GN1/3
- Kit fijación a pared, 2 piezas
- Kit 4 patas inox
- Kit de conexión de cable Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Cubeta GN1/2 325x265x150 mm
- Tapa Cubeta GN1/2
- Cubeta GN1/3 325x176x150 mm
- Tapa Cubeta GN1/3
- Cubeta GN1/6 176x162x150 mm
- Tapa Cubeta GN1/6
- Cubeta GN1/9 176x108x100 mm
- Tapa Cubeta GN1/9
- Cubeta GN2/8 325x132x150 mm
- Tapa Cubeta GN2/8
- Soporte cubetas 20 mm, GN1/3
- Soporte cubetas 25 mm, GN1/3
- Soporte cubetas 30 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

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.