

Client	Quantité
Projet	Position

### Vitrines à bacs 1600 mm

Modèle: YP16/7NL Cod: V42161000001





## Données techniques

Capacité brute:	59 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:	1600×380×275 mm	
Dimensions emballage:	1855×450×473 mm	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Puissance frigorifique:	406 W*	
*:	Evap10°C Cond. +55°C	

## Caractéristiques

Afficheur électronique affleurant
30 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Préparé pour la connexion à 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 previously or subsequently sold.



#### Accessoires et variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Bac GN1/3 325x176x150 mm	
Autres alimentations	Couvercle pour bac GN1/3	
Couvercle de vitrine pour ingrédients GN1/3 1178x302x20	Bac GN1/6 176x162x150 mm	
	Couvercle pour bac GN1/6	
Kit bacs vitrines 1600 GN1/3	Bac GN1/9 176x108x100 mm	
Kit de fixation murale, 2 pièces	Couvercle pour bac GN1/9	
Kit 4 pieds en acier inoxydable	Bac GN2/8 325x132x150 mm	
Kit de connexion du câble Cosmo	Couvercle pour bac GN2/8	
Kit de connexion wifie Cosmo	Traverse pour bacs 20 mm, GN1/3	
Bac GN1/2 325x265x150 mm	Traverse pour bacs 25 mm, GN1/3	
Couvercle pour bac GN1/2		

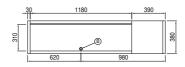
### COSMO - contrôle wi-fi

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.

# Déssin technique







A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

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 previouly or subsequently sold.