Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Vetrina porta ingredienti 1450 mm

Modello: YP14/6NLR **Cod:** V42141100001

Vetrina porta ingredienti senza 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:	1450×380×275 mm
Dimensioni imballo:	1510×450×490 mm
Peso netto / lordo:	30 Kg / 40 Kg
Volume netto / lordo:	/ 51 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	22W - 0,1A
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
- Altre alimentazioni
- Unità condensante EMT6144GK remota
- Coperchio vetrina porta ingredienti GN1/3 1028x302x20
- Kit bacinelle vetrina 1450, GN1/3
- Kit fissaggio a muro, 2 pezzi
- Kit 4 piedini inox
- Kit connessione via cavo Cosmo
- Kit connessione wifi Cosmo
- Bacinella GN1/2 325x265x150 mm
- Coperchio bacinella GN1/2
- Bacinella GN1/3 325x176x150 mm
- Coperchio bacinella GN1/3
- Bacinella GN1/6 176x162x150 mm
- Coperchio bacinella GN1/6
- Bacinella GN1/9 176x108x100 mm
- Coperchio bacinella GN1/9
- Bacinella GN2/8 325x132x150 mm
- Coperchio bacinella GN2/8
- Traversino bacinelle 20 mm, GN1/3
- Traversino bacinelle 25 mm, GN1/3
- Traversino bacinelle 30 mm, GN1/3

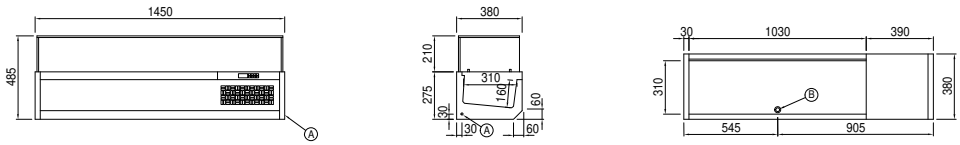
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento unitò remota:	250W - 1,1A
Gas refrigerante:	R404-R452
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Pipe delivery:	Ø 1/4"
Pipe suction:	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.