

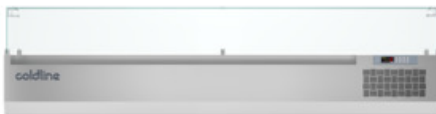
Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Vetrina porta ingredienti 2005 mm

Modello: VP20/9N

Cod: V41201010001

Vetrina porta ingredienti con vetri, larghezza 2005 mm per bacinelle GN1/4 (escluse). Range di temperatura 0°+10°C con unità refrigerante plug-In e gas refrigerante ecologico R290. 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:     | 63 lt                      |
| Range temperatura:  | +2°+10°C                   |
| Unità refrigerante: | Plug-in                    |
| Gas refrigerante:   | R290                       |
| Valvola:            | Solenoidi fornita di serie |
| Dimensioni:         | 2005×320×485 mm            |
| Dimensioni imballo: | 2065×390×473 mm            |
| Peso Lordo:         | 75 Kg                      |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50 Hz          |
| Potenza assorbita:  | 250 W                      |
| Corrente assorbita: | 1,15 A                     |
| Resa Frigorifera:   | 406 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    |

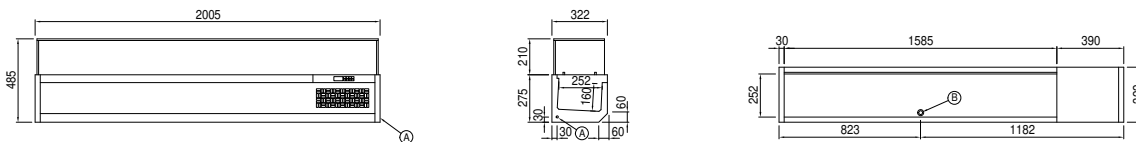
## Accessori e varianti

|                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentazione frequenza 60Hz      | Coperchio bacinella GN1/2         |
| Altre alimentazioni               | Bacinella GN1/4 265x162x150 mm    |
| Kit bacinelle vetrina 2005, GN1/4 | Coperchio bacinella GN1/4         |
| Kit fissaggio a muro, 2 pezzi     | Bacinella GN1/6 176x162x150 mm    |
| Kit 4 piedini inox                | Coperchio bacinella GN1/6         |
| Kit connessione via cavo Cosmo    | Bacinella GN1/9 176x108x100 mm    |
| Kit connessione wifi Cosmo        | Coperchio bacinella GN1/9         |
| Bacinella GN1/1 325x530x150 mm    | Traversino bacinelle 20 mm, GN1/4 |
| Coperchio bacinella GN1/1         | Traversino bacinelle 25 mm, GN1/4 |
| Bacinella GN1/2 325x265x150 mm    | Traversino bacinelle 30 mm, GN1/4 |

## 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