

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Vetrina porta ingredienti 1300 mm

Modello: YP13/5NR

Cod: V41131100001

Vetrina porta ingredienti senza vetri, larghezza 1300 mm per bacinelle GN1/4 (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:	35 lt
Range temperatura:	+2°+10°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a
Valvola:	Solenoidi fornita di serie
Dimensioni:	1300×320×275 mm
Dimensioni imballo:	1510×390×473 mm
Peso Lordo:	35 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Potenza assorbita:	22 W
Corrente assorbita:	0,1 A
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

Accessori e varianti

Alimentazione frequenza 60Hz	Bacinella GN1/2 325x265x150 mm
Altre alimentazioni	Coperchio bacinella GN1/2
Unità condensante EMT6144GK remota	Bacinella GN1/4 265x162x150 mm
Coperchio vetrina porta ingredienti GN1/4 878x302x20	Coperchio bacinella GN1/4
Kit bacinelle vetrina 1300, GN1/4	Bacinella GN1/6 176x162x150 mm
Kit fissaggio a muro, 2 pezzi	Coperchio bacinella GN1/6
Kit 4 piedini inox	Bacinella GN1/9 176x108x100 mm
Kit connessione via cavo Cosmo	Coperchio bacinella GN1/9
Kit connessione wifi Cosmo	Traversino bacinelle 20 mm, GN1/4
Bacinella GN1/1 325x530x150 mm	Traversino bacinelle 25 mm, GN1/4
Coperchio bacinella GN1/1	Traversino bacinelle 30 mm, GN1/4

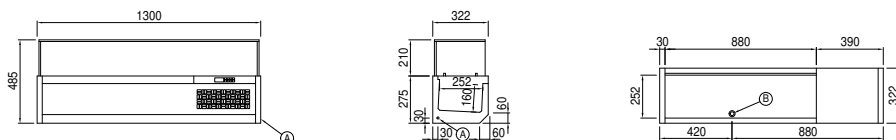
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450x300x270 mm
Dimensioni imballo:	470x330x300 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