

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Vitrinas para condimentos 1450 mm

Modelo: YP14/6NR

Cód.: V41141100001

Vitrinas para condimentos sin cristales, anchura 1450 mm para bandejas GN1/4 (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:	41 lt
Rango de temperatura:	+2°+10°C
Unidad refrigeradora:	remota
Gas refrigerante:	R452a
Válvula:	Solenoide suministrado de serie
Dimensiones:	1450×320×275 mm
Dimensiones embalaje:	1510×390×473 mm
Peso bruto:	40 Kg
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	22 W
Corriente absorbida:	0,1 A
Rendimiento de refrigeración:	368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

### Características

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

## Accesorios y variantes

Alimentazione frequenza 60Hz	Cubeta GN1/2 325x265x150 mm
Otros voltajes especiales	Tapa Cubeta GN1/2
Unidad remota EMT6144GK	Cubeta GN1/4 265x162x150 mm
Tapa Vitrina de ingredientes GN1/4 1028x302x20	Tapa Cubeta GN1/4
Kit cubetas vitrina 1450, GN1/4	Cubeta GN1/6 176x162x150 mm
Kit fijación a pared, 2 piezas	Tapa Cubeta GN1/6
Kit 4 patas inox	Cubeta GN1/9 176x108x100 mm
Kit de conexión de cable Cosmo	Tapa Cubeta GN1/9
Kit connessione wifi Cosmo	Soporte cubetas 20 mm, GN1/4
Cubeta GN1/1 325x530x150 mm	Soporte cubetas 25 mm, GN1/4
Tapa Cubeta GN1/1	Soporte cubetas 30 mm, GN1/4

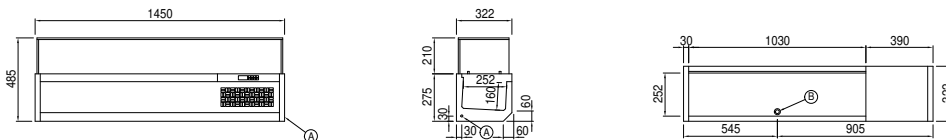
## Datos técnicos unidad remota

<b>Alimentación:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452
<b>Peso bruto:</b>	17 Kg
<b>Dimensiones:</b>	450x300x270 mm
<b>Dimensiones embalaje:</b>	470x330x300 mm
<b>Rendimiento de refrigeración:</b>	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