

Клиент \_\_\_\_\_ Количество \_\_\_\_\_  
 Проект \_\_\_\_\_ Позиция \_\_\_\_\_

## Витрины для ингредиентов 2005 мм

Модель: YP20/9NR

Код: V4120110001

Витрины для ингредиентов без стекла, ширина 2005 мм для лотков GN1/4 (не включены). Температурный диапазон 0°+10°C с выносным холодильным агрегатом и хладагент R452a. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, отвод конденсата воды, Толщина изоляции 30 мм HFO с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без фреонов, ГХФУ, ГФУ). Готовность к подключению к системе удаленного контроля Cosmo и соединению ModBus/RTU Rs485. Возможны установка на гранитную поверхность столов для пиццы, на ножки из нержавеющей стали или монтаж на стену (опция).



### Технические данные

<b>Вместимость брутто:</b>	63 lt
<b>Диапазон температур:</b>	+2°+10°C
<b>Холодильный агрегат:</b>	под выносной холод
<b>Фреон:</b>	R452a (GWP=2,141)
<b>Клапан:</b>	Поставляется с соленоидом
<b>Габариты:</b>	2005×322×275 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	2065×390×473 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	40 Kg / 50 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	/ 63 lt
<b>Напряжение:</b>	220-240 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	22W - 0,1A
<b>Холод. Мощность:</b>	368 W*
<b>*:</b>	Испарител. -10°C конд. +55°C

### Характеристики

<b>контроль:</b>	Электронный дисплей заподлицо с панелью
<b>Толщина изоляции:</b>	Толщина 30 мм - CFC/HCFC нет
<b>Внешняя/внутренняя отделка:</b>	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
<b>Внутренние углы:</b>	Округлые для легкой чистки
<b>Cosmo:</b>	Подготовлен для подключения к Cosmo Hub

## Аксессуары и модификации

Alimentazione frequenza 60Hz	Гastroемкость GN1/2 325x265x150 мм
Другое напряжение	Крышка для гastroемкости GN1/2
Выносной агрегат EMT6144GK	Гastroемкость GN1/4 265x162x150 мм
Крышка из нерж.стали GN1/4 1583x302x20	Крышка для гastroемкости GN1/4
Набор гastroемкостей 2005, GN1/4	Гastroемкость GN1/6 176x162x150 мм
Комплект для настенного крепления, 2 штуки	Крышка для гastroемкости GN1/6
Комплект из 4 ножек из нержавеющей стали	Гastroемкость GN1/9 176x108x100 мм
Комплект подключения кабеля Cosmo	Крышка для гastroемкости GN1/9
Kit connessione wifi Cosmo	Планки для гastroемкость 20 мм GN1/4
Гastroемкость GN1/1 325x530x150 мм	Планки для гastroемкость 25 мм GN1/4
Крышка для гastroемкости GN1/1	Планки для гastroемкость 30 мм GN1/4

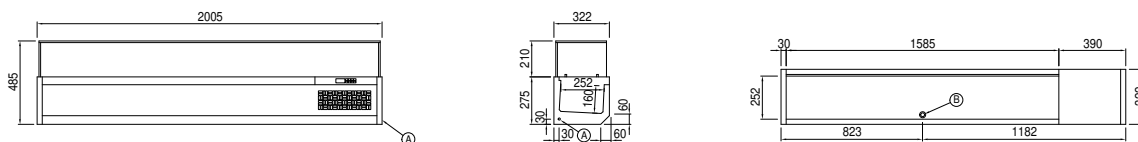
## Конструкция вын. агрегата

<b>Напряжение:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Эл. мощность агрегата:</b>	250W - 1,1A
<b>Фреон:</b>	R404-R452
<b>Вес брутто:</b>	17 Kg
<b>Габариты:</b>	450x300x270 mm
<b>Труба с фреоном на входе:</b>	Ø 1/4"
<b>Труба с фреоном на выходе:</b>	Ø 3/8"
<b>Габариты в упаковке:</b>	470x330x300 mm
<b>Холод. Мощность:</b>	Испарител. -10°C конд. +55°C

### COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная Wi-Fi технология The Nice Kitchen, которая позволяет подключать и контролировать приборы Coldline, Modular и Nevo со смартфона. Витрина с ингредиентами, подключенный с помощью комплекта Cosmo через кабель к концентратору Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) или с помощью Cosmo box Wi-Fi, может контролироваться с помощью CosmoApp для получения предупреждений в случае ненормальной работы.

## Технический чертёж



**A:** Выход кабеля питания

**B:** Слив конденсата