

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

## Vitrinas para condimentos 2005 mm

Modelo: YP20/9NLR

Cód.: V42201100001

Vitrinas para condimentos sin cristales, anchura 2005 mm para bandejas GN1/3 (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:              | 79 lt                           |
| Rango de temperatura:         | +2°+10°C                        |
| Unidad refrigeradora:         | remota                          |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)               |
| Válvula:                      | Solenoide suministrado de serie |
| Dimensiones:                  | 2005×380×275 mm                 |
| Dimensiones embalaje:         | 2065×450×473 mm                 |
| Peso neto / bruto:            | 40 Kg / 50 Kg                   |
| Volumen neto / bruto:         | / 79 lt                         |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz            |
| Potencia absorbida:           | 22W - 0,1A                      |
| 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 GN1/3 325x176x150 mm  |
| Otros voltajes especiales                      | Tapa Cubeta GN1/3            |
| Unidad remota EMT6144GK                        | Cubeta GN1/6 176x162x150 mm  |
| Tapa Vitrina de ingredientes GN1/3 1583x302x20 | Tapa Cubeta GN1/6            |
| Kit cubetas vitrina 2005, GN1/3                | Cubeta GN1/9 176x108x100 mm  |
| Kit fijación a pared, 2 piezas                 | Tapa Cubeta GN1/9            |
| Kit 4 patas inox                               | Cubeta GN2/8 325x132x150 mm  |
| Kit de conexión de cable Cosmo                 | Tapa Cubeta GN2/8            |
| Kit connessione wifi Cosmo                     | Soporte cubetas 20 mm, GN1/3 |
| Cubeta GN1/2 325x265x150 mm                    | Soporte cubetas 25 mm, GN1/3 |
| Tapa Cubeta GN1/2                              | Soporte cubetas 30 mm, GN1/3 |

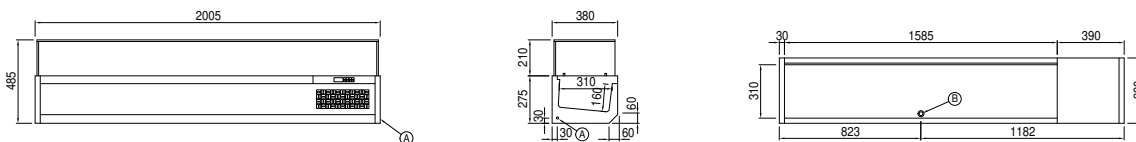
## Datos técnicos unidad remota

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Potencia absorbida de la unidad: | 250W - 1,1A             |
| Gas refrigerante:                | R404-R452               |
| Peso bruto:                      | 17 Kg                   |
| Dimensiones:                     | 450x300x270 mm          |
| Tubo de entrega:                 | Ø 1/4"                  |
| Tubo de retorno:                 | Ø 3/8"                  |
| Dimensiones embalaje:            | 470x330x300 mm          |
| Rendimiento de refrigeración:    | 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