

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Витрины для ингредиентов 2005 мм

Модель: YP20/9NLR

Код: V42201100001

Витрины для ингредиентов без стекла, ширина 2005 мм для лотков GN1/3 (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

Вместимость брутто:	79 lt
Диапазон температур:	+2°+10°C
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Фреон:	R452a (GWP=2,141)
Клапан:	Поставляется с соленоидом
Габариты:	2005×380×275 mm
Габариты в упаковке:	2065×450×473 mm
Вес нетто / брутто:	40 Kg / 50 Kg
Объем нетто / брутто:	ND / 79 lt
Напряжение:	220-240 V - 50-60 Hz
Эл. мощность:	22W - 0,1A
Холод. Мощность:	368 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +55°C

Характеристики

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

Аксессуары и модификации

Alimentazione frequenza 60Hz	Гastroемкость GN1/3 325x176x150 мм
Другое напряжение	Крышка для гastroемкости GN1/3
Выносной агрегат EMT6144GK	Гastroемкость GN1/6 176x162x150 мм
Крышка из нерж.стали GN1/3 1583x302x20	Крышка для гastroемкости GN1/6
Набор гastroемкостей 2005, GN1/3	Гastroемкость GN1/9 176x108x100 мм
Комплект для настенного крепления, 2 штуки	Крышка для гastroемкости GN1/9
Комплект из 4 ножек из нержавеющей стали	Гastroемкость GN2/8 325x132x150 мм
Комплект подключения кабеля Cosmo	Крышка для гastroемкости GN2/8
Kit connessione wifi Cosmo	Планки для гastroемкость 20 мм GN1/3
Гastroемкость GN1/2 325x265x150 мм	Планки для гastroемкость 25 мм GN1/3
Крышка для гastroемкости GN1/2	Планки для гastroемкость 30 мм GN1/3

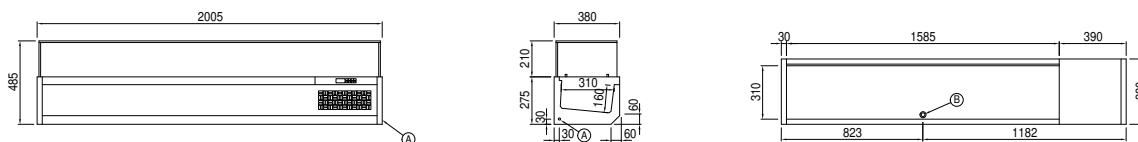
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento Unità Remota:	250W - 1,1A
Фреон:	R404-R452
Вес брутто:	17 Kg
Габариты:	450x300x270 mm
Труба с фреоном на входе:	Ø 1/4"
Труба с фреоном на выходе:	Ø 3/8"
Габариты в упаковке:	470x330x300 mm
Холод. Мощность:	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 чертеж



A: Выход кабеля питания

B: Слив конденсата