

## **PRESENTAZIONE**

**COSMOS ECO REVERSE** 



Per aumentare la flessibilità dell'offerta alimentare e semplificare la gestione stagionale del punto vendita



### Tecnologia reversibile



La <u>tecnologia Epta Reverse</u> è un <u>nuovo approccio</u> all'utilizzo dei mobil i frigoriferi negativi nelle aree dedicate agli alimenti surgelati. **Dedicata** esclusivamente ai sistemi <u>a CO<sub>2</sub> transcritica</u>, questa nuova funzionalità di prodotto è stata <u>progettata in un modo molto semplice e affidabil</u> <u>e</u> che la rende <u>facile da implementare</u> in qualsiasi punto vendita.

La <u>tecnologia Epta Reverse</u> consente <u>di variare, da bassa a media, la temperatura di utilizzo</u> dell'isola refrigerata COSMOS ECO <u>attraverso un'interfaccia utente di tipo intuitivo</u>. Per farlo è infatti sufficiente gira re l'apposito interruttore a chiave posto accanto al controller, <u>senza nes suna</u> necessità di <u>intervento da parte di un tecnico frigorista</u>.

Rispetto a una vasca a temperatura costante, la <u>tecnologia Epta Revers</u> <u>e necessita solamente di un tubo di aspirazione supplementare</u> prov eniente dalla sala macchine, <u>con costi extra di installazione molto con tenuti</u>. Nell'isola refrigerata COSMOS ECO Reverse <u>le tubazioni</u>, le valvo le a tre vie o di non ritorno e il bypass sono tutti già <u>pre-installati in f</u> <u>abbrica</u>.

Azionata mediante un controller e un dispositivo dedicato Danfoss™, q uesta <u>rivoluzionaria innovazione</u> contribuirà ad <u>aumentare</u> la flessibil ità dell'<u>offerta alimentare</u>, consentendo di <u>adattare la segmentazione</u> alle esigenze degli acquirenti, <u>migliorando</u> così l'effetto sulle vendite de lla <u>cross merchandising</u> e <u>semplificando la gestione stagionale del p</u> <u>unto vendita</u>.

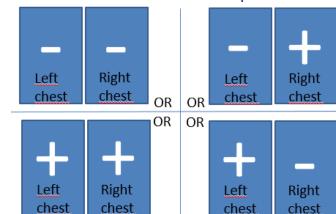
#### Interruttore a chiave intuito



### 3 linee di tubazioni



#### 4 soluzioni di esposizione





### Principali vantaggi

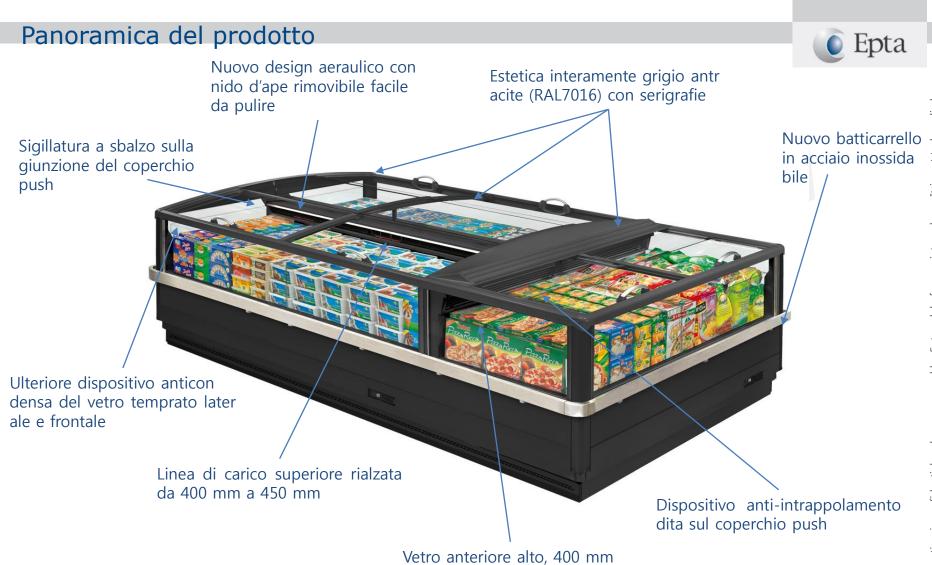


## I principali vantaggi di COSMOS ECO sono:

- Gestione della stagionalità attraverso il nostro innovativo dispositivo di commutazione dell a temperatura Epta Reverse
- Due evaporatori indipendenti, uno su ogni lato della vasca, in grado di gestire due temper ature di utilizzo nella stessa isola
- Aumento del volume utile grazie alla linea di caricamento superiore rialzata da 400 a 450 mm
- Migliore resistenza ai depositi di condensa grazie al nuovo design aeraulico e a ulteriori di spositivi «intelligenti»
- Nuovo attraente design del batticarello posto sotto il vetro per rafforzare la qualità di robuse stezza percepita

4







### Panoramica del prodotto

### Gamma di prodotti COSMOS ECO REVERSE

Larghezza: solo 2000 mm

Lunghezze: 250 e 375 lineari, 200 EOL Classe di temperatura: 3L1, 3M2\*, 3M1\*

Posizione illuminazione: senza, centro o corrimano,

oppure entrambi

Offerta LED: «Value» o «Advance»

Fluidi: CO<sub>2</sub> transcritica

Controller: Danfoss AK-CC 550A

Posizione controller: uno su ogni lato della vasca

Sbrinamento: elettrico

Elettronica: SRTS Coperchi: a spinta Spalla: panoramica

Colore estetica e coperchi: grigio antracite (RAL 7016)

Esposizione alimenti: griglia in filo, piano di fondo

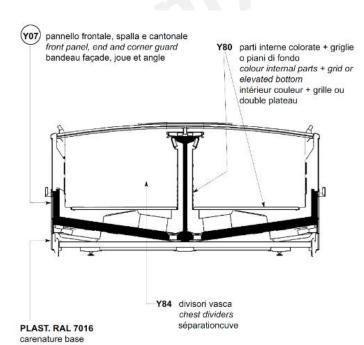
Posizione dei portaprezzi: a piramide

Tipo di portaprezzi: barra universale, carta 40 o 52mm)

**Divisori vasca:** vetro, filo (125, 160, 195, 275, 370)

# **Epta WARNING**

La versione 188 non è disponibile Solo CO<sub>2</sub> transcritica Solo controller Danfoss AKCC 550



Marketing 07/2019

\*: l'altezza di esposizione degli alimenti è regolabile

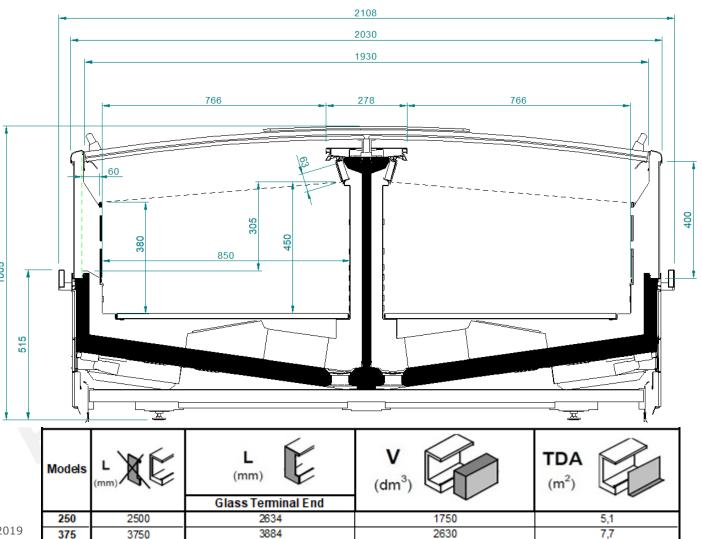
base plinths

panneaux soubass.



## Dimensioni - Lineare

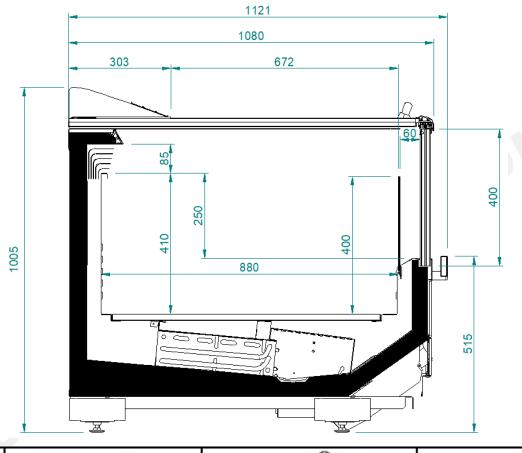




7

This information is confidential and was prepared by Epta solely for our internal use. It is not to be relied on by any third party without Epta prior written consent





	Models	L <sub>(mm)</sub>	V (dm³)	TDA (m²)	
9	EOL	2016	679	1,7	



#### www.bonnetneve.com





Bonnet Nevé S.A. participates in the ECC programme for: Refrigerated display cabinets PIDC; Check ongoing validity of certificate entire: www.eurovent-certification.com or using: neurocortifiash.com



