

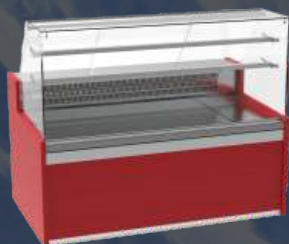
11. Vitrinas Pastelería

Pastry display cases / Vitrines pâtisseries et glace



Serie / Series / Série

VGL Glace



436-441

Serie / Series / Série

VMR Marie



442-443

Serie / Series / Série

VNZ Niza



444-447

Serie / Series / Série

VLV Lyon



448-453

Serie / Series / Série

VBR Ámbar



454-459

Serie / Series / Série

VON Ónix



460-463

Serie / Series / Série

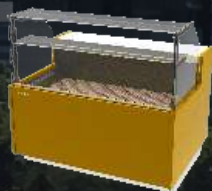
VCO Combo



464-465

Serie / Series / Série

VMG Magnus



466-475

Serie / Series / Série

VCB Coral



476-477

Serie / Series / Série

VAR Aries



478-479

Serie / Series / Série

VBZ Ibiza



480-481

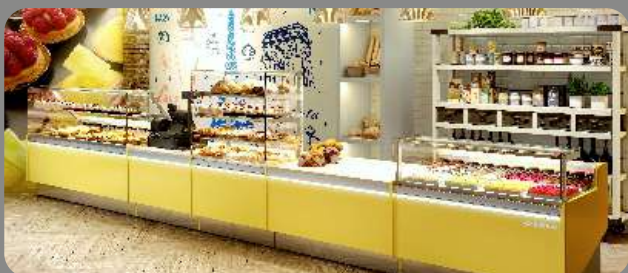
11. Vitrinas Pastelería

Pastry Display Cases / Vitrines Pâtisseries et Glace

Flexibilidad de implantación que te permiten combinar los diferentes tipos de venta dentro de un mismo lineal.

Flexibility of implementation that allows you to combine different types of sales on the same line.

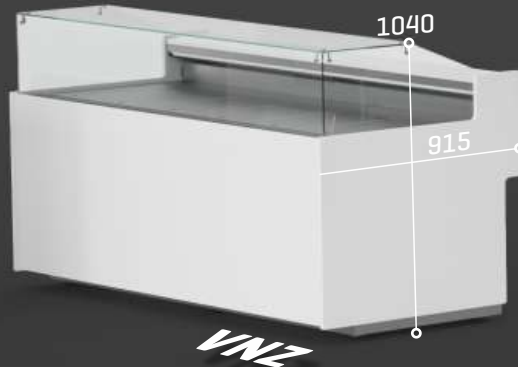
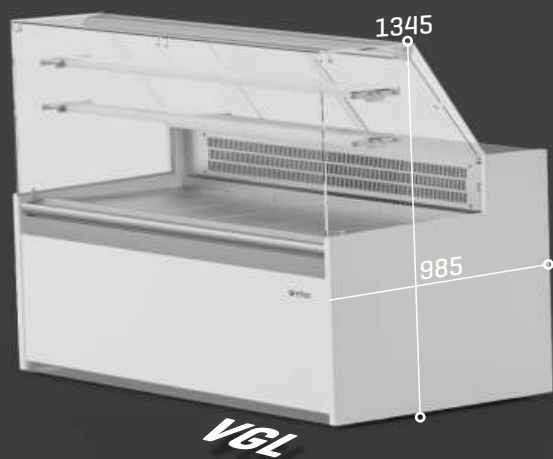
Flexibilité de mise en œuvre qui permet de combiner différents types de ventes sur une même ligne.



Decoración con colores personalizables.

Decoration with customisable colours.

Décoration avec des couleurs personnalisables.



Testada en condiciones ambientales exigentes para ofrecer las mejores prestaciones en todas las condiciones ambientales.

Tested under demanding environmental conditions to provide the best performance in all environmental conditions.

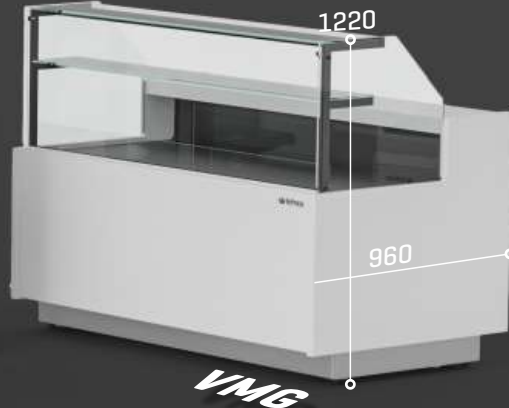
Flexibilité de mise en œuvre qui permet de combiner différents types de ventes sur une même ligne.



Exposición de productos refrigerados, productos calientes y para temperatura ambiente.

Display of refrigerated products, hot products and products for ambient temperatures.

Exposition de produits réfrigérés, de produits chauds et de produits à température ambiante.



En la Ambar y VON: dos diseños diferentes, con cristal recto y curvo, para integrar dentro de todas las áreas de venta.

In the Ambar and VON: two different designs, with straight and curved glass, for integration into all sales areas.

Ambar et VON : deux modèles différents, avec verre droit et verre bombé, pour une intégration dans tous les espaces de vente.



VCO COMBO

Vitrina expositora para cafetería y pastelería / Pastry display case / Vitrine d'exposition pour cafétéria et pâtisserie

CARACTERÍSTICAS

Alta capacidad con 2 niveles de exposición.

- Parte inferior refrigerada autoservicio.
- Parte superior neutra, servicio asistido tradicional.

Parte inferior:

Vitrina refrigerada de pastelería autoservicio con grupo incorporado ECO R290, sin reserva refrigerada.

Sistema de refrigeración ventilado.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m³.

Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.

Control electrónico.

Cortina nocturna.

Bandeja evaporativa.

Desescarche automático.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación en exposición LED 6000K blanco.
- Ventiladores electrónicos.

Parte superior:

Módulo neutro con cristal frontal templado.

Puertas traseras correderas, cristal templado.

Cristal lateral doble.

Estante superior de cristal.

Perfilera aluminio anodizado.

MAIN FEATURES

High capacity with 2 display levels.

- Refrigerated self-service lower part.
- Neutral upper part, traditional assisted service.

Lower part:

Refrigerated self-service pastry display case with plug in ECO R290 unit, without refrigerated reserve.

Ventilated refrigeration system.

CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, density 40Kg/m³.

Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.

Electronic control.

Night curtain.

Evaporative tray.

Automatic defrosting.

High efficiency equipment:

- 6000K white LED display lighting.
- Electronic fans.

Upper part:

Neutral module with tempered glass front.

Sliding rear doors, tempered glass.

Double side glass.

Upper glass shelf.

Anodised aluminium profiles.

CARACTERISTIQUES

Grande capacité avec 2 niveaux d'affichage.

- Partie inférieure réfrigérée en libre-service.
- Partie supérieure neutre, service traditionnel assisté.

Partie inférieure:

Vitrine réfrigérée de pâtisserie en libre-service avec groupe incorporé ECO R290 sans réserve réfrigérée.

Système de réfrigération ventilé.

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m³.

Décor frontal et latéral en MDF laqué haute résistance.

Commande électronique.

Rideau de nuit.

Bac d'évaporation.

Dégivrage automatique.

Équipement à haut rendement:

- Éclairage de l'écran LED blanc 6000K.
- Ventilateurs électroniques.

Partie supérieure:

Module neutre avec façade en verre trempé.

Portes arrière coulissantes en verre trempé.

Double vitrage latéral.

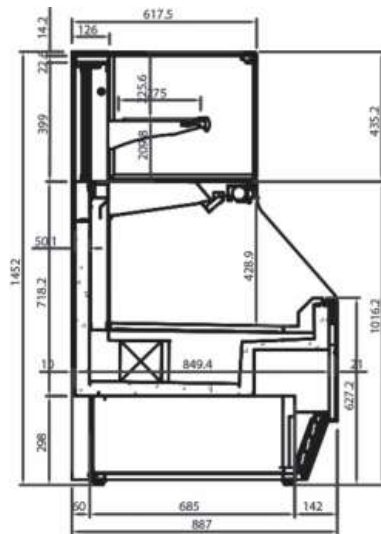
Étagère supérieure en verre.

Profilés en aluminium anodisé.

→
Parte superior neutra
Neutral countertop
Partie supérieure neutre



VCO15







Laterales / Sides / Joes

Incluidos / Includes / Inclus



Serie / Series / Série COMBO

MODELO MODELE MODÈLE	 VCO 9	 VCO 12	 VCO 15	 VCO 18
Precio Price Prix				
Medidas / Measures / Mesures [mm]	998 x 890 x 1455 mm.	1310 x 890 x 1455 mm.	1622 x 890 x 1455 mm.	1935 x 890 x 1455 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	+2°C/+5°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique [°C]	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material Matériel [EXT/INT]	Acero plastificado / Plastified galvanised steel / Acier galvanisé plastifié Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif. negro/ Plastif. Stainless steel black/ Acier plastifié noire			
Aislamiento Isolation Isolation [mm]	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP			
Capacidad Capacity Capacité [L]	186	248	310	372
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m ²]	1.13	1.51	1.88	2.26
Compresor Compressor Compresseur [HP]	5/8	3/4	7/8	1
Estantes Shelving Étagères	1			
Costados [2] Sides [2] Joues [2] [mm]	30+30 (INCLUIDOS / INCLUDES / INCLUS)			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Manual / Manual / Manuel			
Evaporación Evaporation Évaporation	Semiestática / Semistatic / Semiestatique			
Potencia Power Puissance [W]	436	616	682	740
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	-			
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	6,3	9,02	10,3	11,8
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			
Opcional Optional Options	-			