

9. Supermarket



Barcelona - Spain

Waterin



254-257

Serie / Series / Série

VMD Madrid



VMD RU/SU

VMD R/S

VMD C / M

258-263

Serie / Series / Série

VBC Barcelona



VBC R/RU / S/SU

VBC C / M / MHD

VBC R/RU CP / S/SU CP

VBC CP / MP / MHDP

VBC S CB/SU CB

264-279

Serie / Series / Série

VEX Experience



VEX CP

VEX

VEX CB

VEX CA / CP HT

VEX HT7GC/GF

280-291

Serie / Series / Série

VEE California



VEE

VEE CA

VEE HT

VEE GC

VEE S

VEE AAM

292-297

Serie / Series / Série

VCT Compact



VCT CP

VCT CB

VCT HT/GC

298-307

Serie / Series / Série

SVT Compact



SVT R14

SVT R

SVT HT

308-317

Serie / Series / Série

VCL Colombia



VCL CP

318-323

Serie / Series / Série

VVS/VVL Visión/Valencia



VVS

VVL

324-325

Serie / Series / Série

VPG Biggie



VPG37

326-327

Serie / Series / Série

GD/COMBI



GD P

AS25U

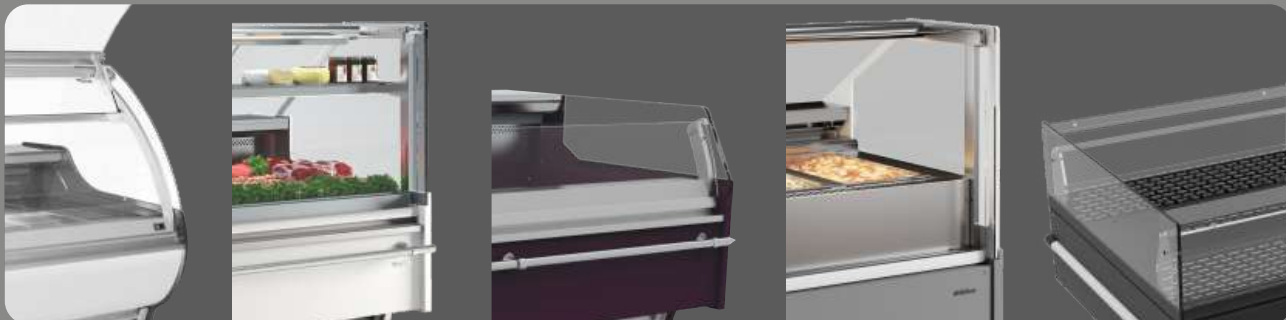
328-331

8. Supermarket

Estructura de cristales de alta transparencia, rectos o curvos según modelo.

High transparency glass structure, flat or curved depending on the model.

Structure en verre à haute transparence, droite ou bombée selon le modèle.



Iluminación / Lighting / Éclairage

Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.

Éclairage LED, réduisant la consommation énergétique entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle.



Equipos con
posibilidad de grupo
remoto y grupo
incorporado.

Devices with the
possibility of remote
group and integrated
group.

Équipement avec la
possibilité de groupe à
distance et de groupe
incorporé.



Máxima visibilidad de producto expuesto.

Maximum visibility of displayed product.

Visibilité maximale du produit exposé.



Amplia gama de opciones y posibilidades de personalización para exponer todo tipo de productos refrigerados sin envasar: carne, charcutería y delicatessen.

Wide range of options and customisation possibilities for displaying all types of unpackaged refrigerated products: meat, deli and delicatessen.

Nombreuses options et possibilités de personnalisation pour présenter tous les types de produits réfrigérés non emballés : viande, charcuterie et delicatessen.



Waterin

Sistema Waterloop R290 de Infrico

hasta
-25%

Sistema eficiente, hasta el 25% de ahorro de energía.
Efficient system with up to 25% energy saving.
Système efficace avec jusqu'à 25 % d'économies d'énergie.

-75%

75% reducción carga refrigerante.
75% refrigerant charge reduction.
Réduction de 75 % de la charge de réfrigérant.

0€

Refrigerantes naturales SIN TASA.
Natural refrigerants WITHOUT CHARGE.
Réfrigérateurs naturels SANS TÂCHE.



Mínima carga refrigerante, aprox. 0.1kg/kw.
Minimum refrigerant load, aprox. 0.1kg/kw.
Charge minimale de réfrigérant, avec environ 0,1 Kg/kw de réfrigération.



Flexibilidad de implantación.
Flexibility of implementation.
Flexibilité de mise en oeuvre.



Posibilidad de recuperación de calor en la instalación.
Possibility of heat recovery in the installation.
Possibilité de récupération de chaleur dans l'installation.



Condensadores sin mantenimiento.
Maintenance-free condensers.
Condensateurs de maintenance.



Posible eliminación de la sala de máquinas.
Possible elimination of the machine room.
Élimination possible, dans de nombreux cas, de la salle des machines.



Eliminación de riesgos típicos de inst. centralizadas.
Elimination of the typical risks of central. installations.
Élimination des risques typiques des installations centralisées.



Menor riesgo de fugas.
Reduced risk of leakage.
Moins de risques de fuites.



El ahorro energético y el cuidado del medio ambiente son dos factores claves que han impulsado la iniciativa Waterin.

¿Qué es Waterin?

Waterin son muebles de refrigeración comercial para la conservación de productos refrigerados y congelados, con unidades individuales R290 y sistema de condensación por agua.

¿Dónde podemos instalar este sistema?

Este sistema es óptimo para instalaciones que cumplan los siguientes condicionantes:

- Sala de ventas de hasta 1400m² con aproximadamente hasta 40kW frigoríficos.
- Temperatura de trabajo exterior (DryCooler) máxima de 48°C.

¿Este nuevo sistema requiere un proyecto de instalación?

El sistema Waterin no requiere instalación frigorífica porque son muebles con la unidad ya instalada y cargada desde fábrica, aunque su implantación requiere un cálculo de instalación para el dimensionado de las tuberías de agua, el DryCooler, el sistema hidráulico necesarios y su ubicación, etc.

Beneficios del sistema Waterin

Waterin por ser un sistema ecológico y de condensación por agua ofrece múltiples beneficios en la refrigeración comercial. Mayor eficiencia energética, menor impacto ambiental y mejor control de temperatura son sólo algunas de sus ventajas.



Saving energy and respect for the environment are two key factors that have driven the Waterin initiative.

What's Waterin?

Waterin are commercial refrigeration display cases for the preservation of refrigerated and frozen products, with individual R290 units and water condensation system.

Where do we install this system?

This system is ideal for installations that meet the following conditions:

- Supermarkets up to 1400m² with approximately up to 40kW of refrigeration capacity.
- Outdoor working temperature (DryCooler) max. 48°C.

Is an installation project required?

The Waterin system doesn't require refrigeration installation because it's display cases with the unit already installed and loaded from the factory, although its implementation requires an installation calculation for the dimensioning of the water pipes, the DryCooler, the necessary hydraulic system and its location, etc.

Benefits of Waterin

Waterin is an environmentally friendly, water condensing system that offers multiple benefits in commercial refrigeration. Greater energy efficiency, lower environmental impact and better temperature control are just some of its advantages.



Les économies d'énergie et le respect de l'environnement sont deux facteurs qui ont motivé l'initiative Waterin.

Qu'est-ce que Waterin?

WaterIn est une armoire de réfrigération commerciale pour les températures positives et négatives de stockage des produits, avec des unités R290 individuelles et un système de condensation à l'eau.

Où peut-on installer ce système?

Ce système est optimal pour les installations qui répondent aux conditions suivantes :

- Salle de vente jusqu'à 1400 m² avec environ jusqu'à 40kW d'unités de réfrigération
- Température extérieure de travail (DryCooler) maximale de 48°C.

Ce nouveau système nécessite-t-il un projet d'installation?

Le système Waterin ne nécessite pas d'installation frigorifique car il s'agit d'un meuble avec l'unité déjà installée et chargée en usine, bien que sa mise en œuvre dans la salle de vente nécessite un calcul de l'installation du système de condensation de l'eau et de ses composants.

Quels sont les avantages du système WaterIn ?

WaterIn est un système écologique à condensation par eau qui offre de multiples avantages dans le domaine de la réfrigération commerciale. Une meilleure efficacité énergétique, un impact environnemental réduit et un meilleur contrôle de la température ne sont que quelques-uns de ses avantages.



Waterin

Sistema Waterloop R290 de Infrico

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Positiva.
R290 units, Positive Temperature water condensed.
Unités R290 à condensation par eau à Température Positive.

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.
R290 units, Negative Temperature water condensed.
Unités R290 à condensation par eau à Température négative.



Posibilidad de recuperación de calor para calefacción o agua caliente sanitaria.

Possibility of heat recovery for heating or sanitary hot water.

Possibilité de récupération de chaleur pour le chauffage ou l'eau chaude sanitaire.



Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Positiva.
R290 units, Positive Temperature water condensed.
Unités R290 à condensation par eau à Température Positive.

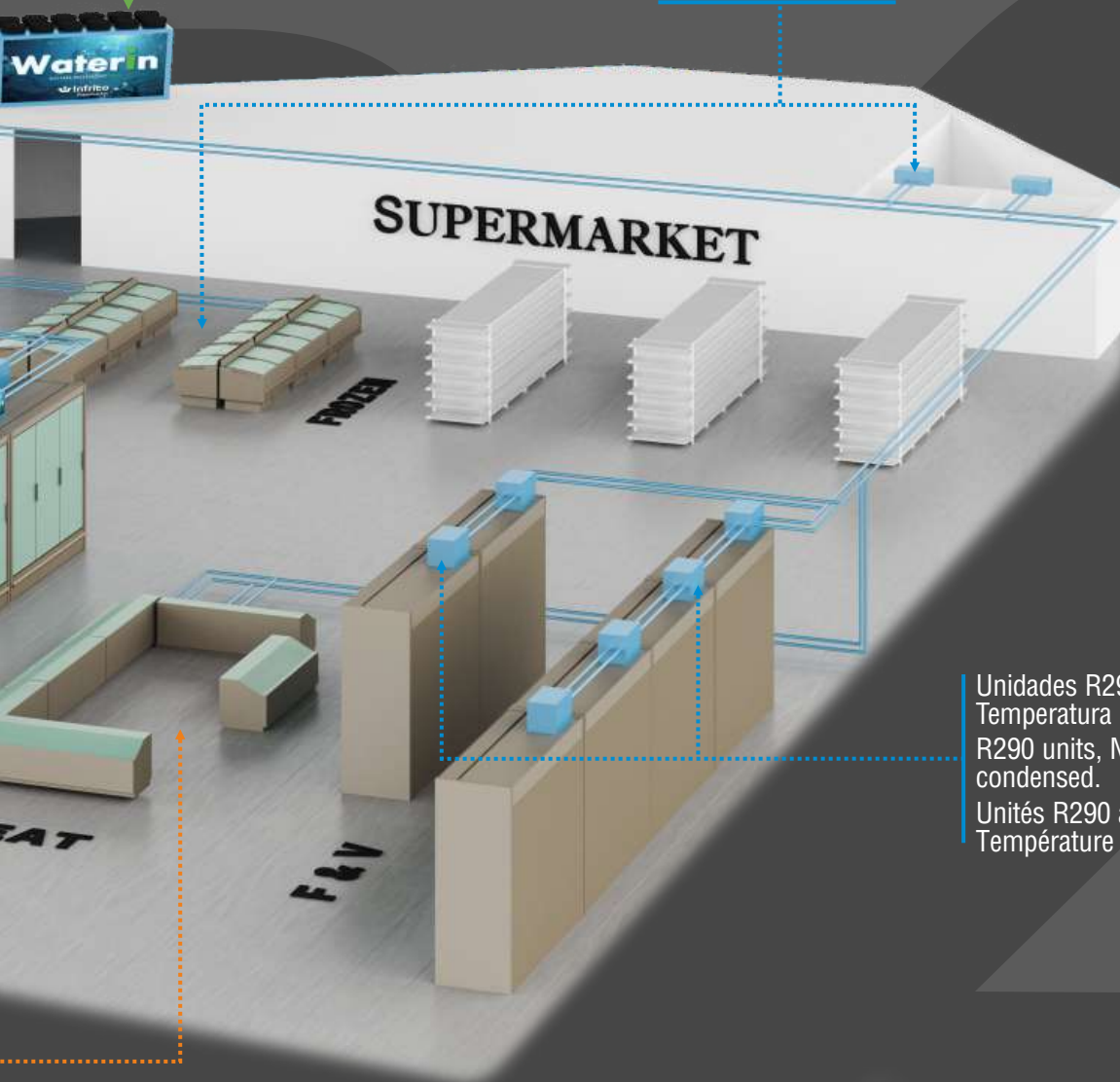


VEXW

VEX (9-12-18-25-31-37) W-IW
VEX (9-12-18-25-31-37) WCP-IWCP
VEX (9-12-15-18-25) WCB-IWCB
VEX (90) AAW-ACW-AIW-ACIW
VEX (45) ACW-ACIW
VEX (90) AAWCP-ACWCP-AAIWCP-ACIWCP
VEX (45) ACWCP-ACIWCP

Dry Coolers con grupo hidráulico.
 Dry Coolers with hydraulic power unit.
 Dry Coolers avec unité hydraulique.

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.
 R290 units, Negative Temperature water condensed.
 Unités R290 à condensation par eau à Température négative.



Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.
 R290 units, Negative Temperature water condensed.
 Unités R290 à condensation par eau à Température négative.



GDW

GD25WL1
 GD21WL1
 GDCWL1



AS25W

AS25WL1

VCT CP

Vitrina Compact para carne y charcutería grupo incorporado /
Compact plug in counters for meat and deli /
Vitrine Compact pour viandes et charcuteries groupe incorporé

IU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

MODELO MODELE MODÈLE		NEW						
		VCT9 UCP/IUCP	VCT12 UCP/IUCP	VCT15 UCP/IUCP	VCT18 UCP/IUCP	VCT25 UCP/IUCP	VCT31 UCP/IUCP	VCT37 UCP/IUCP
Precio Price Prix	U CP IU CP							
Medidas Measures Mesures	[mm]	938 x 1115 x 1250 mm.	1250 x 1115 x 1250 mm.	1562 x 1115 x 1250 mm.	1875 x 1115 x 1250 mm.	2500 x 1115 x 1250 mm.	3125 x 1115 x 1250 mm.	3750 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	-1°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]	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié (Mod SCB/SCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)						
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP						
Capacidad Capacity Capacité	[L]	225	300	375	450	600	750	900
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	0.75	1	1.25	1.5	2	2.5	3
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	1/3	1/2	3/4	3/4	11/4	11/4	11/4
Estantes Shelving Étagères		-						
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	[mm]	30+30						
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé						
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique						
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé						
Potencia Power Puissance	[W]	484	650	714	810	1264	2461	2493
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	-	-	-	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	6.9	9.4	10.3	11.7	18.2	35.4	35.9
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290						
Opcional Optional Options		-						

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix

Vitrina Compact para carne y charcutería grupo remoto /

Compact remote counters for meat and deli /

Vitrine Compact pour viandes et charcuteries groupe à distance

I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

MODELO MODELE MODÈLE		NEW						
		VCT9 CP/ICP	VCT12 CP/ICP	VCT15 CP/ICP	VCT18 CP/ICP	VCT25 CP/ICP	VCT31 CP/ICP	VCT37 CP/ICP
Precio Price Prix	CP I CP							
Medidas Measures Mesures	(mm)	938 x 1115 x 1250 mm.	1250 x 1115 x 1250 mm.	1562 x 1115 x 1250 mm.	1875 x 1115 x 1250 mm.	2500 x 1115 x 1250 mm.	3125 x 1115 x 1250 mm.	3750 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	-1°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)	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié (Mod SCB/SCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)						
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP						
Capacidad Capacity Capacité	[L]	225	300	375	450	600	750	900
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	0.75	1	1.25	1.5	2	2.5	3
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	-	-	-	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères		-						
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	(mm)	30+30						
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé						
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique						
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé						
Potencia Power Puissance	[W]	-	-	-	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	610	813	1015	1219	1626	2031	2438
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	-	-	-	-	-	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290						
Opcional Optional Options		-						

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix



VCT CB

Vitrina Compact para carne y charcutería grupo incorporado /
Compact plug in counters for meat and deli /
Vitrine Compact pour viandes et charcuteries groupe incorporé

IU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

MODELO MODELE MODÈLE		NEW				
		VCT9 U CB/IU CB	VCT12 U CB/IU CB	VCT18 U CB/IU CB	VCT25 U CB/IU CB	VCT37 U CB/IU CB
Precio Price Prix	U CB IU CB					
Medidas Measures Mesures	[mm]	938 x 1115 x 1250 mm.	1250 x 1115 x 1250 mm.	1875 x 1115 x 1250 mm.	2500 x 1115 x 1250 mm.	3750 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	-1°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 Matériel	[EXT/INT]	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié (Mod SCB/SCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)				
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP				
Capacidad Capacity Capacité	[L]	225	300	450	600	900
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	0.75	1	1.5	2	3
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	1/3	1/2	3/4	11/4	11/4
Estantes Shelving Étagères		-				
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	[mm]	30+30				
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé				
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique				
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé				
Potencia Power Puissance	[W]	503	590	780	1005	1508
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	-	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	6.64	7.8	9.1	9.8	13.3
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290				
Opcional Optional Options		-				

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix

Vitrina Compact para carne y charcutería grupo remoto /

Compact remote counters for meat and deli /

Vitrine Compact pour viandes et charcuteries groupe à distance

I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

MODELO MODELE MODÈLE		NEW				
		VCT9 CB/ICB	VCT12 CB/ICB	VCT18 CB/ICB	VCT25 CB/ICB	VCT37 CB/ICB
Precio Price Prix	CB I CB					
Medidas Measures Mesures	(mm)	938 x 1115 x 915mm.	1250 x 1115 x 915 mm.	1875 x 1115 x 915 mm.	2500 x 1115 x 915 mm.	3750 x 1115 x 915 mm.
Temperatura Temperature Température	(°C)	-1°C/+7°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)					
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP				
Capacidad Capacity Capacité	(L)	225	300	450	600	900
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	(m²)	0.75	1	1.5	2	3
Compresor Compressor Compresseur	(HP)	-	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères		-				
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	(mm)	30+30				
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé				
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique				
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé				
Potencia Power Puissance	(W)	-	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	(W A -10°C)	750	1000	1500	2000	3000
Consumo Consumption Consommation	(kWh/ 24h)	-	-	-	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290				
Opcional Optional Options		-				

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix



VCT CP

Ángulos Compact para carne y charcutería / Compact angles for meat and deli / Angles Compact pour viandes et charcuteries

I/IU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

MODELO MODELE MODÈLE	NEW	VCT45 CCP VCT45 CACP	VCT45 ACP VCT45 AACP	VCT90 CCP VCT90 CACP	VCT90 ACP VCT90 AACP	VCT45 CUCP VCT45 CIUCP	VCT45 AUCP VCT45 AIUCP	VCT90 CUCP VCT90 CIUCP	VCT90 AUCP VCT90 AIUCP
Precio Price Prix	CP / U CP ICP / IU CP								
Medidas Measures Mesures	[mm]								
Temperatura Temperature Température	[°C]	-1°C/+7°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]	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié (Mod SCB/SCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)							
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP							
Capacidad Capacity Capacité	[L]	240	150	480	300	240	150	480	300
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	0.8	0.5	1.6	1	0.8	0.5	1.6	1
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	-	-	-	-	3/8	3/8	3/4	5/8
Estantes Shelving Étagères		-							
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	[mm]	30+30							
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé							
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique							
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé							
Potencia Power Puissance	[W]	-	-	-	-	780	700	830	768
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	850	530	1790	900	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	-	-	-	-	10.9	9.8	15.5	14.4
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290							
Opcional Optional Options		-							

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix

VCT CB

Ángulos Compact para carne y charcutería / Compact angles for meat and deli / Angles Compact pour viandes et charcuteries

I/U: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

MODELO MODELE MODÈLE	NEW	VCT45 CCB VCT45 CICB	VCT45 ACB VCT45 AICB	VCT90 CCB VCT90 CICB	VCT90 ACB VCT90 AICB	VCT45 CUCB VCT45 CIUCB	VCT45 AUCB VCT45 AIUCB	VCT90 CUCB VCT90 CIUCB	VCT90 AUCB VCT90 AIUCB
Precio Price Prix	CB / UCB I CB / IU CB								
Medidas Measures Mesures	(mm)								
Temperatura Temperature Température	(°C)	-1°C/+7°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)	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié (Mod SCB/SCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)							
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP							
Capacidad Capacity Capacité	(L)	240	150	480	300	240	150	480	300
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	(m²)	0.8	0.5	1.6	1	0.8	0.5	1.6	1
Compresor Compressor Compresseur	(HP)	-	-	-	-	3/8	3/8	3/4	5/8
Estantes Shelving Étagères		-							
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	(mm)	30+30							
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé							
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique							
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé							
Potencia Power Puissance	(W)	-	-	-	-	780	700	830	768
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	(W A -10°C)	850	530	1790	900	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	(kWh/ 24h)	-	-	-	-	10.9	9.8	15.5	14.4
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290							
Opcional Optional Options		-							

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix



VCT HT/GC

Vitrina Compact caliente Compact hot display counter Vitrine Compact chaude

CARACTERÍSTICAS

Vitrina compact de cristal recto para productos calientes.
Exposición plana (HT) / cubetas Gastronorm (GC), para servicio asistido.
Calor exposición ventilado (mod. HT bandeja calefactada).
Termostato de seguridad.
Control electrónico.
Visibilidad total del producto expuesto.
Estructura de cristales delantera.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Cristales templados.
Cierre posterior corredero.
Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
Encimera superior de cristal templado.
Exposición en acero inoxidable AISI304.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación LED blanco cálido 2700K.
- Ventiladores electrónicos.
2 Laterales panorámicos.

MAIN FEATURES

Compact straight glass display case for hot products.
Flat display (HT) / Gastronorm trays (GC), for assisted service.
Ventilated hot display (mod. HT heated tray).
Safety thermostat.
Electronic control.
Total visibility of the product on display.
Front glass structure.
Anodised aluminium profile structure and glass support.
Tempered glass.
Sliding rear closure.
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
Upper worktop in tempered glass.
AISI304 stainless steel display.
High efficiency equipment:
- LED lighting 2700K white warm.
- Electronic fans.
2 panoramic sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine droite compacte en verre pour produits chauds.
Présentoir plat (HT) / plateaux Gastronorm (GC), pour le service assisté.
Vitrine chaude ventilée (mod. HT plateau chauffant).
Thermostat de sécurité.
Contrôle électronique.
Visibilité totale du produit exposé.
Structure frontale en verre.
Structure en profilé d'aluminium anodisé et support de verre.
Verre trempé.
Fermeture arrière coulissante.
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Présentoir en acier inoxydable AISI304.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage LED blanc chaud 2700K.
- Ventilateurs électroniques.
2 faces panoramiques.

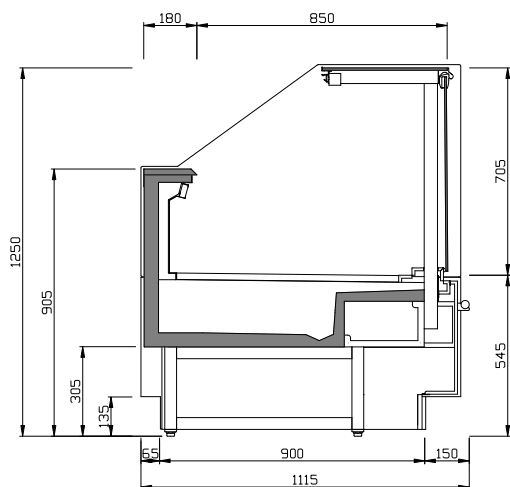


VCT12HT

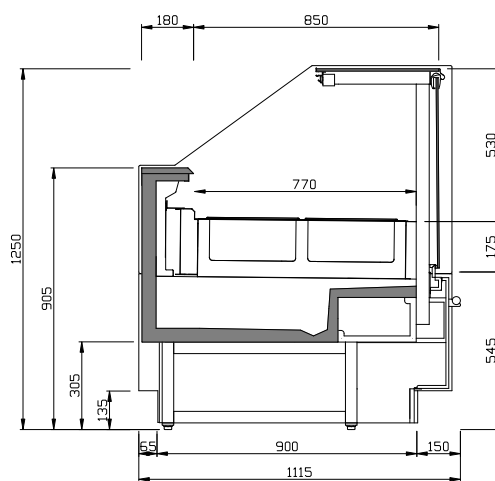


VCT12GC

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance



VCT HT



VCT GC

Serie/Series/Série **VCT COMPACT HT / GC**

MODELO MODELE MODÈLE	Consultar disponibilidad / Check availability / Vérifier la disponibilité			
	NEW			
	VCT9 HT	VCT12 HT	VCT12 GC	VCT15 GC
Precio Price Prix				
Medidas Measures (mm) Mesures	1018 x 1115 x 1250 mm.	1330 x 1115 x 1250 mm.	1330 x 1115 x 1250 mm.	1642 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature (°C) Température	+65°C			
Clase Climática Climatic class (°C) Classe climatique	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material (EXT/INT) Matériel	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié [Mod SCB/SCP] - Inox Aisi 304 [Mod. I]			
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP			
Capacidad Capacity (L) Capacité	225	300	300	375
Superficie exposición Surface exhibition (m²) Surface d'exposition	0.75	1	1	1.25
Compresor Compressor (HP) Compresseur	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] (mm) Joues [2]	30+30 Incluidos / Includes / Inclus			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	-			
Desescarche Defrost Dégivrage	-			
Evaporación Evaporation Évaporation	-			
Potencia Power (W) Puissance	1615	2153	2153	2690
Potencia frig. Cooling capacity (W A -10°C) Puissance Frig.	-	-	-	-
Consumo Consumption (kWh/24h) Consommation	9.7	12.9	12.9	16.12
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			
Opcional Optional Options	-			

Laterales no incluidos en el precio

Side panels not included in price

Joues non incluses dans le prix