

VITRINAS SUPER MARKET

Supermarket display counters / Vitrines Supermarket

3

170 **Características Producto /**
Product Overview /
Caractéristique de Produit

172 **VCT** Compact

182 **SVT** Compact

192 **VEX** Experience

210 **VEE** Experience for Eat

222 **VCL** Colombia

228 **VBC** Barcelona

240 **VVS** Visión

246 **VVL** Valencia

250 **VPG** Biggie

254 **VCD** Córdoba

+Info: infricosupermarket.com



VITRINAS SUPERMARKET
Refrigeration Supermarket Counters
Vitrines Supermarket

3. Vitrinas Supermarket Supermarket Display Counters / Vitrines Supermarket

Régimen de temperaturas / Temperature range / Régime de températures (ISO23953)

Tª Prod. Tª Aplic.	Tª Prod. Tª Aplic.	Tª Prod. Tª Aplic.
M1: -1/+5°C 0/+2°C	M2: -1/+7°C +2/+4°C	+65°C +65°C
 Carne / Meat / Viande  Pescado / Fish / Poisson  4ª Gama / 4TH Range / 4ème Gamme  Comida preparada / Grab & Go / Plats préparés	 Charcutería / Deli / Charcuterie  Bebidas / Cold drinks / Boissons  Lacteos / Dairy / Laitiers	 Calor / Hot

WATERIN



Waterin son muebles de refrigeración comercial para la conservación de productos refrigerados y congelados, con unidades individuales eco R290 y sistema de condensación por agua que cumplen con el reglamento F-GAS.

Waterin are commercial refrigeration display cases for the preservation of refrigerated and frozen products, with individual R290 eco units and water condensation system complying with F-GAS regulations.

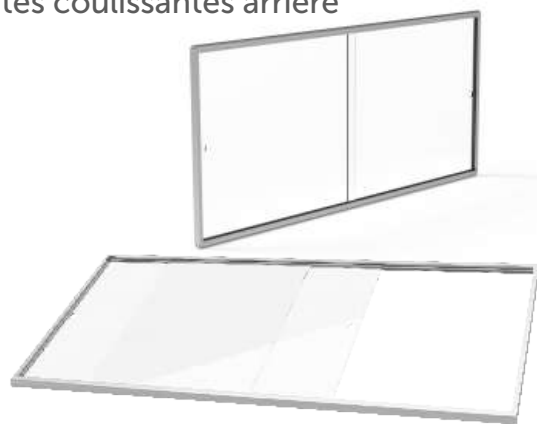
Les meubles Waterin sont un mobilier frigorifiques commerciales conçues pour la conservation des produits réfrigérés et surgelés. Ils intègrent des unités individuelles eco R290 et un système de condensation à eau, conformes à la réglementation F-GAS.

Puertas traseras correderas / Sliding rear doors / Portes coulissantes arrière

Las puertas traseras correderas ofrecen una solución eficiente y estética para optimizar el uso y el rendimiento de las vitrinas horizontales de refrigeración. Diseñadas para ahorrar energía, mejorar la conservación del producto refrigerado y garantizar una experiencia de uso excepcional.

Sliding rear doors offer an efficient and aesthetically pleasing solution to optimize the use and performance of horizontal refrigerated display cases. Designed to save energy, improve refrigerated product preservation and ensure an exceptional user experience.

Les portes coulissantes arrière offrent une solution efficace et esthétique pour optimiser l'utilisation et les performances des vitrines réfrigérées horizontales. Conçues pour économiser l'énergie, elles améliorent la conservation des produits réfrigérés tout en garantissant une expérience utilisateur exceptionnelle.



Iluminación LED / LED Lighting / Éclairage LED

Los sistemas de iluminación Led te ayudan a destacar en el punto de venta manteniendo la máxima frescura en su conservación. Baja emisión de calor, bajo consumo de energía y su alto rendimiento luminoso.

LED lighting systems help you stand out at the point of sale while maintaining maximum freshness in its conservation. Low heat emission, low energy consumption and high light output.

Les systèmes d'éclairage à LED permettent de mettre en valeur les produits en point de vente tout en préservant leur fraîcheur maximale. Ils offrent une faible émission de chaleur, une faible consommation d'énergie et un rendement lumineux élevé.

+Info: infricosupermarket.com

Compresores SVC / SVC Compressors / Compresseurs SVC



La tecnología de compresores de velocidad variable (SVC) representa un salto innovador en la refrigeración comercial ajustando continuamente su velocidad para adaptarse a las necesidades de refrigeración en tiempo real.

Variable speed compressor (SVC) technology represents an innovative leap in commercial refrigeration by continuously adjusting its speed to adapt to real-time refrigeration needs.

La technologie des compresseurs à vitesse variable (SVT) constitue une avancée majeure en réfrigération commerciale, ajustant en permanence la vitesse du compresseur pour répondre en temps réel aux besoins de réfrigération.

Ventiladores electrónicos EC / Electronic EC fans / Ventilateurs électroniques EC

los ventiladores EC ofrecen una mejora significativa en la eficiencia energética, un menor consumo y una reducción de los costos de mantenimiento, lo que los convierte en una solución ideal para optimizar el funcionamiento de sistemas de refrigeración.

EC fans offer a significant improvement in energy efficiency, lower consumption and reduced maintenance costs, making them an ideal solution for optimizing the operation of cooling systems.

Les ventilateurs électroniques EC améliorent considérablement l'efficacité énergétique, réduisent la consommation d'énergie et abaissent les coûts de maintenance. Ils sont parfait pour optimiser les performances des systèmes de refroidissement.



Sistema SCC / SCC System / Système SCC



Los sistemas de control de condensación de Infrico Supermarket mejoran la visibilidad de los productos y la experiencia de compra. Soluciones eficaces para asegurar el rendimiento óptimo de los muebles frigoríficos, cumpliendo con los estándares ISO.

Infrico Supermarket condensation control systems improve product visibility and shopping experience. Effective solutions to ensure optimum performance of refrigerated cabinets, meeting ISO standards.

Les systèmes de contrôle de la condensation d'Infrico Supermarket améliorent la visibilité des produits et l'expérience d'achat. Ces solutions efficaces garantissent une performance optimale des armoires frigorifiques tout en respectant les normes ISO.

Accesorios Deli / Deli accessories / Accessoires charcuterie

Permiten colocar los elementos necesarios para la explotación de las vitrinas refrigeradas, tales como cortadora, balanza, bolsas, cuchillos o filme de protección. Están diseñados y fabricados con materiales de alta calidad, principalmente acero inoxidable AISI304 y Polietileno de alta densidad.

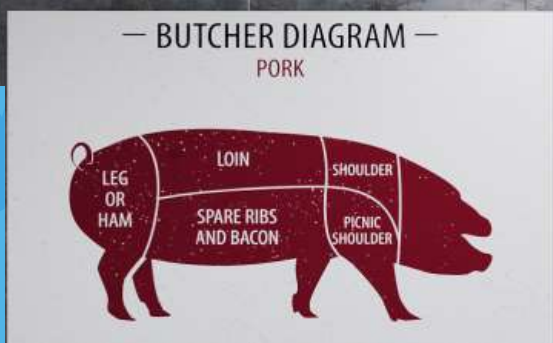
They allow to place the necessary elements for the operation of the refrigerated display cases, such as cutter, scales, bags, knives or protection film. They are designed and manufactured with high quality materials, mainly AISI304 stainless steel and high-density polyethylene.

Ces accessoires permettent d'organiser les éléments nécessaires au fonctionnement des vitrines réfrigérées, tels que la trancheuse, la balance, les sacs, les couteaux ou le film de protection. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, principalement de l'acier inoxydable AISI304 et du polyéthylène haute densité, ils garantissent une durabilité et une fonctionnalité optimales.



VCL COLOMBIA

Vitrina Colombia para carne
Colombia serveover for meat
Vitrine Colombia pour la viande



3

+Info: infricosupermarket.com

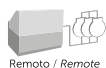


VITRINAS SUPERMARKET
Refrigeration Supermarket Counters
Vitrines Supermarket

VCLCP/UCP

Vitrina Colombia para carne grupo remoto / grupo incorporado (U)
Colombia remote serveover for meat / plug in (U)
Vitrine Colombia pour la viande groupe à distance / plug in (U)

M1				
M2				

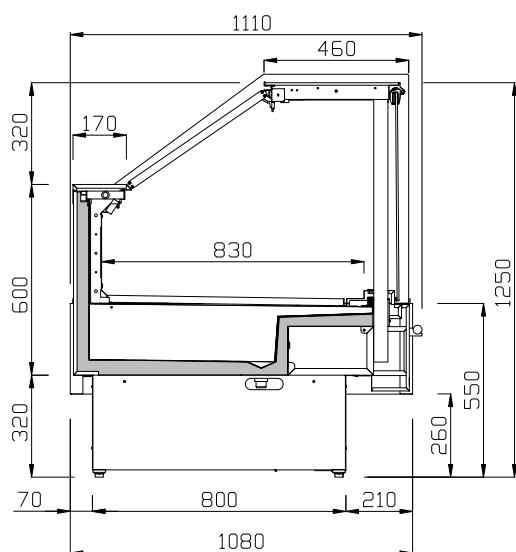


VCL37UCP

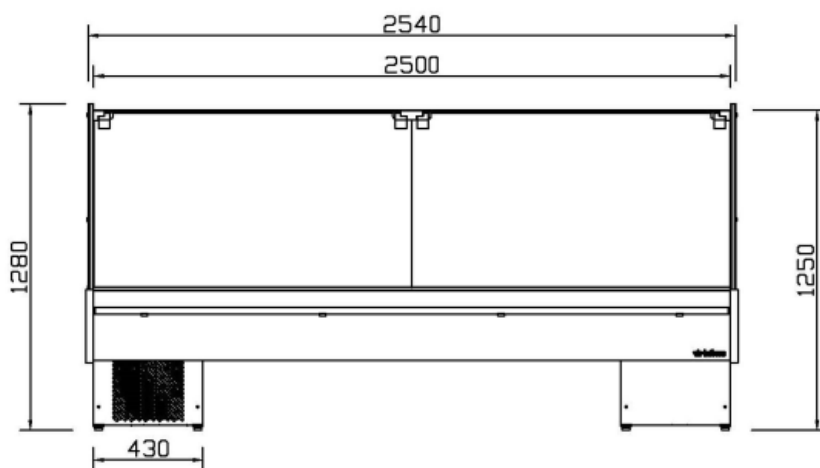
Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

M1	Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance			
	VCL12 CP VCL12 ICP	VCL18 CP VCL18 ICP	VCL25 CP VCL25 ICP	VCL37 CP VCL37 ICP
M1	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé			
	VCL12 UCP VCL12 IUCP	VCL18 UCP VCL18 IUCP	VCL25 UCP VCL25 IUCP	VCL37 UCP VCL37 IUCP
H1	Ángulos / Angles / Angles		Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé	
	Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance	VCL90 AC U CP VCL90 AC IU CP	VCL90 AA U CP VCL90 AA IU CP	VCL90 AC CP VCL90 AA I CP



VCL CP/UCP



VCL 25 CP/UCP

Serie / Series / Série **VCL-COLOMBIA**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrinas para carnicería servicio asistido remoto, o grupo incorporado eco R290 (U), modelos total inox, Interior y exterior, AISI304 (CP/UCP), modelos interior inox y exterior pintado en carta de colores Infrico (ICP/IUCP).

Diseño minimalista cristal recto sobre plots ó pies.

Conexión a desagüe a la red general (todos).

Clase Climática 4 (30°C/55HR).

Cierre trasero corredero con marco.

SCC Sistema de control de condensación.

Desescarches:

- Gas caliente y eléctrico (U).

- Eléctrico (remotas).

Estructura de cristales delantera en perfilera de aluminio anodizado.

Sistema de apertura de cristales elevable.

Cristales templados.

Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.

Encimera superior de cristal templado.

Paragolpes de inoxidable.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED especial carne.

- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Seveovers for remote assisted service, or plug in eco R290 (U), total stainless steel models, interior and exterior, AISI304 (CP/UCP), stainless steel interior and exterior models painted in Infrico colour chart (ICP/IUCP).

Minimalist design straight glass on plots or feet.

Connection to mains drainage (all).

Climate Class 4 (30°C/55HR).

Sliding rear closure with frame.

SCC Condensation control system.

Defrosting:

- Hot gas and electric (U).

- Electric (remote).

Front glass structure in anodised aluminium profiles.

Lift-up window opening system.

Tempered glass.

Ergonomic worktop in stainless steel AISI304 finish. AISI304 stainless steel.

Upper worktop in tempered glass.

Stainless steel bumpers.

High efficiency equipment:

- Special double LED meat lighting.

- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrines de boucherie pour service assisté groupe à distance, ou plug in eco R290 (U), modèles tout inox, intérieur et extérieur, AISI304 (CP/UCP), modèles intérieur et extérieur inox peints dans le nuancier Infrico (ICP/IUCP).

Design minimaliste verre droit sur plots ou pieds.

Raccordement au tout-à-l'égout (tous).

Classe climatique 4 (30°C/55HR).

Fermeture arrière coulissante avec cadre.

Système de contrôle de la condensation SCC.

Dégivrage:

- Gaz chaud et électrique (U).

- Électrique (à distance).

Structure vitrée frontale en profilés d'aluminium anodisé.

Système d'ouverture des vitres par relevage.

Verre trempé.

Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.

Acier inoxydable AISI304.

Plan de travail supérieur en verre trempé.

Pare-chocs en acier inoxydable.

Équipement à haut rendement:

- Double éclairage LED spécial viande.

- Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

1250 x 1080 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1250 / 1562 / 1875 mm.

Exposición / exhibition / présentation

830 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

4 - 30°C / 55% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

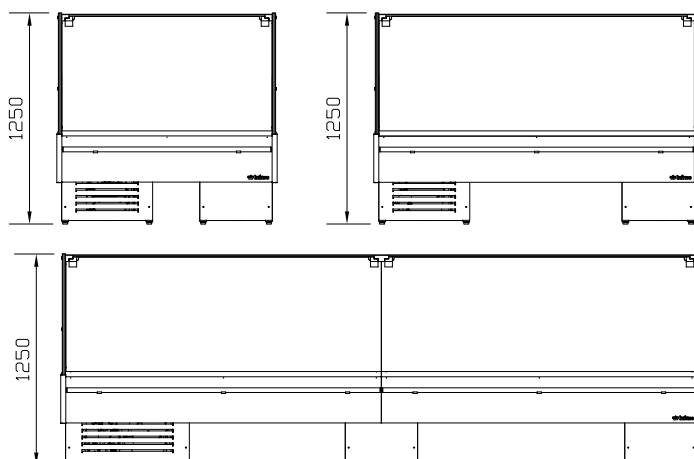
230 V / 50-60Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Producto / Product T° / T° Producte		T° Aplicación / Application T° / T° Applic.
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VCL CP	1,04	0,80	240,00



Vitrina Colombia para carne grupo remoto / grupo incorporado (U) Colombia remote serveover for meat / plug in (U) Vitrine Colombia pour la viande groupe à distance / plug in (U)

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Modelos remotos:

- Válvula termostática.
- Control electrónico.
- Salida de tubería frigorífica.

Modelos grupo incorporado:

- Unidades condensadoras eco R290 clase climática 4.

Preparada para conexión a desagüe a la red general, incluso cuando lleva la unidad condensadora incorporada.

SCC Sistema de control de condensación.

Doble sistema de desescarche gas caliente y eléctrico (U).

Desescarche eléctrico en versiones remotas.

Modelos total Inox con acabado inox AISI304 en el interior completo y exterior (UCP/CP).

Modelos acabado inox AISI304 en interior y exterior pintado en carta de colores Infrico (UCP/CP).

Plots o pies.

Cristales templados.

Cierre trasero corredero con marco.

Patas regulables.

Paragolpes de inoxidable.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED color especial carne.
- Ventiladores electrónicos.

STANDARD EQUIPMENT

Remote models:

- Thermostatic valve.
- Electronic control.
- Cooling pipe outlet.

Plug in group models:

- Condensing units eco R290 climatic class 4.

Prepared for connection to mains drainage, even when the condensing unit is plug in.

SCC Condensation control system.

Double hot gas and electric (U) defrosting system.

Electric defrost in remote versions.

Total Inox models with AISI304 stainless steel finish inside and outside (UCP/CP).

Models with AISI304 stainless steel finish inside and outside painted in Infrico colour chart (UCP/CP).

Plots or feet.

Tempered glass.

Sliding rear closure with frame.

Adjustable legs.

Stainless steel bumpers.

High efficiency equipment:

- Special flesh-coloured double LED lighting.
- Electronic fans.

ÉQUIPIMENT DE SÉRIE

Modèles groupe à distance :

- Vanne thermostatique.
- Contrôle électronique.
- Sortie du tuyau de refroidissement.

Modèles plug in:

- Groupes de condensation eco R290 classe climatique 4.

Préparé pour le raccordement au réseau d'évacuation, même lorsque le groupe de condensation est incorporé.

SCC Système de contrôle de la condensation.

Système de dégivrage à double gaz chaud et électrique (U).

Dégivrage électrique dans les versions à distance.

Modèles Total Inox avec finition intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI304 (UCP/CP).

Modèles avec finition intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI304 peints selon le nuancier Infrico (UCP/CP).

Plots ou pieds.

Verre trempé.

Fermeture arrière coulissante avec cadre.

Pieds réglables.

Pare-chocs en acier inoxydable.

Équipement à haut rendement :

- Double éclairage LED spécial couleur chair.
- Ventilateurs électroniques.

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES

Panorámico /
Panoramic /
Panoramique



COLORES / COLOURS / COULEURS



Interior /
Interior /
Intérieur

Exterior /
Exterior /
Extérieur

Total
INOX



Serie / Series / Série **VCL-COLOMBIA****+Info:** infricosupermarket.com**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

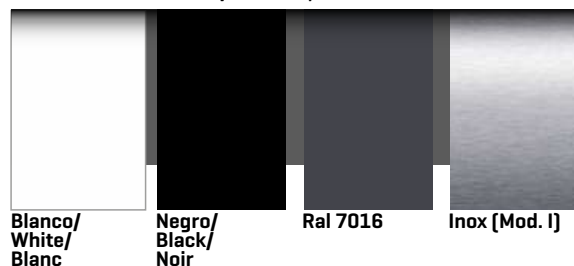
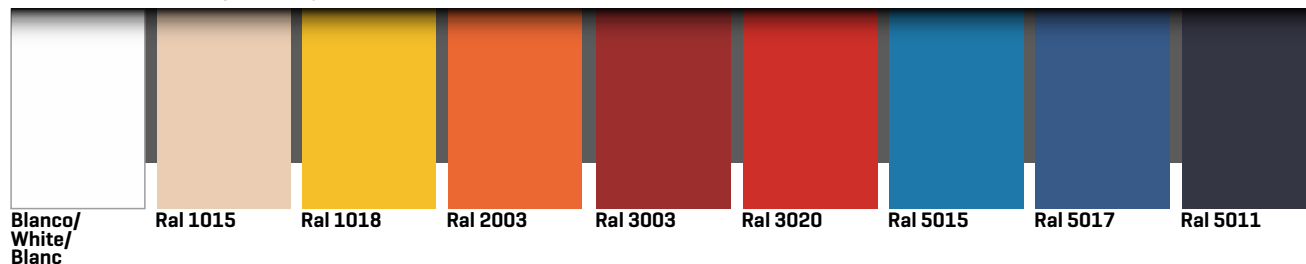
Laterales panorámicos.
 Separador central inyectado.
 Separador producto de metacrilato.
 Modelos remotos:
 - Válvula de expansión electrónica, válvulas frigoríficas (transductor de presión...)
 - Control electrónico para:
 -Válvula termostática.
 -Válvula de expansión electrónica.
 Doble plano de exposición acero inoxidable AISI304.
 Evaporador lacado.
 Muebles preparados para funcionamiento Co2 transcrito, Agua Glicolada y refrigerante A2L.
 Estante no refrigerado.
 Iluminación Led exposición Integrate S color carne.

OPTIONAL EQUIPMENT

Panoramic sides.
 Injected central divider.
 Methacrylate product divider.
 Remote models:
 - Electronic expansion valve, refrigeration valves (pressure transducer...)
 - Electronic control for:
 -Thermostatic valve.
 -Electronic expansion valve.
 Double exposure plane stainless steel AISI304.
 Lacquered evaporator.
 Cabinets prepared for transcritical Co2, Glycol Water and A2L refrigerant operation.
 Non-refrigerated shelf.
 Led lighting Integrate S flesh-coloured display.

ÉQUIPEMENT OPTIONAL

Joues panoramiques.
 Séparateur central injecté.
 Séparateur de produits en méthacrylate.
 Modèles à distance :
 - Détendeur électronique, vannes de réfrigération (capteur de pression...)
 - Contrôle électronique pour :
 -Vanne thermostatique.
 -Détendeur électronique.
 Plan d'exposition double en acier inoxydable AISI304.
 Évaporateur laqué.
 Armoires préparées pour le fonctionnement des réfrigérants transcritiques Co2, Glycol-Eau et A2L.
 Étagère non réfrigérée.
 Éclairage Led Integrate S couleur chair.

Color Interior Estándar / Standar / Standard**Color Interior-Exterior / Interior-Exterior colour / Couleur Intérieur-Extérieur TOTAL INOX****Total INOX (CP/UCP)****Color Exterior Estándar / Standar / Standard****Color Exterior Estándar / Standar / Standard**