

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.

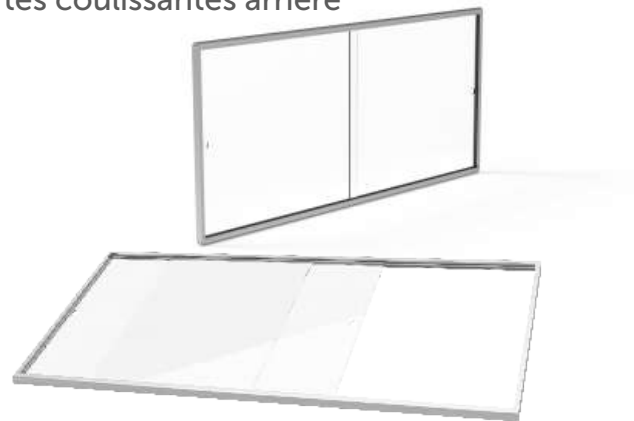
Les meubles Waterin sont un mobilier frigorifiques commerciales conçues pour la conservation des produits réfrigérés et surgelés. Ils intègrent des unités individuelles eco R290 et un système de condensation à eau, conformes à la réglementation F-GAS.

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.



VEE Take Away Grab and Go

Vitrina "Experience for Eat" estrecha para Grab and Go
"Experience for Eat" narrow display counters for Grab and Go
Vitrine "Experience for Eat" étroite pour Grab and Go



+Info: infricosupermarket.com



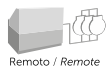
VITRINAS SUPERMARKET
Refrigeration Supermarket Counters
Vitrines Supermarket



VEE/U/S/US

Vitrina "Experience for Eat" grupo remoto/incorporado (U) / Ensalada (S/US)
 Remote/Plug in (U) display case "Experience for Eat" / Salade (S/US)
 Vitrine "Experience for Eat" groupe remote/incorporé (U) / Salade (S/US)

M1				
M2				



Remoto / Remote



Enchufable / Plug in

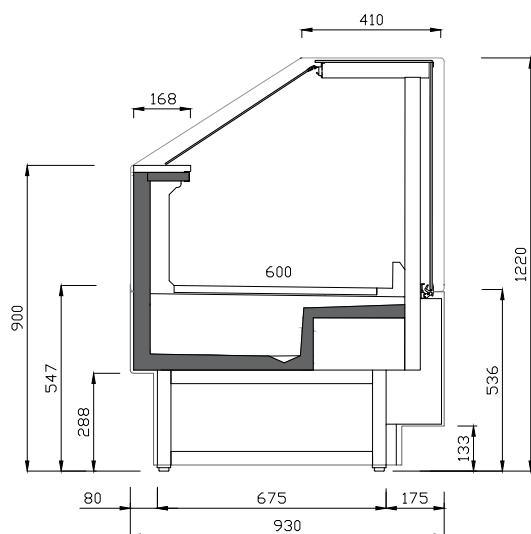


VEE25

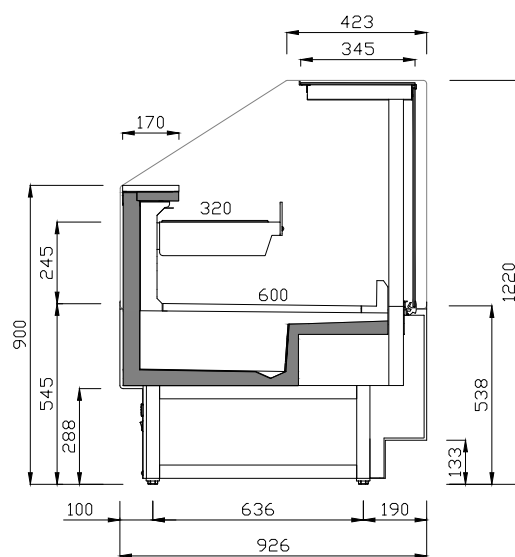
Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance			
M1	VEE12	VEE18	VEE25
	VEE12 S	-	-
Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé			
M1	VEE12 U	VEE18 U	VEE25 U
	VEE12 US	-	-



VEE



VEES

Serie / Series / Série **VEE - EXPERIENCE FOR EAT**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrinas para servicio asistido en instalación remota (VEE) / grupo incorporado Eco R290 (VEEU), diseñadas específicamente para alimentos precocinados ya envasados (take away, grab and go) y carne.

Vitrinas doble servicio que combina el servicio tradicional con el autoservicio, en instalación remota, (VEES) / grupo incorporado Eco R290 (VEEUS), diseñadas específicamente para ensaladas listas para llevar.

Diseño con estilo cristal recto.

Estructura de cristales delantera.

Cristales templados.

Sistema de apertura de cristales abatible.

Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.

Encimera superior de cristal templado.

Visibilidad total del producto expuesto.

Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.

Estructura y soporte de cristales en perfiles de aluminio anodizado.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED color blanco 4000K.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Vitrines de service assisté groupe à distance (VEE) / plug in Eco R290 (VEEU), spécialement conçues pour les aliments pré-cuits préemballés (take away, grab and go) et la viande.

Vitrines à double service combinant le service traditionnel et le libre-service, avec groupe à distance (VEES) / plug in Eco R290 (VEEUS), spécialement conçues pour les salades prêtes à l'emploi.

Straight glass style design.

Front glass structure.

Tempered glass.

Hinged glass opening system.

Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.

Upper worktop in tempered glass.

Total visibility of the product on display.

Epoxy painted steel display in white or black.

Structure and glass support in anodised aluminium profiles.

High efficiency equipment:

- 4000K white double LED lighting.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Remote assisted service display cabinets (VEE) / plug in Eco R290 (VEEU), specifically designed for pre-packed precooked food (take away, grab and go) and meat.

Dual service display cabinets combining traditional service with self-service, in remote installation (VEES) / Eco R290 plug in unit (VEEUS), specifically designed for ready-to-go salads.

Design en verre droit.

Structure frontale en verre.

Verre trempé.

Système d'ouverture du verre sur charnières.

Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.

Plan de travail supérieur en verre trempé.

Visibilité totale du produit exposé.

Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.

Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.

Équipement à haut rendement :

- Double éclairage LED blanc 4000K.
- Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

930 x 1220 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1250 / 1875 / 2500 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

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

230 V / 50-60Hz - 230 V / 50 Hz (Mod. U)

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
M2	-1°C / +7°C	+2°C / +4°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
VEE	0,67	0,60	180,00
VEES	0,89	0,92	122,00



VEECA/UCA

Vitrina "Experience for Eat" Torre de carne grupo remoto / Grupo incorporado (U)
 Meat Tower "Experience for Eat" remote display counter / Plug in (U)
 Vitrine "Experience for Eat" groupe à distance / Groupe incorporé (U)

M1



Remoto / Remote



Enchufable / Plug in



VEE12 CA

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

M1

Grupo remoto / Remote / Groupe à distance

VEE9 CA

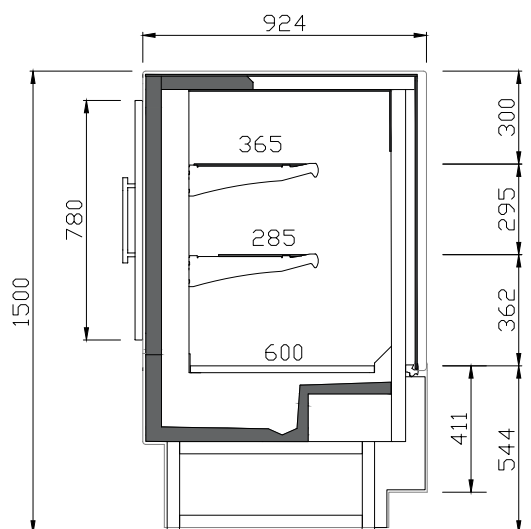
VEE12 CA

M1

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VEE9 U CA

VEE12 U CA



VEE CA / U CA

Serie / Series / Série **VEE - EXPERIENCE FOR EAT**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina alta, torre de carne, de refrigeración para instalación remota (CA) o plug in con unidad eco R290(UCA).
Cristal frontal recto.
Puertas pivotantes traseras.
Diseñada específicamente para la exposición de carne y comida preparada.
Visibilidad total del producto expuesto.
3 niveles de exposición.
2 estantes de cristal.
Estructura de cristales delantera.
Encimera superior de cristal templado.
Estructura y soportes de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Cristales templados.
Exposición en acero lacado en color blanco o negro.
Decoraciones en acero pintado epoxi.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación LED especial carne en exposición y estantes.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

High display case, meat tower, refrigerated for remote installation (AC) or plug in with eco R290(UCA) unit.
Straight front glass.
Rear pivoting doors.
Designed specifically for the display of meat and prepared food.
Full visibility of product on display.
3 display levels.
2 glass shelves.
Front glass structure.
Tempered glass top.
Glass structure and supports in anodised aluminium sections.
Tempered glass.
White or black lacquered steel display.
Epoxy painted steel decorations.
High efficiency equipment:
- Special LED meat lighting on display and shelves.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine haute, tour à viande, réfrigérée, group à distance (CA) ou plug in avec unité eco R290 (UCA).
Verre frontal droit.
Portes arrière pivotantes.
Conçue spécifiquement pour l'exposition de viandes et d'aliments préparés.
Visibilité totale du produit exposé.
3 niveaux de présentation.
2 étagères en verre.
Structure frontale en verre.
Plateau en verre trempé.
Structure en verre et supports en profilés d'aluminium anodisé.
Verre trempé.
Présentoir en acier laqué blanc ou noir.
Décorations en acier peint époxy.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage LED spécial viande sur le présentoir et les étagères.
- Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

930 x 1500 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

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

230 V / 50-60Hz - 230 V / 50 Hz (Mod. U)

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
VEE CA	1,21	1,25	199,00



VEEHT/GC

Vitrina caliente "Experience for Eat" exposición plana (HT) / Cubetas Gastronorm (GC)
 Hot display case "Experience for Eat" flat display (HT) / Gastronorm trays (GC)
 Vitrine chaude "Experience for Eat" exhibition plat / Bacs Gastronorme (GC)



Enchufable /
Plug in



Calor / Hot



VEE12HT



VEE12GC

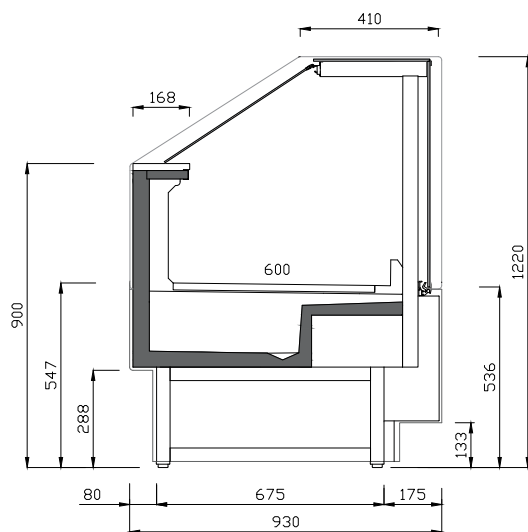
Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

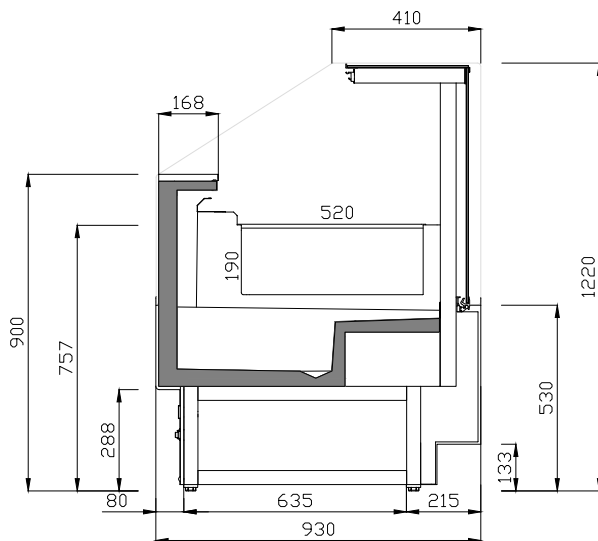
Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65°

VEE12 HT
VEE12 GC



VEE HT



VEE GC

Serie / Series / Série **VEE - EXPERIENCE FOR EAT**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina estrecha 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 blanco cálido LED 2700K.
- Ventiladores electrónicos.
2 Laterales panorámicos.
Cubetas gastronorm (GC).

MAIN FEATURES

Narrow 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 doors.
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
Upper worktop in tempered glass.
AISI304 stainless steel display.
High efficiency equipment:
- LED lighting warm white 2700K.
- Electronic fans.
2 panoramic sides.
Gastronorm trays (GC).

CARACTERISTIQUES

Vitrine étroite en verre droit pour les produits chauds.
Exposition à plat (HT) / Bacs Gastronormes (GC), pour service assisté.
Exposition chaude ventilée (mod. HT bac 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.
Portes arrière coulissantes.
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Exposition en acier inoxydable AISI304.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage LED blanc chaud 2700K.
- Ventilateurs électroniques.
2 joues panoramiques.
Bacs gastronorm (GC).

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
930 x 1220 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 1330 mm.

Exposición / exhibition / présentation
600 mm.
Costados / sides / joues
40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

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

230 V / 50Hz

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

T° Producto / Product T° / T° Producte	T° Aplicación / Application T° / T° Applic.
+65	+65°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
VEE HT	0,84	0,75	225,00
VEE GC	-	0,75	225,00



Vitrina "Experience for Eat" neutra
Neutral display case "Experience for Eat"
Vitrine "Experience for Eat" neutre



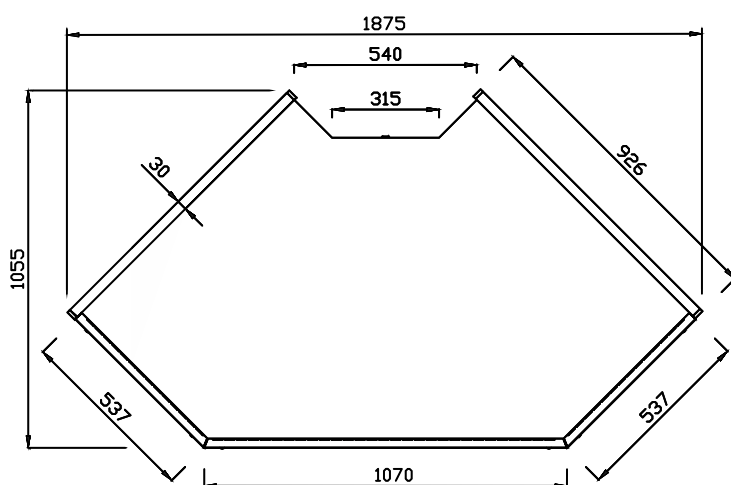
VEE90AAM

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Neutra / Neutral / Neutre

VEE90AAM



VEE90AAM

Serie / Series / Série **VEE - EXPERIENCE FOR EAT**

+Info: infricosupermarket.com

CARACTERÍSTICAS

Mueble neutro preparado para engamar con las vitrinas estrechas refrigeradas VEE y que permite dar servicio al material de catering, la caja registradora etc.
Decoración en chapa lacada según carta de colores.
Frente superior de acero inoxidable.
Encimera en acabado Quartz Compact blanco.

MAIN FEATURES

Neutral unit prepared to be fitted with VEE refrigerated narrow display cases for catering equipment, cash register, etc.
Lacquered sheet metal decoration according to colour chart.
Upper front in stainless steel.
Worktop in white Quartz Compact finish.

CARACTERISTIQUES

Unité neutre préparée pour être équipée de vitrines étroites réfrigérées VEE pour le matériel de restauration, la caisse enregistreuse, etc.
Décoration en tôle laquée selon nuancier.
Façade supérieure en acier inoxydable.
Plan de travail en finition Quartz Compact blanc.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

900 x 1055 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1875 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.



VEE

Vitrina "Experience for Eat"

"Experience for Eat" display case

Vitrine "Experience for Eat"

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Muebles remotos:

- Válvula termostática
- Control electrónico
- Salida de tubería frigorífica

Muebles plug in:

- Unidades condensadoras eco R290.

Estructuras de cristales delantera.

Cristales templados.

Estructura y soporte de cristales en perfilería de aluminio anodizado.

Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.

Sistema de apertura de cristales abatible.

Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.

Encimera superior de cristal templado.

Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.

Exposición en acero inoxidable (GC y HT).

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED blanco 4000K.
- Iluminación doble LED blanco cálido 2700K (GC y HT).
- Ventiladores electrónicos.

Patas regulables.

Laterales panorámicos (GC y HT).

Modelos CA:

- 2 estantes en cristal.
- Iluminación LED blanco 4000K en exposición y estantes.

Modelos GC: cubetas gastronorm.

STANDARD EQUIPMENT

Remote display cases:

- Thermostatic valve
- Electronic control
- Cooling pipe outlet

Plug in display cases:

- eco R290 condensing units.

Front glazing structures.

Tempered glass.

Anodised aluminium profile structure and glazing support.

Exterior and interior angles to adapt the line to the space.

Folding glass opening system.

Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.

Upper worktop in tempered glass.

Epoxy painted steel display in white or black.

Stainless steel display (GC and HT).

High efficiency equipment:

- 4000K white double LED lighting.
- Double warm white LED lighting 2700K (GC and HT).
- Electronic cooling fans.

Adjustable legs.

Panoramic sides (GC and HT).

CA models:

- 2 glass shelves.
- 4000K white LED lighting on display and shelves.

GC models: gastronorm trays.

ÉQUIPIMENT DE SÉRIE

Vitrines à distance:

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

Vitrines Plug in:

- Unités de condensation eco R290.

Structures de vitrage avant.

Verre trempé.

Structure et support de vitrage en profilé d'aluminium anodisé.

Angles extérieurs et intérieurs pour adapter la ligne à l'espace.

Système d'ouverture du verre pliant.

Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.

Plan de travail supérieur en verre trempé.

Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.

Présentoir en acier inoxydable (GC et HT).

Équipement à haut rendement :

- Double éclairage LED blanc 4000K.
- Double éclairage LED blanc chaud 2700K (GC et HT).
- Ventilateurs de refroidissement.

Pieds réglables.

Joues panoramiques (GC et HT).

Modèles CA:

- 2 étagères en verre.
- Eclairage LED blanc 4000K sur le présentoir et les étagères.

Modèles GC: bacs gastronorm.

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES

Panorámico /
Panoramic /
Panoramique



COLORES / COLOURS / COULEURS

Interior /
Interior /
Intérieur

Exterior /
Exterior /
Extérieur



Exterior /
Exterior /
Extérieur



Serie / Series / Série **VEE - EXPERIENCE FOR EAT****+Info: infricosupermarket.com****EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

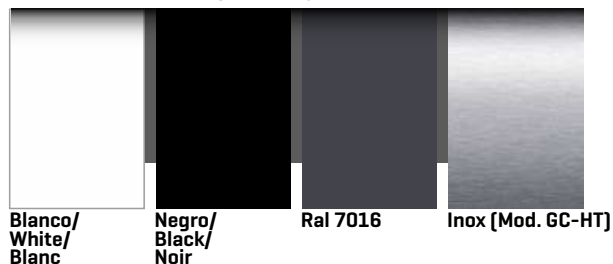
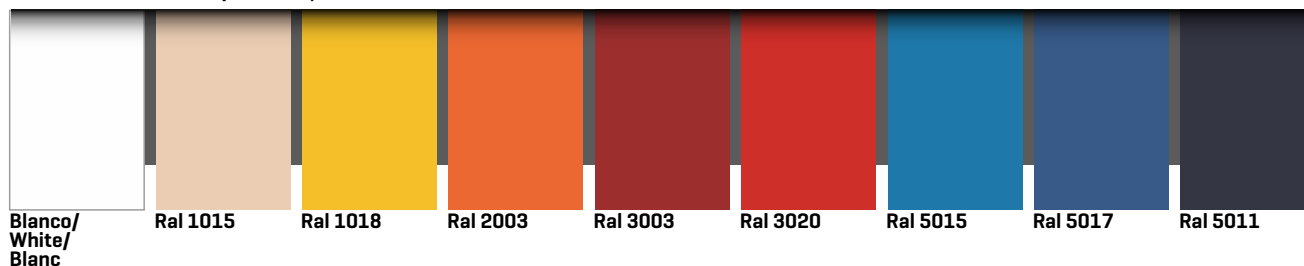
Laterales panorámicos.
 Separador central inyectado.
 Separador producto de metacrilato.
 Modelos remotos:
 - Válvula de expansión electrónica, válvulas frigoríficas (transductor de presión...)
 - Control electrónico para:
 -Válvula termostática.
 -Válvula de expansión electrónica.
 SCC Sistema de control de condensación.
 Doble plano de exposición lacado en color blanco o negro.
 Evaporador lacado.
 Puertas correderas traseras metacrilato.
 Puertas correderas traseras metacrilato con marco.
 Opcionales resistencia a la corrosión:
 - Rodapie inoxidable.
 - Cubre evaporador+ tren ventiladores inoxidable.
 Desescarche eléctrico.
 Modelos CA:
 - Barra carne cuelgue.
 - Estante adicional.
 - Puerta pivotante frontal.

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.
 SCC Condensation control system.
 Double exposure plane lacquered in white or black.
 Evaporator lacquered.
 Methacrylate rear sliding doors.
 Methacrylate rear sliding doors with frame.
 Optional corrosion resistance:
 - Stainless steel skirting board.
 - Evaporator cover + stainless steel fan train.
 Electric defrosting.
 CA models:
 - Meat hanging bar.
 - Additional shelf.
 - Front pivoting door.

ÉQUIPEMENT OPTIONAL

Joues panoramiques.
 Séparation centrale injectée.
 Séparation des produits en méthacrylate.
 Modèles à distance :
 - Détendeur électronique, vannes de réfrigération (capteur de pression...)
 - Contrôle électronique pour :
 -Vanne thermostatique.
 -Vanne d'expansion électronique.
 SCC Système de contrôle de la condensation.
 Plan double exposition laqué blanc ou noir.
 Evaporateur laqué.
 Portes arrière coulissantes en méthacrylate.
 Portes arrière coulissantes en méthacrylate avec cadre.
 Résistance à la corrosion en option :
 - Plinthe en acier inoxydable.
 - Couvercle d'évaporateur + train de ventilateurs en acier inoxydable.
 Dégivrage électrique.
 Modèles AC :
 - Barre de suspension de la viande.
 - Étagère supplémentaire.
 - Porte avant pivotante.

Color Interior Estándar / Standar / Standard**Color Exterior Estándar / Standar / Standard****Color Exterior Estándar / Standar / Standard**