

12. Supermarket



Waterin



362

Serie / Series / Série

VMD Madrid



366

Serie / Series / Série

VBC Barcelona



372

Serie / Series / Série

VEX Experience



384

Serie / Series / Série

VEE California



396

Serie / Series / Série

VCT Compact



404

Serie / Series / Série

SVT Compact



416

Serie / Series / Série

VCL Colombia



430

12

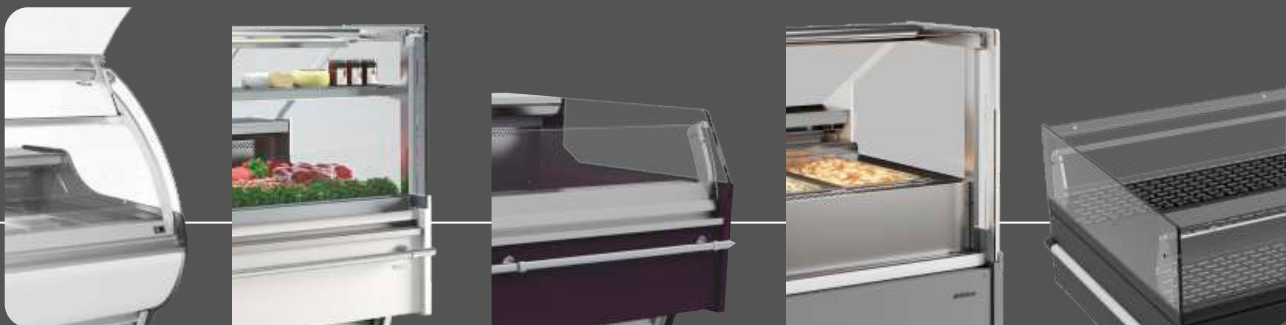


12. Supermarket

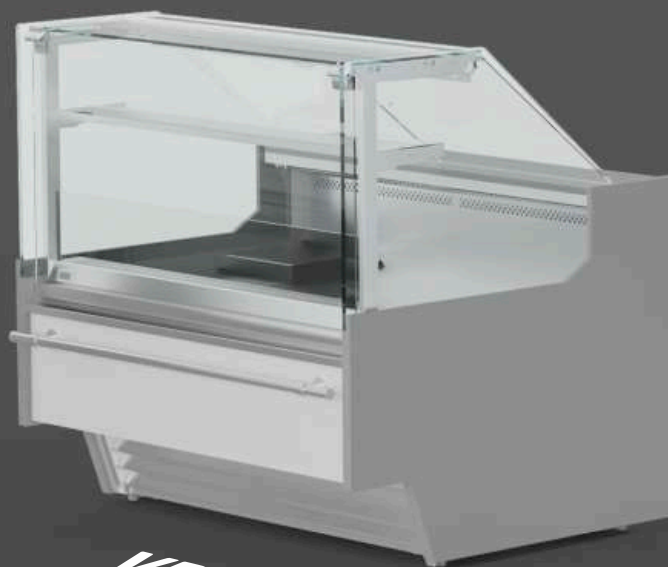
Estructura de cristales de alta transparencia, rectos o curvos según modelo.

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

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



VMD RIU



VBC SIUCP

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.



Opcional / Optional / Option

110V / 60Hz
+3%

Consultar / To consult / Consulter

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.



VEX IUCB



VEE CA

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.



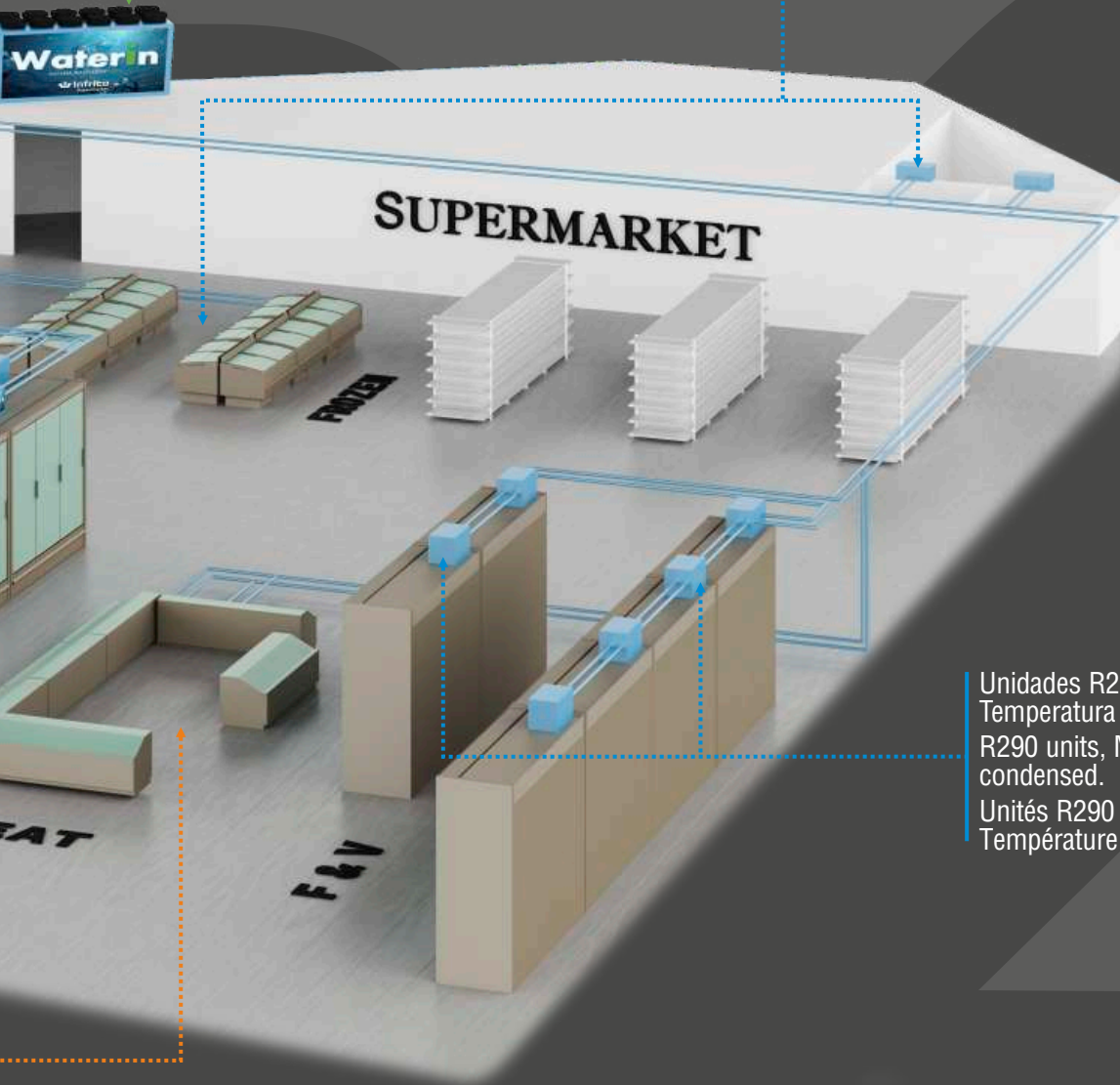
VEXW

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

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

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

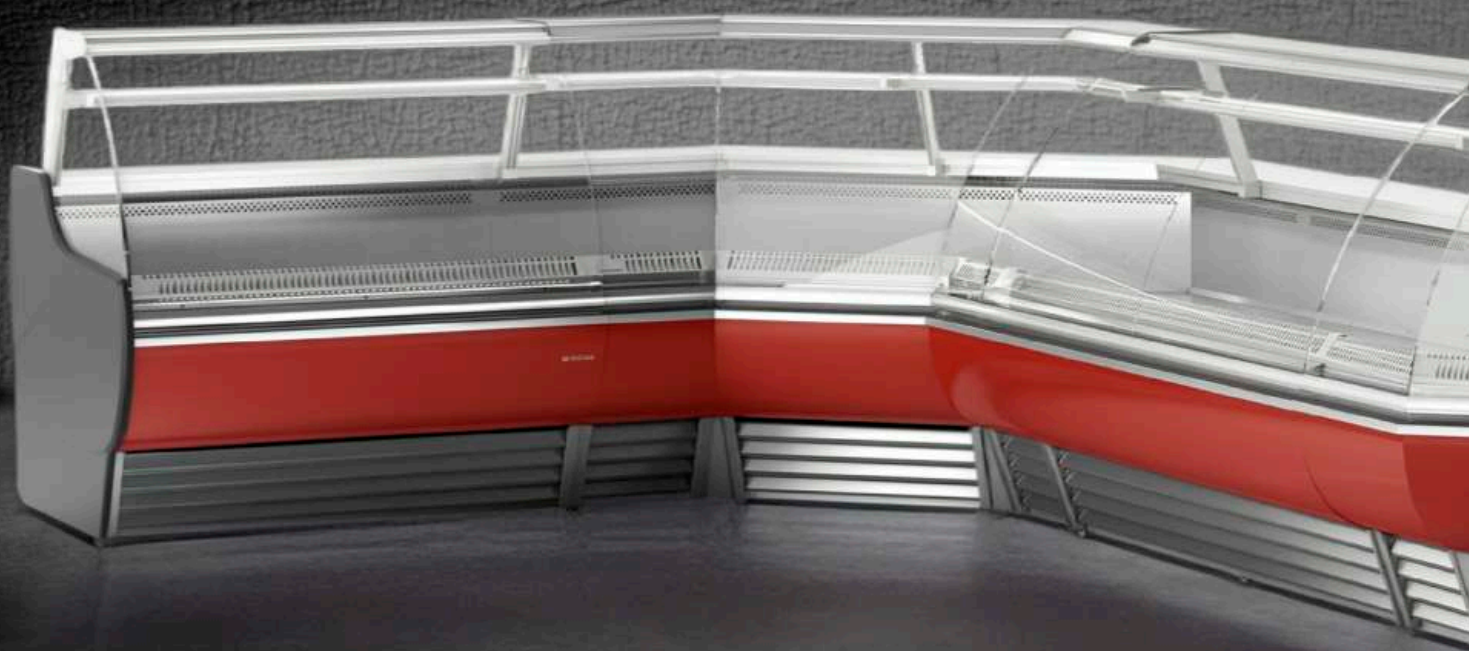
Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.
R290 units, Negative Temperature water condensed.
Unités R290 à condensation par eau à Température négative.



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

VMD

Madrid



CARACTERÍSTICAS

Vitrina remota/grupo incorporado (U), con reserva (R)/sin reserva (S), de cristal curvo para servicio asistido.
Sistema de refrigeración ventilado.
Reserva refrigerada para multiplicar las opciones del servicio de venta (R).
Estante intermedio de cristal templado.
Encimera superior de cristal templado.
Exposición en acero inox. AISI304 (I).
Decoración en chapa lacada según carta de colores.
Vidrios frontales abatibles.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.

MAIN FEATURES

Remote display case/plug in (U), with storage (R)/without storage (S), curved glass for assisted service.
Ventilated refrigeration system.
Refrigerated reserve to multiply vending options (R).
Upper worktop in tempered glass.
Stainless steel display, AISI304 (I).
Lacquered steel plate decoration according to colour chart.
Hinged front glass.
Structure and glass support in anodised aluminium profiles.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à distance/groupe incorporé (U), avec réserve (R)/sans réserve (S), verre bombée pour service assisté.
Système de réfrigération ventilé.
Réserve réfrigérée pour multiplier les possibilités de distribution (R).
Étagère intermédiaire en verre trempé.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
Décoration en acier laqué selon le nuancier.
Verre frontal à charnières.
Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.



Vitrina expositora modular frío ventilado /
Refrigerated modular display case /
Vitrine présentation froid ventilé canalisable

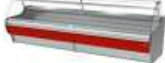


VMD 25 RU

Serie / Series / Série

**VMD
MADRID**

RU/RIU/SU/SIU: Grupo Incorporado / Plug in / Groupe incorporé
R/RI/SI: Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

						
CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RIU/RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
VMD 9 RU/RIU VMD 9 R/RI	VMD 12 RU/RIU VMD 12 R/RI	VMD 15 RU/RIU VMD 15 R/RI	VMD 18 RU/RIU VMD 18 R/RI	VMD 25 RU/RIU VMD 25 R/RI	VMD 31 RU/RIU VMD 31 R/RI	VMD 37 RU/RIU VMD 37 R/RI
SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU/SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
VMD 9 SU/SIU VMD 9 S/SI	VMD 12 SU/SIU VMD 12 S/SI	VMD 15 SU/SIU VMD 15 S/SI	VMD 18 SU/SIU VMD 18 S/SI	VMD 25 SU/SIU VMD 25 S/SI	VMD 31 SU/SIU VMD 31 S/SI	VMD 37 SU/SIU VMD 37 S/SI
						
CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE				MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR		
RIU/RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
VMD 90 AA RU/RIU VMD 90 AA R/RI	VMD 45 AA RU/RIU VMD 45 AA R/RI	VMD 90 AC RU/RIU VMD 90 AC R/RI	VMD 45 AC RU/RIU VMD 45 AC R/RI	VMD 9 C	VMD 12 M	VMD 15 M
SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE						
SIU/SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
VMD 90 AA SU/SIU VMD 90 AA S/SI	VMD 45 AA SU/SIU VMD 45 AA S/SI	VMD 90 AC SU/SIU VMD 90 AC S/SI	VMD 45 AC SU/SIU VMD 45 AC S/SI			

Modelos

Serie/Series/Série **VMD MADRID**



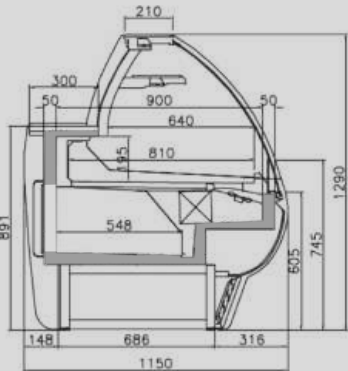
VMD 18 SU



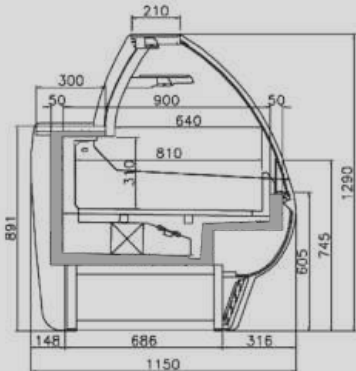
ÁNGULOS / ANGLES / ANGLES VMD



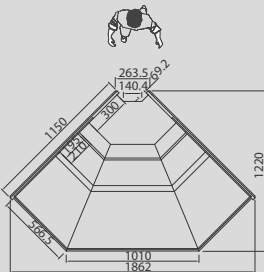
VMD 12 M



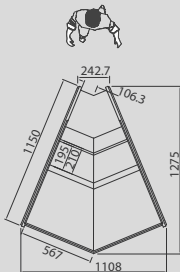
VMD RU/R [con reserva]
[Whit storage]
[Avec réserve]



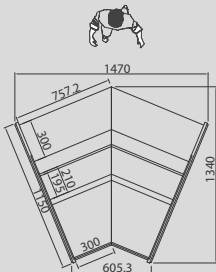
VMD SU/S [Sin reserva]
[Whitout storage]
[Sans réserve]



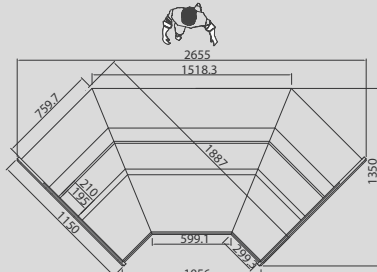
VMD 90 AA



VMD 45 AA



VMD 45 AC



VMD 90 AC



Detalle reserva
Storage detail
Détail réserve

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
[x unidad/x unit/x unité]		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Laterales / Sides / Joutes

VMD C/M: SÍ	
Laterales / Sides / Joutes	
VMD: NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1001	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020
Design 2108025	Ral 5015	Ral 4007	Ral 6002	Design 1107060	Design 3504035
Ral 9006	Ral 7016	Ral 8017			

VMD / U

Vitrina expositora modular frío ventilado /
Refrigerated modular display case /
Vitrine présentation froid ventilé canalisable

Serie / Series / Série **MADRID**

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
								
Precio	RU							
Price	RIU							
Prix	RIU							

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
		VMD 9 SU/SIU	VMD 12 SU/SIU	VMD 15 SU/SIU	VMD 18 SU/SIU	VMD 25 SU/SIU	VMD 31 SU/SIU	VMD 37 SU/SIU
Precio	SU							
Price	SIU							
Prix	SIU							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1150 x 1290 mm.	1250 x 1150 x 1290 mm.	1562 x 1150 x 1290 mm.	1875 x 1150 x 1290 mm.	2500 x 1150 x 1290 mm.	3125 x 1150 x 1290 mm.	3750 x 1150 x 1290 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
								
Precio	R							
Price	RI							
Prix	RI							

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
		VMD 9 S/SI	VMD 12 S/SI	VMD 15 S/SI	VMD 18 S/SI	VMD 25 S/SI	VMD 31 S/SI	VMD 37 S/SI
Precio Price Prix	S SI							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1150 x 1290 mm.	1250 x 1150 x 1290 mm.	1562 x 1150 x 1290 mm.	1875 x 1150 x 1290 mm.	2500 x 1150 x 1290 mm.	3125 x 1150 x 1290 mm.	3750 x 1150 x 1290 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	0°C/+6°C						
Capacidad Capacity Capacité	[L]	124	165	206	248	330	413	495
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	0,96	1,28	1,59	1,91	2,55	3,19	3,83
Compresor Compressor Compresseur	[HP] U	1/3	1/3	1/2	3/4	1	3/4	3/4
Estantes Shelving Étagères		1				-		
Potencia Power Puissance	[W] U	385	395	530	581	767	1324	1341
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	556	741	926	1112	1483	1853	2224
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h] U	4.61	4.74	6.36	6.98	9.21	15.9	16.1
Refrigerante Refrigerant		R-290 (U) / FREON						
Opcional Optional Options	Puertas correderas traseras / Rear sliding doors / Portes coulissantes arrière							
	[PTMAVMD09] [PTCMD09]	[PTMAVMD12] [PTCMD12]	[PTMAVMD15] [PTCMD15]	[PTMAVMD18] [PTCMD18]	[PTMAVMD25] [PTCMD25]	[PTMAVMD31] [PTCMD31]	[PTMAVMD37] [PTCMD37]	
	Cortinas traseras nocturnas / Night curtains / Rideaux de nuit							
	[CCNV9]	[CCNV12]	[CCNV15]	[CCNV18]	[CCNV25]	[CCNV31]	[CCNV37]	
	Doble plano [sin reserva] / Double surface [without storage] / Double plan [sans réserve] - / INOX							
	[DPEXVMDBC9S] [DPEXVMD9SI]	[DPEXVMDBC12S] [DPEXVMD12SI]	[DPEXVMDBC15S] [DPEXVMD15SI]	[DPEXVMDBC18S] [DPEXVMD18SI]	[DPEXVMDBC25S] [DPEXVMD25SI]	[DPEXVMDBC31S] [DPEXVMD31SI]	[DPEXVMDBC37S] [DPEXVMD37SI]	

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

VMD / U

Vitrina expositora modular frío ventilado / Refrigerated modular display case / Vitrine présentation froid ventilé canalisable

Mueble caja / Counter case / Meuble de comptoir

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR		
								
Precio Price Prix	RU RIU							
GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				-	-	-
Precio Price Prix	SU SIU							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1326 x 1150 x 1290 mm.	1108 x 1150 x 1290 mm.	1887 x 1150 x 1290 mm.	1470 x 1150 x 1290 mm.	938 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.	1562 x 1150 x 906 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR		
								
Precio Price Prix	R RI							
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				-	-	-
Precio Price Prix	S SI							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1326 x 1150 x 1290 mm.	1108 x 1150 x 1290 mm.	1887 x 1150 x 1290 mm.	1470 x 1150 x 1290 mm.	938 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.	1562 x 1150 x 906 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	0°C/+6°C				-		
Capacidad Capacity Capacité	[L]	-	-	-	-	-	-	-
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	1,15	0,63	1,49	0,75	0,55	0,74	0,92
Compresor Compressor Compresseur	[HP] U	5/8	3/8	3/4	1/2	-	-	-
Estantes Shelving Étagères		1				-		
Potencia Power Puissance	[W]	990	670	1060	740	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	U 1096 780	U 676 391	U 1315 1151	U 817 777	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	13,9	9,4	14,8	10,4	-	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290 (U) / FREON				-		
Opcional Optional Options		Puertas corred. tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCMD90AAR]	Puertas corred. tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCMD45AAR]	Puertas corred. tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCMD90ACR]	Puertas corred. tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCMD45ACR]	-		

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

Laterales incluidos en el precio
Side panels included in price
Joues incluses dans le prix

VBC

Barcelona



CARACTERÍSTICAS

Vitrina remota/grupo incorporado (U), con reserva (R)/sin reserva (S), de cristal recto para servicio asistido.

Diseñada para carnes y alimentos precocinados ya envasados, charcutería, lácteos y sandwiches.

Sistema de refrigeración ventilado.

Reserva refrigerada para multiplicar las opciones del servicio de venta (R).

Encimera de trabajo ergonómica en acero inoxidable AISI304.

Estante intermedio de cristal templado.

Encimera superior de cristal templado.

Exposición en acero inox. AISI304 (I).

Decoración chapa lacada según carta de colores.

Vidrios frontales elevables.

Estructura y soporte de cristales en perfiles de aluminio anodizado.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED color carne en exposición.
- Iluminación LED decorativa blanco frío 6000K.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Remote display case/plug in (U), with storage (R)/without storage (S), straight glass for assisted service.

Designed for pre-packed meats and convenience foods, deli, dairy and sandwiches.

Ventilated refrigeration system.

Refrigerated reserve to multiply vending options (R).

Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel.

Intermediate shelf in tempered glass.

Upper worktop in tempered glass.

Stainless steel display, AISI304 (I).

Lacquered steel plate decoration according to colour chart.

Flip-up front glass.

Structure and glass support in anodised aluminium profiles.

High efficiency equipment:

- Double meat-coloured LED lighting on display.
- 6000K cool white decorative LED lighting.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à distance/groupe incorporé (U), avec réserve (R)/sans réserve (S), verre droit pour service assisté.

Conçu pour les viandes préemballées et les plats cuisinés, la charcuterie, les produits laitiers et les sandwiches.

Système de réfrigération ventilé.

Reserve réfrigérée pour multiplier les possibilités de distribution (R).

Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.

Étagère intermédiaire en verre trempé.

Plan de travail supérieur en verre trempé.

Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).

Décoration en acier laqué selon le nuancier.

Verre frontal relevable.

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

Équipement à haut rendement:

- Double éclairage LED couleur chair sur le présentoir.
- Éclairage décoratif à LED blanc froid 6000K.
- Ventilateurs électroniques.



Vitrina expositora modular frío ventilado / Refrigerated modular display case / Vitrine présentation froid ventilé canalisable

CARACTERÍSTICAS

Vitrina remota/grupo incorporado (U), con reserva (R)/sin reserva (S), de cristal curvo para servicio asistido.
Diseñada para carnes y alimentos precocinados ya envasados, charcutería, lácteos y sándwiches.
Sistema de refrigeración ventilado.
Reserva refrigerada para multiplicar las opciones del servicio de venta (R).
Encimera de trabajo ergonómica en acero inoxidable AISI304.
Estante intermedio de cristal templado.
Encimera superior de cristal templado.
Exposición en acero inox. AISI304 (I).
Decoración en chapa lacada según carta de colores.
Vidrios frontales elevables.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación doble LED color carne en exposición.
- Iluminación LED decorativa blanco frío 6000K.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Remote display case/plug in (U), with storage (R)/without storage (S), curved glass for assisted service.
Designed for pre-packed meats and convenience foods, deli, dairy and sandwiches.
Ventilated refrigeration system.
Refrigerated reserve to multiply vending options (R).
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel.
Intermediate shelf in tempered glass.
Upper worktop in tempered glass.
Stainless steel display. AISI304 (I).
Lacquered steel plate decoration according to colour chart.
Flip-up front glass.
Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
High efficiency equipment:
- Double meat-coloured LED lighting on display.
- 6000K cool white decorative LED lighting.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à distance/groupe incorporé (U), avec réserve (R)/sans réserve (S), verre bombé pour service assisté.
Conçu pour les viandes préemballées et les plats cuisinés, la charcuterie, les produits laitiers et les sandwiches.
Système de réfrigération ventilé.
Réserve réfrigérée pour multiplier les possibilités de distribution (R).
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Étagère intermédiaire en verre trempé.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
Décoration en acier laqué selon le nuancier.
Verre frontal relevable.
Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.
Équipement à haut rendement :
- Double éclairage LED couleur chair sur le présentoir.
- Éclairage décoratif à LED blanc froid 6000K.
- Ventilateurs électroniques.



VBC 37 RU

Serie / Series / Série

**VBC
BARCELONA**

**RU/RIU/SU/SIU: Grupo Incorporado / Plug in / Groupe incorporé
R/RI/S/SI: Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance**

							
CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RIU/RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox							
VBC 9 RU/RIU VBC 9 R/RI	VBC 12 RU/RIU VBC 12 R/RI	VBC 15 RU/RIU VBC 15 R/RI	VBC 18 RU/RIU VBC 18 R/RI	VBC 25 RU/RIU VBC 25 R/RI	VBC 31 RU/RIU VBC 31 R/RI	VBC 37 RU/RIU VBC 37 R/RI	
SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU/SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox							
VBC 9 SU/SIU VBC 9 S/SI	VBC 12 SU/SIU VBC 12 S/SI	VBC 15 SU/SIU VBC 15 S/SI	VBC 18 SU/SIU VBC 18 S/SI	VBC 25 SU/SIU VBC 25 S/SI	VBC 31 SU/SIU VBC 31 S/SI	VBC 37 SU/SIU VBC 37 S/SI	
							
CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE				MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR			
RIU/RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				VBC 9 C	VBC 12 M	VBC 15 M	VBC 12 MHD
VBC 90 AA RU/RIU VBC 90 AA R/RI	VBC 45 AA RU/RIU VBC 45 AA R/RI	VBC 90 AC RU/RIU VBC 90 AC R/RI	VBC 45 AC RU/RIU VBC 45 AC R/RI				
SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE							
SIU/SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox							
VBC 90 AA SU/SIU VBC 90 AA S/SI	VBC 45 AA SU/SIU VBC 45 AA S/SI	VBC 90 AC SU/SIU VBC 90 AC S/SI	VBC 45 AC SU/SIU VBC 45 AC S/SI				

Serie/Series/Série **VBC BARCELONA**



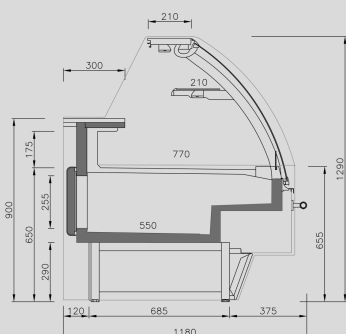
VBC 15 RU



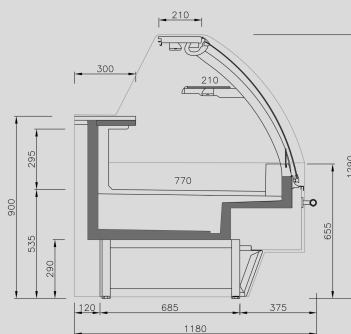
ÁNGULOS / ANGLES / ANGLES VBC



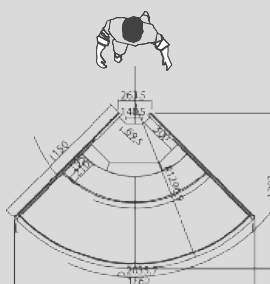
VBC12M



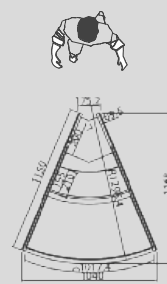
VBC RU/RIU **[con reserva]**
[Whit storage]
[Avec réserve]



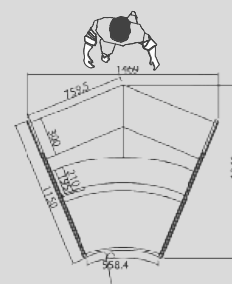
VBC SU/SIU [Sin reserva]
[Whitout storage]
[Sans réserve]



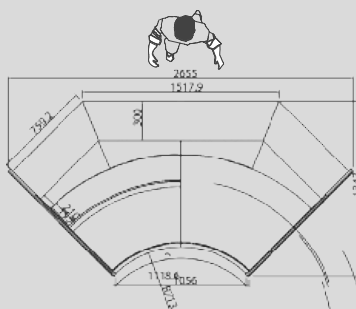
VBC 90 AA RU/RIU
VBC 90 AA SU/SIU



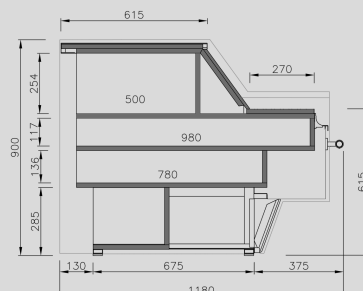
VBC 45 AA RU/RIU
VBC 45 AA SU/SIU



VBC 45 AC RU/RIU
VBC 45 AC SU/SIU



VBC 90 AC RU/RIU
VBC 90 AC SU/SIU



VBC C/M

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
 Couleurs spéciales, hors palette

Laterales / Sides / Joues

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Líquid/ Líquide	Epoxi	Líquida/ Líquid/ Líquide
		Consultar / Consultar / Consultar	
[x unidad/x unit/x unité]			
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite

Laterales / Sides / Joues

VBC C/M/MHD: SÍ

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT/GC)
------------------------	----------------------	----------	-------------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Ext. Estándar / Standard / Standard	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Blanco/White/Blanc						
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/Noir	Roble natural	

VBC / U

Vitrina expositora modular frío ventilado /
Refrigerated modular display case /
Vitrine présentation froid ventilé canalisable

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
								
Precio	RU							
Price	RIU							
Prix	RIU							

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
		VBC 9 SU/SIU	VBC 12 SU/SIU	VBC 15 SU/SIU	VBC 18 SU/SIU	VBC 25 SU/SIU	VBC 31 SU/SIU	VBC 37 SU/SIU
Precio	SU							
Price	SIU							
Prix	SIU							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1150 x 1290 mm.	1250 x 1150 x 1290 mm.	1562 x 1150 x 1290 mm.	1875 x 1150 x 1290 mm.	2500 x 1150 x 1290 mm.	3125 x 1150 x 1290 mm.	3750 x 1150 x 1290 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
								
Precio	R							
Price	RI							
Prix	RI							

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
		VBC 9 S/SI	VBC 12 S/SI	VBC 15 S/SI	VBC 18 S/SI	VBC 25 S/SI	VBC 31 S/SI	VBC 37 S/SI
Precio	S							
Price	SI							
Prix	SI							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1150 x 1290 mm.	1250 x 1150 x 1290 mm.	1562 x 1150 x 1290 mm.	1875 x 1150 x 1290 mm.	2500 x 1150 x 1290 mm.	3125 x 1150 x 1290 mm.	3750 x 1150 x 1290 mm.
Temperatura	°C	0°C/+6°C						
Temperatura	°C	0°C/+6°C						
Temperatura	°C	0°C/+6°C						
Capacidad	[L]	82	109	137	164	219	273	328
Capacidad	[L]	82	109	137	164	219	273	328
Capacidad	[L]	82	109	137	164	219	273	328
Superficie exposición	[m²]	0,92	1,23	1,53	1,84	2,45	3,06	3,68
Superficie exposición	[m²]	0,92	1,23	1,53	1,84	2,45	3,06	3,68
Superficie exposición	[m²]	0,92	1,23	1,53	1,84	2,45	3,06	3,68
Compresor	[HP]	1/3	1/2	3/4	3/4	1+1/4	1+1/4	1+1/4
Compresor	[HP]	1/3	1/2	3/4	3/4	1+1/4	1+1/4	1+1/4
Compresor	[HP]	1/3	1/2	3/4	3/4	1+1/4	1+1/4	1+1/4
Estantes		1						
Estantes		1						
Estantes		1						
Potencia	[W]	394	531	590	681	1115	2166	2190
Potencia	[W]	394	531	590	681	1115	2166	2190
Potencia	[W]	394	531	590	681	1115	2166	2190
Potencia frig.	[W A -10°C]	623	830	1037	1245	1660	2075	2490
Potencia frig.	[W A -10°C]	623	830	1037	1245	1660	2075	2490
Potencia frig.	[W A -10°C]	623	830	1037	1245	1660	2075	2490
Consumo	[kWh/24h]	5.18	7.01	7.8	8.9	14.6	28.6	28.9
Consumo	[kWh/24h]	5.18	7.01	7.8	8.9	14.6	28.6	28.9
Consumo	[kWh/24h]	5.18	7.01	7.8	8.9	14.6	28.6	28.9
Refrigerante		R-290 (U) / FREON						
Refrigerante		R-290 (U) / FREON						
Refrigerante		R-290 (U) / FREON						
Opcional	Options	Puertas correderas traseras / Rear sliding doors / Portes coulissantes arrière						
		[PTMAVBC09]	[PTMAVBC12]	[PTMAVBC15]	[PTMAVBC18]	[PTMAVBC25]	[PTMAVBC31]	[PTMAVBC37]
		[PTCBN09]	[PTCBN12]	[PTCBN15]	[PTCBN18]	[PTCBN25]	[PTCBN31]	[PTCBN37]
		Cortinas traseras nocturnas / Night curtains / Rideaux de nuit						
Opcional	Options	[CCNV9]	[CCNV12]	[CCNV15]	[CCNV18]	[CCNV25]	[CCNV31]	[CCNV37]
		[CCNV9]	[CCNV12]	[CCNV15]	[CCNV18]	[CCNV25]	[CCNV31]	[CCNV37]
		[CCNV9]	[CCNV12]	[CCNV15]	[CCNV18]	[CCNV25]	[CCNV31]	[CCNV37]
Opcional	Options	Cristal calefactado curvo / Heated curved frontal glass / Vitre bombé chauffée						
		[CRCCTVEU9]	[CRCCTVEU12]	[CRCCTVEU15]	[CRCCTVEU18]	[CRCCTVEU25]	[CRCCTVEU31]	[CRCCTVEU37]

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

VBC / U

Vitrina expositora modular frío ventilado /
Refrigerated modular display case /
Vitrine présentation froid ventilé canalisable

Mueble caja /
Counter case /
Meuble de comptoir

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR			
									
Precio Price Prix		RU	RU	RU	RU	CP	MP	MP	MHDP
GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				-	-	-	-
		SU	SU	SU	SU	-	-	-	-
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1326 x 1150 x 1290 mm.	1108 x 1150 x 1290 mm.	1887 x 1150 x 1290 mm.	1470 x 1150 x 1290 mm.	938 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.	1562 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR			
									
Precio Price Prix		R	R	R	R	CP	MP	MP	MHDP
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				-	-	-	-
		S	S	S	S	-	-	-	-
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1326 x 1150 x 1290 mm.	1108 x 1150 x 1290 mm.	1887 x 1150 x 1290 mm.	1470 x 1150 x 1290 mm.	938 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.	1562 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.
Temperatura Temperature Température		0°C/+6°C				-			
Capacidad Capacity Capacité		-	-	-	-	-	-	-	-
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition		1,09	0,60	1,43	0,72	0,55	0,74	0,92	-
Compresor Compressor Compresseur		5/8	3/8	3/4	1/2	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères		1				-			
Potencia Power Puissance		1025	700	1110	780	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.		304	403	11598	801	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation		14,4	9,8	15,5	10,9	-	-	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290 (U) / FREON				-			
Opcional Optional Options		Puertas correderas tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCBN90AA]	Puertas correderas tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCBN45AA]	Puertas correderas tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCBN90AC]	Puertas correderas tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCBN45AC]	-			

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

Laterales incluidos en el precio
Side panels included in price
Joues incluses dans le prix

VBC CP

Vitrina expositora modular frío ventilado / Refrigerated modular display case / Vitrine présentation froid ventilé canalisable

CARACTERÍSTICAS

Vitrina remota/grupo incorporado (U), con reserva (R)/sin reserva (S), de cristal recto para servicio asistido.
Diseñada para carnes y alimentos precocinados ya envasados, charcutería, lácteos y sándwiches.
Sistema de refrigeración ventilado.
Reserva refrigerada para multiplicar las opciones del servicio de venta (R).
Encimera de trabajo ergonómica en acero inoxidable AISI304.
Estante intermedio de cristal templado.
Encimera superior de cristal templado.
Exposición en acero inox. AISI304 (I).
Decoración chapa lacada según carta de colores.
Vidrios frontales elevables.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación doble LED color carne en exposición.
- Iluminación LED decorativa blanco frío 6000K.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Remote display case/plug in (U), with storage (R)/without storage (S), straight glass for assisted service.
Designed for pre-packed meats and convenience foods, deli, dairy and sandwiches.
Ventilated refrigeration system.
Refrigerated reserve to multiply vending options (R).
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel.
Intermediate shelf in tempered glass.
Upper worktop in tempered glass.
Stainless steel display. AISI304 (I).
Lacquered steel plate decoration according to colour chart.
Flip-up front glass.
Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
High efficiency equipment:
- Double meat-coloured LED lighting on display.
- 6000K cool white decorative LED lighting.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à distance/groupe incorporé (U), avec réserve (R)/sans réserve (S), verre droit pour service assisté.
Conçu pour les viandes préemballées et les plats cuisinés, la charcuterie, les produits laitiers et les sandwiches.
Système de réfrigération ventilé.
Réserve réfrigérée pour multiplier les possibilités de distribution (R).
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Étagère intermédiaire en verre trempé.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
Décoration en acier laqué selon le nuancier.
Verre frontal relevable.
Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.
Équipement à haut rendement :
- Double éclairage LED couleur chair sur le présentoir.
- Éclairage décoratif à LED blanc froid 6000K.
- Ventilateurs électroniques.



VBC 37 RUCP

Serie / Series / Série

**VBC CP
BARCELONA**

**RU/RIU/SU/SIU: Grupo Incorporado / Plug in / Groupe incorporé
R/R/S/SI: Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance**



CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RIU/RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
VBC 9 RUCP/RIUCP



VBC 12 RUCP/RIUCP



VBC 15 RUCP/RIUCP



VBC 18 RUCP/RIUCP



VBC 25 RUCP/RIUCP



VBC 31 RUCP/RIUCP



VBC 37 RUCP/RIUCP

SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU/SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
VBC 9 SUCP/SIUCP VBC 12 SUCP/SIUCP VBC 15 SUCP/SIUCP VBC 18 SUCP/SIUCP VBC 25 SUCP/SIUCP VBC 31 SUCP/SIUCP VBC 37 SUCP/SIUCP
VBC 9 SCP/SICP VBC 12 SCP/SICP VBC 15 SCP/SICP VBC 18 SCP/SICP VBC 25 SCP/SICP VBC 31 SCP/SICP VBC 37 SCP/SICP



CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE
RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
VBC90 A RUCP/RIUCP VBC90 C RUCP/RIUCP
VBC90 AARRCP/AIRRCRCP VBC90 ACRRCP/CRRCPI



VBC 9 CP



VBC 12 MP



VBC 15 MP



VBC 12 MHPD

SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE
SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
VBC90 A SUCP/SIUCP VBC90 C SUCP/SIUCP
VBC90 AARSCP/ARISCP VBC90 ACRSCP/CRSCPI

MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR

Serie/Series/Série VBC CP BARCELONA



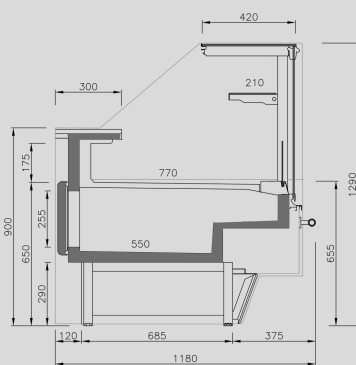
VBC 15 SUCP



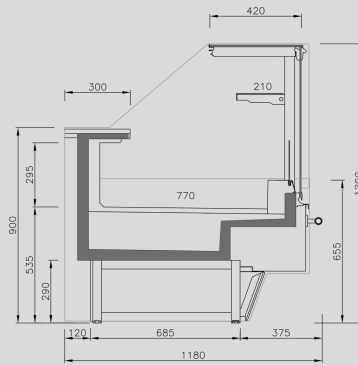
ÁNGULOS / ANGLES / ANGLES VCB CP



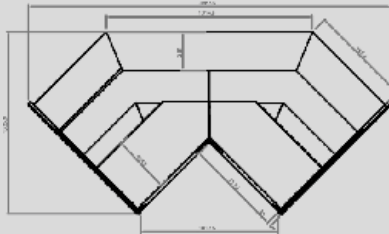
VBC12M



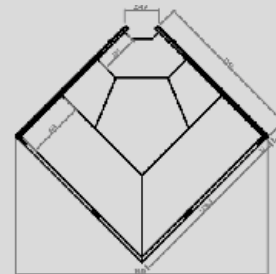
VBC RU [con reserva]
[Whit storage]
[Avec réserve]



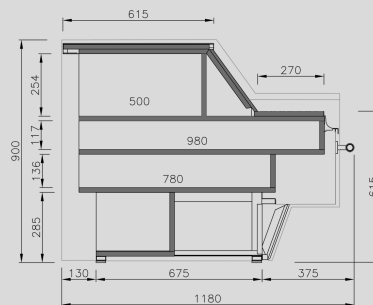
VBC SU [Sin reserva]
[Whitout storage]
[Sans réserve]



VBC 90 AC RUCP/SUCP



VBC 90 AA RUCP/SUCP



VBC C/M

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

Laterales / Sides / Joues

RAL		NO RAL	
Epoxi	Liquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Liquida/ Liquid/ Liquide
		Consultar / Consultar / Consultar	
[x unidad/x unit/x unité]			
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I)
------------------------	----------------------	----------	----------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural	

VBC CP/UCP

Vitrina expositora modular frío ventilado /
Refrigerated modular display case /
Vitrine présentation froid ventilé canalisable

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
								
Precio	RUCP							
Price	RIUCP							
Prix	RIUCP							
GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
		VBC 9 SUCP/SIUCP	VBC 12 SUCP/SIUCP	VBC 15 SUCP/SIUCP	VBC 18 SUCP/SIUCP	VBC 25 SUCP/SIUCP	VBC 31 SUCP/SIUCP	VBC 37 SUCP/SIUCP
Precio	SUCP							
Price	SIUCP							
Prix	SIUCP							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1150 x 1290 mm.	1250 x 1150 x 1290 mm.	1562 x 1150 x 1290 mm.	1875 x 1150 x 1290 mm.	2500 x 1150 x 1290 mm.	3125 x 1150 x 1290 mm.	3750 x 1150 x 1290 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE - RI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
								
Precio	RCP							
Price	RICP							
Prix	RICP							
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE - SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox						
		VBC 9 SCP/SICP	VBC 12 SCP/SICP	VBC 15 SCP/SICP	VBC 18 SCP/SICP	VBC 25 SCP/SICP	VBC 31 SCP/SICP	VBC 37 SCP/SICP
Precio	SCP							
Price	SICP							
Prix	SICP							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1150 x 1290 mm.	1250 x 1150 x 1290 mm.	1562 x 1150 x 1290 mm.	1875 x 1150 x 1290 mm.	2500 x 1150 x 1290 mm.	3125 x 1150 x 1290 mm.	3750 x 1150 x 1290 mm.
Temperatura	[°C]	0°C/+6°C						
Temperature								
Température								
Capacidad	[L]	82	109	137	164	219	273	328
Capacity								
Capacité								
Superficie exposición	[m²]	0,92	1,23	1,53	1,84	2,45	3,06	3,68
Surface exhibition								
Surface d'exposition								
Compresor	[HP]	U	1/3	1/2	3/4	3/4	1+1/4	1+1/4
Compressor								
Compresseur								
Potencia	[W]	U	374	532	601	702	1177	1210
Power								
Puissance								
Potencia frig.	[W A -10°C]		656	874	1092	1315	1748	2184
Cooling capacity								
Puissance Frig.								
Consumo	[kWh/24h]	U	4.7	6.4	7.2	8.4	12.7	14.5
Consumption								
Consommation								
Refrigerante		R-290 (U) / FREON						
Refrigerant								
Gaz								
Opcional	Puertas correderas traseras con marco / Rear sliding doors with frame / Portes coulissantes arrière avec encadrement							
	[PTMAVBC09CP]	[PTMAVBC12CP]	[PTMAVBC15CP]	[PTMAVBC18CP]	[PTMAVBC25CP]	[PTMAVBC31CP]	[PTMAVBC37CP]	
	Puertas correderas traseras / Rear sliding doors / Portes coulissantes arrière							
	[PTCBN09CP]	[PTCBN12CP]	[PTCBN15CP]	[PTCBN18CP]	[PTCBN25CP]	[PTCBN31CP]	[PTCBN37CP]	
	Cortinas traseras nocturnas / Night curtains / Rideaux de nuit							
Optional		[CCNV9]	[CCNV12]	[CCNV15]	[CCNV18]	[CCNV25]	[CCNV31]	[CCNV37]

Vitrina expositora modular frío ventilado / Refrigerated modular display case / Vitrine présentation froid ventilé canalisable

Mueble caja / Counter case / Meuble de comptoir

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE RIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox		MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR			
							
Precio Price Prix	RUCP RIUCP						
GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox					
		VBC90 A SUCP/SIUCP	VBC90 C SUCP/SIUCP	-	-	-	-
Precio Price Prix	SUCP SIUCP						
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1887 x 1150 x 1290 mm.	1470 x 1150 x 1290 mm.	938 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.	1562 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		CON RESERVA / WHIT STORAGE / AVEC RÉSERVE Rt: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox		MUEBLE CAJA / COUNTER CASE / MEUBLE DE COMPTOIR			
							
Precio Price Prix	RCP IRCP						
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SIN RESERVA / WHITOUT STORAGE / SANS RÉSERVE St: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox					
		VBC90 AARSCP/ARISCP	VBC90 ACRSCP/CRSCP	-	-	-	-
Precio Price Prix	SCP ISCP						
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1887 x 1150 x 1290 mm.	1470 x 1150 x 1290 mm.	938 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.	1562 x 1150 x 906 mm.	1250 x 1150 x 906 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	0°C/+6°C		-			
Capacidad Capacity Capacité	(L)	1,09	1,43	-	-	-	-
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	(m²)	-	-	0,55	0,74	0,92	-
Compresor Compressor Compresseur	(HP) U	5/8	3/4	-	-	-	-
Potencia Power Puissance	(W) U	1025	1110	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	(W A -10°C)	1096	1315	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	(kWh/ 24h) U	14,4	15,5	-	-	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290 (U) / FREON		-			
Opcional Optional Options		Puertas correderas tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCBN90AAR]	Puertas correderas tras. / Rear sliding doors / Portes couliss. arrière [PTCBN90ACR]	-			

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

Laterales incluidos en el precio
Side panels included in price
Joues incluses dans le prix

VBC CB/UCB

Vitrina cristal bajo recto sin reserva

Display counter straight low glass without storage

Vitrine verre bas droit sans réserve

CARACTERÍSTICAS

Vitrina remota/grupo incorporado (U) de cristal bajo recto para autoservicio.
Diseñada para alimentos precocinados ya envasados, charcutería, lácteos y sándwiches.
Sistema de refrigeración ventilado.
Cristales templados.
Encimera de trabajo ergonómica en acero inoxidable AISI304.
Exposición en acero inox. AISI304 (I).
Decoración en chapa lacada según carta de colores.
Apertura de cristales abatible.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación LED decorativa.
- Ventiladores electrónicos.
Modelo engamable con VBCCP.

MAIN FEATURES

Remote display case/plug in (U) straight low glass for self-service.
Designed for pre-packed convenience foods, deli, dairy and sandwiches.
Ventilated refrigeration system.
Tempered glass.
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel.
Stainless steel display. AISI304 (I).
Decoration in lacquered veneer according to colour chart.
Folding glass opening.
High efficiency equipment:
- Decorative LED lighting.
- Low consumption.
Model can be combined with the VBCCP range.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à distance/groupe incorporé (U) verre bas droit pour self-service.
Conçu pour les plats préparés préemballés, la charcuterie, les produits laitiers et les sandwiches.
Système de réfrigération ventilé.
Verre trempé.
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
Décoration en placage laqué selon nuancier.
Ouverture de la vitre pliable.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage décoratif à LED.
- Ventilateurs électroniques.
Modèle combinable avec la gamme VBCCP.



VBC 37 SU CB

Serie / Series / Série

**VBC CB
BARCELONA**

S/SI: Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

SU/SIU: Grupo Incorporado / Plug in / Groupe incorporé

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



VBC 9 SCB / SICB
VBC 9 SUCB / SIUCB



VBC 12 SCB / SICB
VBC 12 SUCB / SIUCB



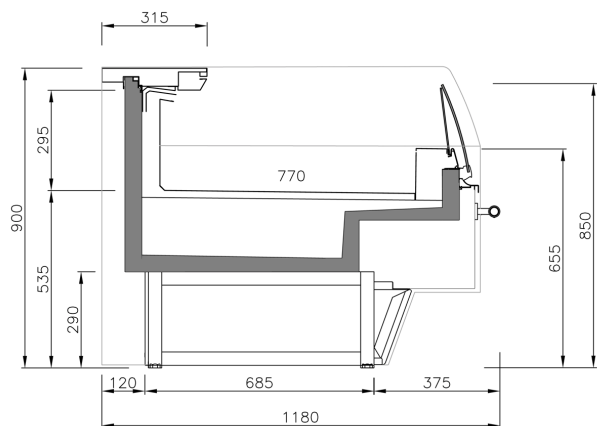
VBC 15 SCB / SICB
VBC 15 SUCB / SIUCB



VBC 18 SCB / SICB
VBC 18 SUCB / SIUCB



VBC 25 SCB / SICB
VBC 25 SUCB / SIUCB



VBC SUCB

Cortina nocturna de serie

Standard night curtain

Rideau de nuit de série



Serie/Series/Série **VBC CB BARCELONA**

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ		SIU: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox				
						
		VBC 9 SUCB / SIUCB	VBC 12 SUCB / SIUCB	VBC 15 SUCB / SIUCB	VBC 18 SUCB / SIUCB	VBC 25 SUCB / SIUCB
Precio Price Prix	SUCB SIUCB					
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1181 x 897 mm.	1250 x 1181 x 897 mm.	1562 x 1181 x 897 mm.	1875 x 1181 x 897 mm.	2500 x 1181 x 897 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE		SI: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox																																																					
																																																							
		VBC 9 SCB / SICB	VBC 12 SCB / SICB	VBC 15 SCB / SICB	VBC 18 SCB / SICB	VBC 25 SCB / SICB																																																	
Precio Price Prix	SCB SICB																																																						
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		938 x 1181 x 897 mm.	1250 x 1181 x 897 mm.	1562 x 1181 x 897 mm.	1875 x 1181 x 897 mm.	2500 x 1181 x 897 mm.																																																	
Temperatura Temperature Température	[°C]	0°C/+6°C																																																					
Capacidad Capacity Capacité	[L]	108	144	180	217	289																																																	
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	0,72	0,96	1,20	1,44	1,93																																																	
Compresor Compressor Compresseur	[HP] U	1/3	1/2	3/4	3/4	1+1/4																																																	
Potencia Power Puissance	[W] U	593	701	816	823	1207																																																	
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	817	1096	1315	1506	2009																																																	
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h] U	7,10	8,04	9,80	10,1	14,5																																																	
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290 (U) / FREON																																																					
Opcional Optional Options	Colores fuera de carta / Colors outside of letter / Couleurs spéciales, hors palette Laterales / Sides / Joues <table><tr><th colspan="2">RAL</th><th colspan="2">NO RAL</th><th colspan="2">NO</th></tr><tr><td>Epoxi</td><td>Líquida/ Liquid/ Liquide</td><td>Epoxi</td><td>Líquida/ Liquid/ Liquide</td><td>Izquierdo Left Gauche</td><td>Derecho Right Droite</td></tr><tr><td colspan="2">[x unidad/x unit/x unité]</td><td colspan="2">Consultar / Consulter / Consulter</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés</td><td colspan="2">Consultar / Consulter / Consulter</td><td colspan="2"></td></tr></table> Int. Estándar / Standar / Standard <table><tr><td>Blanco/White/ Blanc</td><td>Negro/Black/ Noir</td><td>Ral 7016</td><td>INOX (I)</td></tr></table> Ext. Estándar / Standar / Standard <table><tr><td>Blanco/White/ Blanc</td><td>Ral 1015</td><td>Ral 1018</td><td>Ral 2003</td><td>Ral 3003</td><td>Ral 3020</td><td>Ral 5015</td></tr><tr><td>Ral 5017</td><td>Ral 5011</td><td>Ral 6002</td><td>Ral 6018</td><td>Ral 6019</td><td>Ral 7035</td><td>Ral 7037</td></tr><tr><td>Ral 7042</td><td>Ral 7016</td><td>Ral 9006</td><td>Ral 7013</td><td>Negro/Black/ Noir</td><td>Roble natural</td><td></td></tr></table>						RAL		NO RAL		NO		Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite	[x unidad/x unit/x unité]		Consultar / Consulter / Consulter				+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consulter / Consulter				Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I)	Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015	Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037	Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural	
	RAL		NO RAL		NO																																																		
	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite																																																	
	[x unidad/x unit/x unité]		Consultar / Consulter / Consulter																																																				
	+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consulter / Consulter																																																				
	Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I)																																																			
	Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015																																																
	Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037																																																
	Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural																																																	

Laterales no incluidos en el precio

Side panels not included in price

Joues non incluses dans le prix

VEX

Experience



CARACTERÍSTICAS

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 perfilera de aluminio anodizado.

Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.

Sistema de apertura de cristales elevable o abatible (CB).

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 AISI304 (I).

Paragolpes de inoxidable.

Cortina nocturna (CB).

Equipamiento de alta eficiencia:

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

Patas regulables.

MAIN FEATURES

Remote furniture:

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

Furniture plug in:

- Eco R290 condensing units.

Front glazing structures.

Tempered glass.

Anodised aluminium profile structure and glazing support.

External and internal angles to adapt the line to the space.

Raisable or folding glass opening system (CB).

Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.

Upper worktop in tempered glass.

Epoxy painted steel display in white or black.

AISI304 (I) stainless steel display.

Stainless steel bumpers.

Night curtain (CB).

High efficiency equipment:

- Double LED lighting in display in special meat colour.
- Electronic cooling fans.

Adjustable legs.

CARACTERISTIQUES

Vitrines à distance :

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

Vitrines enfichables :

- Unités à 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 relevable ou pliable (CB).

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 AISI304 (I).

Pare-chocs en acier inoxydable.

Rideau nocturne (CB).

Équipement à haut rendement :

- Éclairage double LED dans le présentoir, couleur chair spéciale.
- Ventilateurs de refroidissement.

Pieds réglables.



Vitrina Experience remota / grupo incorporado (U)

Experience refrigerated self service remote case / plug in (U)

Vitrine Experience groupe à distance / groupe incorporé (U)



VEX37 CP

Serie / Series / Série

VEX EXPERIENCE

U: Grupo Incorporado / Plug in / Groupe incorporé
I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
CRISTAL RECTO / FLAT GLASS / VITRE DROITE



VEX09 CP/I CP VEX12 CP/I CP VEX15 CP/I CP VEX18 CP/I CP VEX25 CP/I CP VEX31 CP/I CP VEX37 CP/I CP
VEX09 U CP/I CP VEX12 U CP/I CP VEX15 U CP/I CP VEX18 U CP/I CP VEX25 U CP/I CP VEX31 U CP/I CP VEX37 U CP/I CP

CRISTAL CURVO / CURVED GLASS / VITRE BOMBÉE



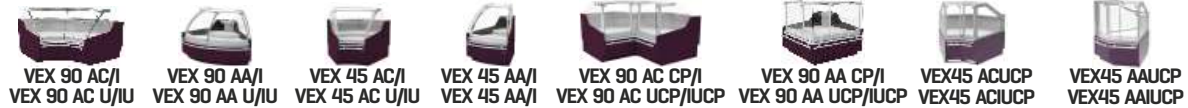
VEX09/I VEX12/I VEX15/I VEX18/I VEX25/I VEX31/I VEX37/I
VEX09 U/IU VEX12 U/IU VEX15 U/IU VEX18 U/IU VEX25 U/IU VEX31 U/IU VEX37 U/IU

CRISTAL BAJO / LOW GLASS / VITRE BASS



VEX09 CB/I CB VEX12 CB/I CB VEX15 CB/I CB VEX18 CB/I CB VEX25 CB/I CB VEX31 CB/I CB VEX37 CB/I CB
VEX09 U CB/IU CB VEX12 U CB/IU CB VEX15 U CB/IU CB VEX18 U CB/IU CB VEX25 U CB/IU CB VEX31 U CB/IU CB VEX37 U CB/IU CB

ÁNGULOS / ANGLES / ANGLES



VEX 90 AC/I VEX 90 AA/I VEX 45 AC/I VEX 45 AA/I VEX 90 AC CP/I VEX 90 AA CP/I VEX45 ACUCP VEX45 AAUCP
VEX 90 AC U/IU VEX 90 AA U/IU VEX 45 AC U/IU VEX 45 AA U/IU VEX 90 AC UCP/IUCP VEX 90 AA UCP/IUCP VEX45 ACIUCP VEX45 AAUCP

Serie/Series/Série **VEX EXPERIENCE**

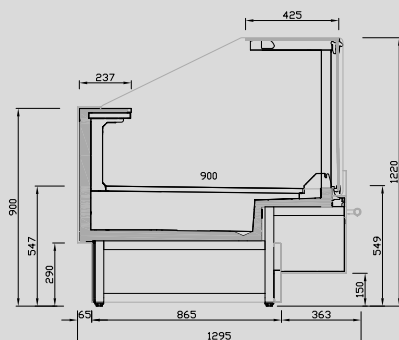
VEX18 CP



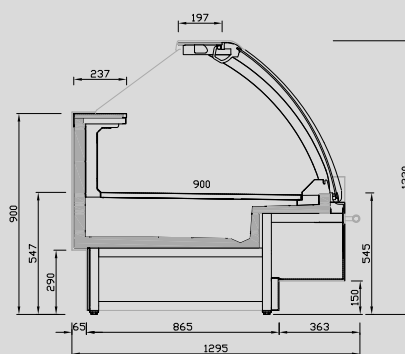
VEX18



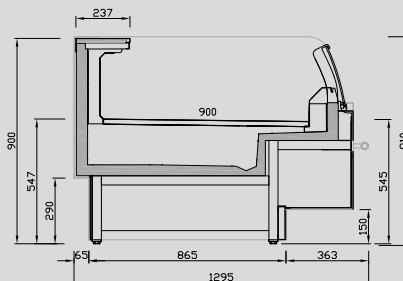
VEX12CB



VEX CP / VEX UCP



VEX / VEX U



VEX U CB / VEX CB

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
(x unidad/x unit/x unité)		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Laterales / Sides / Joutes

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
CP:	CP:
CB:	CB:

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT/GC)
------------------------	----------------------	----------	-------------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural	

VEX/CP/IU/IO

Vitrina Experience /
Refrigerated display case Experience /
Vitrine Experience

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ	CRISTAL RECTO / FLAT GLASS / VITRE DROITE						
							
Precio Price Prix							
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE	CRISTAL CURVO / CURVED GLASS / VITRE BOMBÉE						
							
Precio Price Prix							
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE	CRISTAL RECTO / FLAT GLASS / VITRE DROITE						
							
Precio Price Prix							
GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE	CRISTAL CURVO / CURVED GLASS / VITRE BOMBÉE						
							
Precio Price Prix							
Precio PLANO INOX Price STAINL. STEEL SURF. Prix PLAN INOX							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	938 x 1295 x 1220 mm.	1250 x 1295 x 1220 mm.	1562 x 1295 x 1220 mm.	1875 x 1295 x 1220 mm.	2500 x 1295 x 1220 mm.	3125 x 1295 x 1220 mm.	3750 x 1295 x 1220 mm.
Precio PLANO INOX Price STAINL. STEEL SURF. Prix PLAN INOX							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	938 x 1295 x 1220 mm.	1250 x 1295 x 1220 mm.	1562 x 1295 x 1220 mm.	1875 x 1295 x 1220 mm.	2500 x 1295 x 1220 mm.	3125 x 1295 x 1220 mm.	3750 x 1295 x 1220 mm.
Temperatura Temperature Température	-1°C/+5°C						
Capacidad Capacity Capacité	169	225	281	338	450	563	675
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0,84	1,13	1,41	1,69	2,25	2,81	3,40
Compresor Compressor Compresseur	1/3	1/2	3/4	3/4	1 1/4	1 1/4	1 1/4
Potencia Power Puissance	484	650	714	810	1264	2461	2493
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	610	813	1015	1219	1626	2031	2438
Consumo Consumption Consommation	6,9	9,4	10,3	11,7	18,2	35,4	35,9
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290 (U) / FREON						
Opcional Optional Options	Puertas correderas traseras/con marco / Rear sliding doors/with frame / Portes coulissantes arrière/avec cadre						
	R	R	R	R	R	R	R
	P	P	P	P	P	P	P
	Doble Plano / Double surface / Double plan						
	Doble plano Inox / Stainless steel double surface / Double plan Inox						
	[mod. CP] Control de Condensación SSC / SCC Condensing Control / Contrôle de la Condensation SCC						

R: CRISTAL CURVO / CURVED GLASS / VITRE BOMBÉE
P: CRISTAL RECTO / FLAT GLASS / VITRE DROITE

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

VEX CB/IU/IO

Vitrina Experience cristal bajo / Low glass refrigerated display case Experience / Vitrine Experience vitre basse

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ					
Precio Price Prix					
	VEX09 IU CB	VEX12 IU CB	VEX15 IU CB	VEX18 IU CB	VEX25 IU CB
Precio PLANO INOX Price STAINL. STEEL SURF. Prix PLAN INOX					
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	938 x 1225 x 875 mm.	1250 x 1225 x 875 mm.	1562 x 1225 x 875 mm.	1875 x 1225 x 875 mm.	2500 x 1225 x 875 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE					
Precio Price Prix					
	VEX09 I CB	VEX12 I CB	VEX15 I CB	VEX18 I CB	VEX25 I CB
Precio PLANO INOX Price STAINL. STEEL SURF. Prix PLAN INOX					
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	938 x 1225 x 875 mm.	1250 x 1225 x 875 mm.	1562 x 1225 x 875 mm.	1875 x 1225 x 875 mm.	2500 x 1225 x 875 mm.
Temperatura Temperature Température	-1°C/+7°C				
Capacidad Capacity Capacité	169	225	281	338	450
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0,84	1,13	1,41	1,69	2,25
Compresor Compressor Compresseur	3/4	3/4	1	1	1 1/4
Potencia Power Puissance	503	590	682	780	1005
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	750	1000	1250	1500	2000
Consumo Consumption Consommation	6,64	7,80	9,10	9,80	13,3
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290				
Opcional Optional Options	Doble Plano / Double surface / Double plan	Doble Plano / Double surface / Double plan	Doble Plano / Double surface / Double plan	Doble Plano / Double surface / Double plan	Doble Plano / Double surface / Double plan
	Doble plano Inox / Stainl. steel double surface / Double plan Inox	Doble plano Inox / Stainl. steel double surface / Double plan Inox	Doble plano Inox / Stainl. steel double surface / Double plan Inox	Doble plano Inox / Stainl. steel double surface / Double plan Inox	Doble plano Inox / Stainl. steel double surface / Double plan Inox

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

ANGULOS/AN

Vitrina Experience grupo incorporado (U)-remoto /
Plug in (U)-remote refrigerated display case Experience /
Vitrine Experience groupe incorporé (U)-à distance

CARACTERÍSTICAS

Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.

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 perfiles de aluminio anodizado.

Sistema de apertura de cristales elevable o abatible (CB).

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 AISI304 (I).

Paragolpes de inoxidable.

Equipamiento de alta eficiencia:

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

Patas regulables.

MAIN FEATURES

External and internal angles to adapt the line to the space.

Remote furniture:

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

Furniture plug in:

- Eco R290 condensing units.

Front glazing structures.

Tempered glass.

Anodised aluminium profile structure and glazing support.

Raisable or folding glass opening system (CB).

Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.

Upper worktop in tempered glass.

Epoxy painted steel display in white or black.

AISI304 (I) stainless steel display.

Stainless steel bumpers.

High efficiency equipment:

- Double LED lighting in display in special meat colour.
- Electronic cooling fans.

Adjustable legs.

CARACTERISTIQUES

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

Vitrines à distance :

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

Vitrines enfichables :

- Unités à condensation Eco R290.

Structures de vitrage avant.

Verre trempé.

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

Système d'ouverture du verre relevable ou pliable (CB).

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 AISI304 (I).

Pare-chocs en acier inoxydable.

Équipement à haut rendement :

- Éclairage double LED dans le présentoir, couleur chair spéciale.
- Ventilateurs de refroidissement.

Pieds réglables.



VEX 90 AC U



VEX 90 AA U



VEX 45 AC U



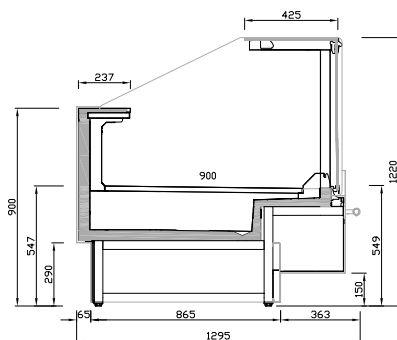
VEX 45 AA



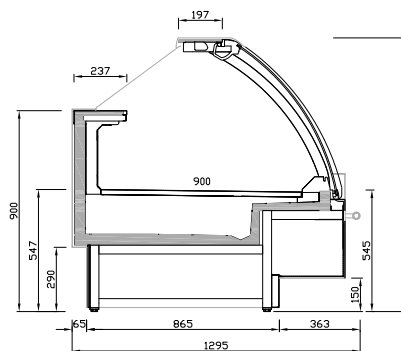
VEX 90 AC UCP



VEX 90 AA UCP



VEX CP / VEX UCP



VEX / VEX U

GLESES/ANGLES

CATÁLOGO GENERAL / GENERAL CATALOGUE / CATALOGUE GÉNÉRAL 

GRUPO INCORPORADO / PLUGIN / GROUPE INCORPORÉ	ÁNGULOS / ANGLES / ANGLES					
						
Precio Price Prix				NEUTRO/NEUTRAL/NEUTRE		
	VEX 90 AC IU	VEX 90 AA IU	VEX 45 AC IU	VEX 45 AA I	VEX 90 AC IUCP	VEX 90 AA IUCP
Precio PLANO INOX Price STAINL. STEEL SURF. Prix PLAN INOX				NEUTRO/NEUTRAL/NEUTRE		
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	2769 x 1225 x 1220 mm.	1882 x 1225 x 1220 mm.	1531 x 1225 x 1220 mm.	1050 x 1225 x 1220 mm.	2769 x 1225 x 1220 mm.	1882 x 1225 x 1220 mm.

GRUPO REMOTO / REMOTE / GROUPE À DISTANCE	ÁNGULOS / ANGLES / ANGLES					
						
Precio Price Prix						
	VEX 90 ACI	VEX 90 AAI	VEX 45 ACI	VEX 45 AAI	VEX 90 AC I CP	VEX 90 AA I CP
Precio PLANO INOX Price STAINL. STEEL SURF. Prix PLAN INOX						
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	2769 x 1225 x 1220 mm.	1882 x 1225 x 1220 mm.	1531 x 1225 x 1220 mm.	1050 x 1225 x 1220 mm.	2769 x 1225 x 1220 mm.	1882 x 1225 x 1220 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	-1°C/+7°C					
Capacidad Capacity Capacité [L]	456	205	-	-	456	205
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m²]	1,85	1,10	0,92	0,60	1,85	1,10
Compresor Compressor Compresseur [HP] U	1/2	1/2	-	Sin unidad Without unity Sans unité	1/2	1/2
Potencia Power Puissance [W] U	830	768	663	35	830	768
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	1700	855	852	Sin unidad Without unity Sans unité	1790	900
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h] U	1,1	1,3	0,5	0,5	1,1	1,3
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290 (U) / FREON					
Opcional Optional Options	Doble plano [sin reserva] / Double surface [without storage] / Double plan [sans réserve] - Modelo/Model/Modèle I: Inox					
	I:	I:	I:	I:	I:	I:
	Control de Condensación SSC / SCC Condensing Control / Contrôle de la Condensation SCC					

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

VEXCA/CPHT

Vitr. Experience torre de carne /
Meat tower Experience display counter /
Vitrine Experience tour de viande

Vitrina Experience caliente /
Experience hot display counter /
Vitrine Experience chaude

CARACTERÍSTICAS

Vitrina alta, torre de carne, de refrigeración para instalación remota (CA) o plug in con unidad eco R290(UCA).

Vitrina de cristal recto con exposición plana para servicio asistido (CP HT).

Calor exposición ventilado (CP HT).

Calor con bandeja calefactada (CP HT).

Termostato de seguridad (CP HT).

Cristal frontal recto.

Puertas pivotantes traseras (CA/UCA).

3 niveles de exposición (CA/UCA).

2 estantes de cristal (CA/UCA).

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.

Paragolpes de inoxidable.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación LED especial carne en exposición y estantes.
- Ventiladores electrónicos (CA).

MAIN FEATURES

High display case, meat tower, refrigerated for remote installation (AC) or plug in with eco R290(UCA) unit.

Straight glass display counter with exposition flat for assisted service (CP HT).

Heat ventilated display (CP HT).

Heat with heated exposition deck (CP HT).

Safety thermostat (CP HT).

Straight front glass.

Rear pivoting doors (CA/UCA).

3 display levels (CA/UCA).

2 glass shelves (CA/UCA).

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.

Stainless steel bumpers.

High efficiency equipment:

- Special LED meat lighting on display and shelves.
- Electronic fans (CA).

CARACTERISTIQUES

Vitrine haute, tour à viande, réfrigérée, group à distance (CA) ou plug in avec unité eco R290 (UCA).

Vitrine droite en verre avec présentoir plat pour un service assisté (CP HT).

Présentoir ventilé par la chaleur (CP HT).

Chauffage avec plateau chauffant (CP HT).

Thermostat de sécurité (CP HT).

Verre frontal droit.

Portes arrière pivotantes (CA/UCA).

3 niveaux de présentation (CA/UCA).

2 étagères en verre (CA/UCA).

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.

Pare-chocs en acier inoxydable.

Équipement à haut rendement:

- Eclairage LED spécial viande sur le présentoir et les étagères.
- Ventilateurs électroniques (CA).



VEX12 CA



VEX25 CP HT

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

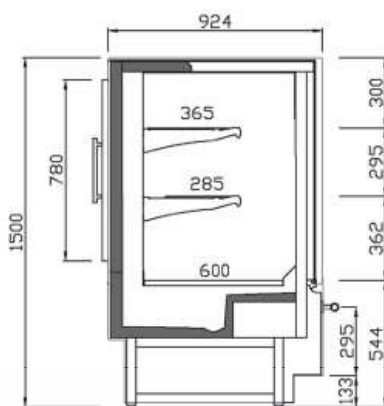
RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
(x unidad/x unit/x unité)		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Laterales / Sides / Joues

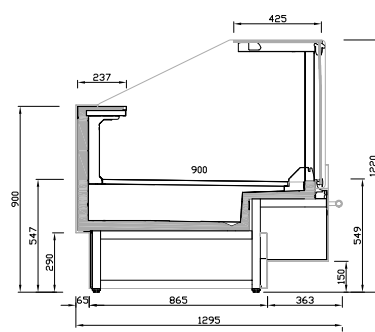
VEX / CP HT
Incluidos / Includes / Inclus

Laterales / Sides / Joues

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
CA/UCA:	CA/UCA:



VEX CA



VEX CP HT

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016
INOX (I/HT/GC)		

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural	

Vitr. Experience torre de carne /
Meat tower Experience display counter /
Vitrine Experience tour de viande
Vitrina Experience caliente /
Experience hot display counter /
Vitrine Experience chaude

MODELO MODELE MODÈLE	REMOTA / REMOTE / GROUPE À DIST.		GRUPO INCRP. / PLUG IN / GR. INCORPORÉ		CALIENTE / HOT / CHAUDE	
	 VEX09 CA	 VEX12 CA	 VEX09 U CA	 VEX12 U CA	 VEX12 CP HT	 VEX25 CP HT
Precio Price Prix						
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	Sin costados Without sides Sans joues 938 x 930 x 1500 mm.	Sin costados Without sides Sans joues 1250 x 930 x 1500 mm.	938 x 930 x 1500 mm.	1250 x 930 x 1500 mm.	1250 x 1225 x 1220 mm.	2500 x 1225 x 1220 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	-1°C/+5°C				+65°C	
Clase Climática Climatic class Classe climatique [°C]	4 / 30°C					
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz					380V/3ph/50Hz
Controlador Controller Régulateur	Digital					
Material Material Matériel (EXT/INT)	Ext + Costados/Sides/Joues: acero plastificado / Plastified steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. steel/ Acier plastifié (Mod U/UCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)					
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP					
Capacidad Capacity Capacité (L)	190	253	190	253	225	450
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m²]	1,08	1,44	1,08	1,44	1,13	2,25
Compresor Compressor Compresseur (HP)	-		3 1/4	1 1/4	-	
Estantes Shelving Étagères	2				-	
Costados [2] Sides [2] Joues [2] (mm)	30+30		Laterales NO incluidos NOT Side panels included NON Joues inclus		Laterales incluidos Side panels included Joues inclus	
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]	-		784	893	2153	4305
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	1500	2200	-			
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	-		12,1	14,3	12,9	25,8
Refrigerante Refrigerant Gaz	FREON		R-290		-	
Opcional Optional Options	Separador central / Central divider / Séparateur central				-	

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

VEX HT/GC/GF

Vitrina Experience caliente (HT/GC) cristal curvo / Warm case (HT/GC) Experience curved glass / Vitrine Experience chaude (HT/GC) avec verre bombé

CARACTERÍSTICAS

Vitrina de cristal curvo con exposición plana para servicio asistido (HT).
Vitrina de cristal curvo con exposición de cubetas gastronorm para servicio asistido (GC/GF).
Diseñada específicamente para la exposición de productos calientes.
Calor exposición ventilado.
Calor con bandeja calefactada (HT).
Termostato de seguridad.
Control electrónico.
Visibilidad total del producto expuesto.
Estructura y soportes de cristales en periferia de aluminio anodizado.
Cierre posterior corredero.
Cristales templados.
Sistema de apertura de cristales elevable.
Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
Decoraciones en acero pintado epoxi.
Paragolpes de inoxidable.
Visibilidad total del producto expuesto.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación doble LED exposición color blanco cálido 2700K.
- Ventiladores electrónicos.
Laterales panorámicos.

MAIN FEATURES

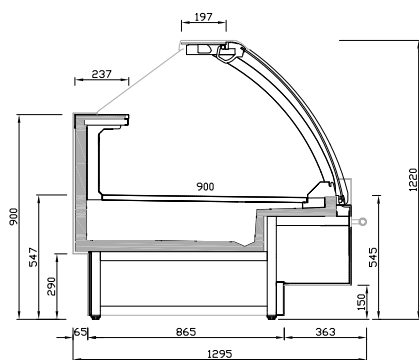
Curved glass display case with flat display for assisted service (HT).
Curved glass display case with gastronorm tray display for assisted service (GC/GF).
Specifically designed for the display of hot products.
Heat ventilated display.
Heat with heated tray (HT).
Safety thermostat.
Electronic control.
Total visibility of the product on display.
Structure and glass supports in anodised aluminium profiles.
Sliding rear closure.
Tempered glass.
Lift-up glass opening system.
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
Epoxy painted steel decorations.
Stainless steel bumpers.
Total visibility of the product on display.
High efficiency equipment:
- Double LED lighting 2700K warm white colour exposure.
- Electronic fans.
Panoramic sides.

CARACTERISTIQUES

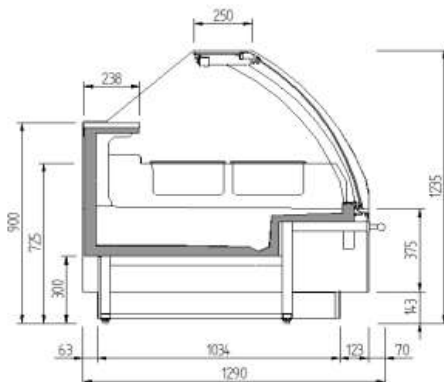
Vitrine en verre incurvée avec présentoir plat pour service assisté (HT).
Vitrine courbe en verre avec plateau gastronorme pour service assisté (GC/GF).
Spécialement conçue pour la présentation de produits chauds.
Présentoir ventilé par la chaleur.
Chauffage avec plateau chauffant (HT).
Thermostat de sécurité.
Contrôle électronique.
Visibilité totale du produit exposé.
Structure et supports de verre en profilés d'aluminium anodisé.
Fermeture arrière coulissante.
Verre trempé.
Système d'ouverture du verre par levage.
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Décorations en acier peint époxy.
Pare-chocs en acier inoxydable.
Visibilité totale du produit exposé.
Equipement à haut rendement:
- Double éclairage LED 2700K blanc chaud.
- Ventilateurs électroniques.
Joues panoramiques.



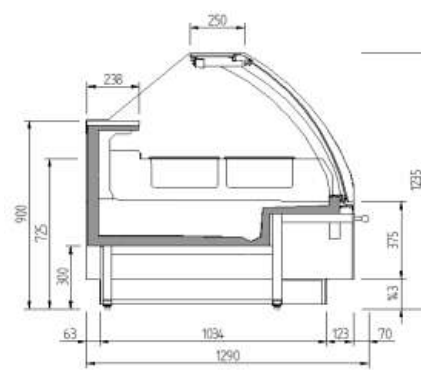
VEX12GC



VEX HT



VEX GC



VEX GF

Serie / Series / Série **VEX - EXPERIENCE**

CALIENTE / WARM CASE / CHAUDE

FRÍA / COLD / FROIDE

MODELO MODELE MODÈLE	VEX12 HT	VEX12 GC	VEX12 IU GF
Precio Price Prix			
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1310 x 1195 x 1220 mm.	1310 x 1195 x 1220 mm.	1310 x 1195 x 1220 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	+65°C		M1: -1°C/+5°C M2: -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: Pintado / Painted / Peint Int: Inox AISI304 18/10 Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 18/10		
Aislamiento Isolation	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP		
Capacidad Capacity Capacité [L]	225	90	90
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m ²]	1,13	-	-
Compresor Compressor Compresseur [HP]	-	-	1/2
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	-		
Potencia Power Puissance [W]	2153	2153	650
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	-		
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	12,9	12,9	9,4
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290		
Opcional Optional Options	-		

Laterales incluidos
Side panels included
Joues inclus

VEE

California



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.

Vitrina alta, torre de carne, de refrigeración para instalación remota (CA) o plug in con unidad eco R290(UCA).

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 perfilera de aluminio anodizado.

Equipamiento de alta eficiencia:

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

MAIN FEATURES

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.

High display case, meat tower, refrigerated for remote installation (AC) or plug in with eco R290(UCA) unit.

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.

CARACTERISTIQUES

Vitrines de service assisté groupe à distance (VEE) / plug in Eco R290 (VEEU), spécialement conçues pour les aliments préculs 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.

Vitrine haute, tour à viande, réfrigérée, group à distance (CA) ou plug in avec unité eco R290 (UCA).

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.



VEE/CA

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.

Vitrina alta, torre de carne, de refrigeración para instalación remota (CA) o plug in con unidad eco R290(UCA).

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 perfilería de aluminio anodizado.

Equipamiento de alta eficiencia:

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

CA:

3 niveles de exposición.

2 estantes de cristal.

MAIN FEATURES

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.

High display case, meat tower, refrigerated for remote installation (AC) or plug in with eco R290(UCA) unit.

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.

CA:

3 display levels.

2 glass shelves.

CARACTERISTIQUES

Vitrines de service assisté groupe à distance (VEE) / plug in Eco R290 (VEEU), spécialement conçues pour les aliments préculs 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.

Vitrine haute, tour à viande, réfrigérée, group à distance (CA) ou plug in avec unité eco R290 (UCA).

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.

CA:

3 niveaux de présentation.

2 étagères en verre.



VEE25

Serie / Series / Série

**VEE
EXPERIENCE**

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance



VEE 12



VEE 18



VEE 25



VEE 09 CA



VEE 12 CA

Grupo Incorporado / Plug in / Groupe incorporé



VEE 12 U



VEE 18 U



VEE 25 U



VEE 09 U CA



VEE 12 U CA



VEE 12 S U

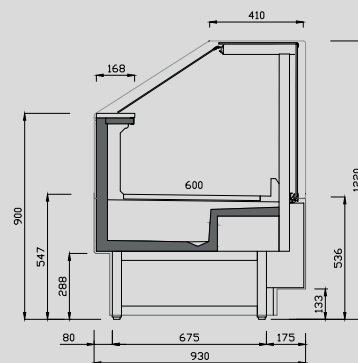
Serie/Series/Série **VEE EXPERIENCE**



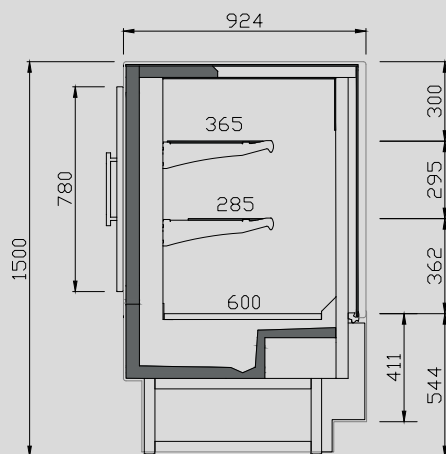
VEE25



VEE12 CA



VEE



VEE CA

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

Laterales / Sides / Joutes

RAL		NO RAL		NO	
Epoxi	Líquida/ Líquid/ Líquide	Epoxi	Líquida/ Líquid/ Líquide	Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
		Consultar / Consultar / Consultar		VEE: VEE CA: S:	VEE: VEE CA: S:
[x unidad/x unit/x unité]					
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar			

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (HT/GC)
------------------------	----------------------	----------	-----------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Ex: Estándar / Standard / Standard	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Blanco/White/Blanc						
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/Noir		

VEE/CA

Vitrina estrecha remota Take Away /
Narrow remote Take Away refrig. display counter /
Vitrine étroite Take Away groupe à distance

Vitr. Experience torre de carne /
Meat tower Experience display counter /
Vitrine Experience tour de viande

MODELO
MODELE
MODÈLE



VEE 12



VEE 18



VEE 25



VEE 09 CA

VEE CA



VEE 12 CA

Precio Price Prix					
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	1250 x 930 x 1220 mm.	1875 x 930 x 1220 mm.	2500 x 930 x 1220 mm.	938 x 930 x 1500 mm.	1250 x 930 x 1500 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	-1°C/+5°C				
Clase Climática Climatic class Classe climatique [°C]	4 / 30°C				
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz				
Controlador Controller Régulateur	Digital				
Material Material [EXT/INT]	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Inox Aisi 304				
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP				
Capacidad Capacity Capacité [L]	225	338	450	312	416
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m²]	0,75	1,13	1,50	1,14	1,51
Compresor Compressor Compresseur [HP]	-				
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			Gas caliente / hot gas / Gaz chaud	
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzada / Forced / Ventilé				
Potencia Power Puissance [W]	-				
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	723	1164	1598	1453	1598
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	-				
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290				
Opcional Optional Options	Puertas correderas / Sliding doors / Portes coulissantes PTCEE12 PTCEE18 PTCEE25 Puertas correderas con marco / Sliding doors with frame / Portes coulissantes avec encadrement PTMAVEE12 PTMAVEE18 PTMAVEE25			-	

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

Vitrina estrecha Take Away / Take Away narrow display counter / Vitrine étroite Take Away **(VEE U S)**

12

Joues non incluses dans le prix

VEE HT/GC/S

Vitrina Experience caliente / Experience hot display counter / Vitrine Experience chaude **(VEE HT)**
Vitr. Experience Gastronorm / Experience Gastronorm disp. count. / Vit. Experience Gastronorme **(VEE GC)**
Vitrina Experience estrecha / Experience narrow display counter / Vitrine Experience étroite **(VEES)**
Vitrina Experience neutra / Experience neutral display counter / Vitrine Experience neutre **(VEEN-VEEC)**

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 periferia 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).
 VEE90AAMS: 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

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).
 VEE90AAMS: 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

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:
 - Eclairage LED blanc chaud 2700K.
 - Ventilateurs électroniques.
 2 joues panoramiques.
 Bacs gastronorm (GC).

VEE90AAMS: 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.



VEE 12 S



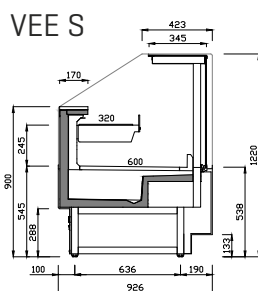
VEE 12 HT



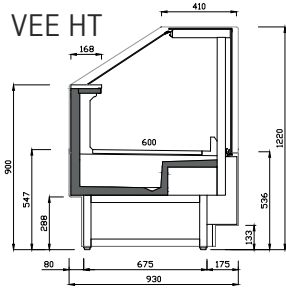
VEE 12 GC



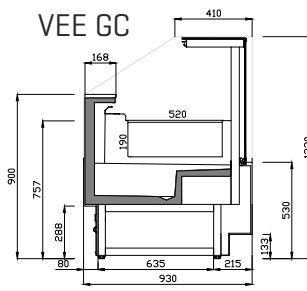
VEE 90 AAMS



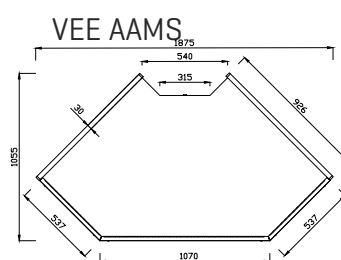
VEE S



VEE HT



VEE GC



VEE AAMS

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
[x unidad/x unit/x unité]		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborales / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Laterales / Sides / Joues

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
S:	S:
VEE HT / GC / AAM	
Incluidos / Includes / Inclus	

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (HT/GC)
------------------------	----------------------	----------	-----------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir		

Serie / Series / Série **VEE - CALIFORNIA**

MODELO MODELE MODÈLE	 VEE 12 HT	 VEE 12 GC	 VEE 12 S	 VEE 90 AAM	 VEE 06 C	 VEE 09 C
Precio Price Prix						
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	1330 x 930 x 1220 mm.	1330 x 930 x 1220 mm.	1250 x 930 x 1220 mm.	1330 x 930 x 907 mm.	687 x 930 x 907 mm.	1000 x 930 x 907 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	+65°C		-1°C/+5°C		-	
Clase Climática Climatic class Classe climatique [°C]	-		4 / 30°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: Inox Aisi 304					
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP					
Capacidad Capacity Capacité [L]	225	90	135	-		
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m²]	0,75	-	0,89	-		
Compresor Compressor Compresseur [HP]	-					
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]	2250	2600	-	-		
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	-	-	1522	-		
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	21,6	24,9	-	-		
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			-		
Opcional Optional Options	Puertas correderas / Sliding doors / Portes coulissantes PTCEE12			-		

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

The logo for VCT Compact. The letters 'VCT' are in a large, bold, white sans-serif font. Below them, the word 'Compact' is written in a white, elegant script font. The entire logo is set against a dark, textured background that resembles a close-up of a human face.

CARACTERÍSTICAS

Muebles remotos:

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

Muebles plug in (U):

- Unidades condensadoras eco R290.

Estructuras de cristales delantera.

Cristales templados.

Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.

Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.

Sistema de apertura de cristales elevable y cristal fijo (CB).

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 AISI304 (I).

Cortina nocturna (CB).

Equipamiento de alta eficiencia:

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

Patas regulables.

Cubetas gastronorm 1/1 (GC).

Paragolpes en acero inoxidable.

Laterales panorámicos (GC y HT).

MAIN FEATURES

Remote furniture:

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

Plug in units (U):

- Condensing units eco R290.

Front glazing structures.

Tempered glass.

Anodised aluminium profile structure and glass support.

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

Lift-up glass opening system, and fixed glass (CB).

Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.

Upper worktop in tempered glass.

Epoxy painted steel display in white or black.

AISI304 (I) stainless steel display.

Night curtain (CB).

High efficiency equipment:

- Special double LED lighting for meat.
- Double warm white LED lighting 2700K (GC and HT).
- Electronic fans.

Adjustable legs.

Gastronorm trays 1/1 (GC).

Stainless steel bumper.

Panoramic sides (GC and HT).

CARACTERISTIQUES

Meuble à distance :

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

Unités plug in (U):

- Groupes de condensation eco R290.

Structures de vitrage avant.

Verre trempé.

Structure du profilé en aluminium anodisé et support du verre.

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

Système d'ouverture du verre relevable ou fixe (CB).

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 AISI304 (I).

Rideau nocturne (CB).

Équipement à haut rendement :

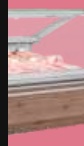
- Double éclairage LED spécial pour la viande.
- Double éclairage LED blanc chaud 2700K (GC et HT).
- Ventilateurs électroniques.

Pieds réglables.

Bacs gastronorm 1/1 (GC).

Pare-chocs en acier inoxydable.

Joues panoramiques (GC et HT).



VCT

Vitrina Compact para carne y charcutería / Compact counters for meat and deli / Vitrine Compact pour viandes et charcuteries

CARACTERÍSTICAS

Muebles remotos:
- Válvula termostática.
- Control electrónico.
- Salida de tubería frigorífica.

Muebles plug in (U):
- Unidades condensadoras eco R290.

Estructuras de cristales delantera.
Cristales templados.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.
Sistema de apertura de cristales elevable y cristal fijo (CB).
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 AISI304 (I).
Cortina nocturna (CB).
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación doble LED especial carne.
- Iluminación doble LED blanco cálido 2700K (GC y HT).
- Ventiladores electrónicos.

Patas regulables.
Cubetas gastronorm 1/1 (GC).
Paragolpes en acero inoxidable.
Laterales panorámicos (GC y HT).

MAIN FEATURES

Remote furniture:
- Thermostatic valve.
- Electronic control.
- Refrigeration pipe outlet.

Plug in units (U):
- Condensing units eco R290.

Front glazing structures.
Tempered glass.
Anodised aluminium profile structure and glass support.
Exterior and interior angles to adapt the line to the space.
Lift-up glass opening system, and fixed glass (CB).
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
Upper worktop in tempered glass.
Epoxy painted steel display in white or black.
AISI304 (I) stainless steel display.
Night curtain (CB).
High efficiency equipment:
- Special double LED lighting for meat.
- Double warm white LED lighting 2700K (GC and HT).
- Electronic fans.

Adjustable legs.
Gastronorm trays 1/1 (GC).
Stainless steel bumper.
Panoramic sides (GC and HT).

CARACTERISTIQUES

Meuble à distance :
- Vanne thermostatique.
- Contrôle électronique.
- Sortie du tuyau de réfrigération.

Unités plug in (U):
- Groupes de condensation eco R290.

Structures de vitrage avant.
Verre trempé.
Structure du profilé en aluminium anodisé et support du verre.
Angles extérieurs et intérieurs pour adapter la ligne à l'espace.
Système d'ouverture du verre relevable ou fixe (CB).
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 AISI304 (I).
Rideau nocturne (CB).
Équipement à haut rendement :
- Double éclairage LED spécial pour la viande.
- Double éclairage LED blanc chaud 2700K (GC et HT).
- Ventilateurs électroniques.

Pieds réglables.
Bacs gastronorm 1/1 (GC).
Pare-chocs en acier inoxydable.
Joues panoramiques (GC et HT).



VCT37CP

Serie / Series / Série

VCT COMPACT

I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

VCT9 CP/ICP
VCT9 CB/ICB

VCT12 CP/ICP
VCT12 CB/ICB

VCT15 CP/ICP
VCT15 CB/ICB

VCT18 CP/ICP
VCT18 CB/ICB

VCT25 CP/ICP
VCT25 CB/ICB

VCT31 CP/ICP
VCT31 CB/ICB

VCT37 CP/ICP
VCT37 CB/ICB

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VCT9 U CP/IU CP
VCT9 U CB/IU CB

VCT12 U CP/IU CP
VCT12 U CB/IU CB

VCT15 U CP/IU CP
VCT15 U CB/IU CB

VCT18 U CP/IU CP
VCT18 U CB/IU CB

VCT25 U CP/IU CP
VCT25 U CB/IU CB

VCT31 U CP/IU CP
VCT31 U CB/IU CB

VCT37 U CP/IU CP
VCT37 U CB/IU CB

Ángulos / Angles / Angles

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

VCT45 CCP
VCT45 CICP

VCT45 ACP
VCT45 AICP

VCT90 CCP
VCT90 CICP

VCT90 ACP
VCT90 AICP

VCT45 CUCP
VCT45 CIUCP

VCT45 AUCP
VCT45 AIUCP

VCT90 CUCP
VCT90 CIUCP

VCT90 AUCP
VCT90 AIUCP

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

Serie/Series/Série **VCT COMPACT**

VCT25 ICP



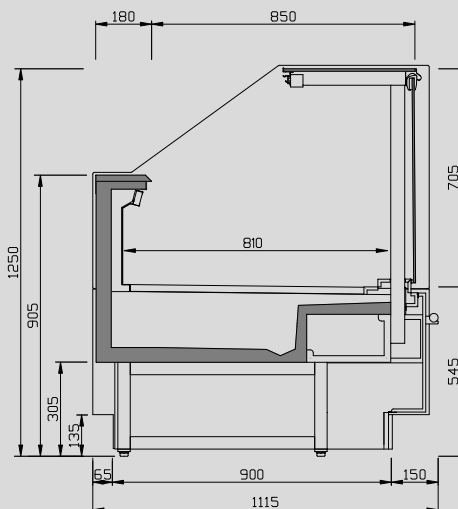
VCT12CB



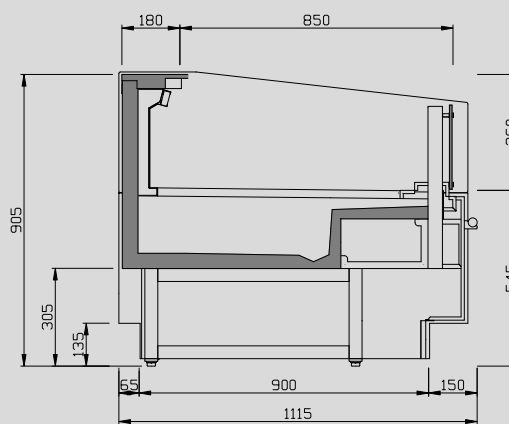
VCT12HT



VCT12GC



VCT CP / UCP



VCTCB / UCB

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

Laterales / Sides / Joutes

RAL		NO RAL		VCT HT/GC Incluidos / Includes / Inclus	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Laterales / Sides / Joutes	
(x unidad/x unit/x unité)		Consultar / Consultar / Consultar		NO	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar		Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
				CP:	CP:
				CB:	CB:

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT/GC)
------------------------	----------------------	----------	-------------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir		

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							
	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 sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [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	Puertas correderas con marco aluminio / Sliding doors aluminium frame / Portes coulissantes avec cadre en aluminium PTMAVCL09 PTMAVCL12 PTMAVCL15 PTMAVCL18 PTMAVCL25 PTMAVCL31 PTMAVCL37						

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	 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 sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (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	Puertas correderas con marco aluminio / Sliding doors aluminium frame / Portes coulissantes avec cadre en aluminium PTMAVCL09 PTMAVCL12 PTMAVCL15 PTMAVCL18 PTMAVCL25 PTMAVCL31 PTMAVCL37						

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		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 sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (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				

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		VCT9 CB/ICB	VCT12 CB/ICB	VCT18 CB/ICB	VCT25 CB/ICB	VCT37 CB/ICB
Precio Price Prix	CB I CB					
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (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				

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	VCT45 CCP VCT45 CICP	VCT45 ACP VCT45 AICP	VCT90 CCP VCT90 CICP	VCT90 ACP VCT90 AICP	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 sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1410 x 1115 x 1250 mm.	1060 x 1115 x 1250 mm.	1880 x 1115 x 1250 mm.	2560 x 1115 x 1250 mm.	1410 x 1115 x 1250 mm.	1060 x 1115 x 1250 mm.	1880 x 1115 x 1250 mm.	2560 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	-1°C/+7°C							
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C							
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz							
Controlador Controller Régulateur	Digital							
Material Material 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 Capacité	240	150	480	300	240	150	480	300
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0.8	0.5	1.6	1	0.8	0.5	1.6	1
Compresor Compressor Compresseur	-	-	-	-	3/8	3/8	3/4	5/8
Estantes Shelving Étagères	-							
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	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	-	-	-	-	780	700	830	768
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	850	530	1790	900	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	-	-	-	-	10.9	9.8	15.5	14.4
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290							
Opcional Optional Options	Puertas correderas / Sliding doors / Portes coulissantes PTCVCT45AA PTCVCT45AC PTCVCT90AA PTCVCT90AC							

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	VCT45 CCB VCT45 C1CB	VCT45 ACB VCT45 A1CB	VCT90 CCB VCT90 C1CB	VCT90 ACB VCT90 A1CB	VCT45 CUCB VCT45 C1UCB	VCT45 AUCB VCT45 A1UCB	VCT90 CUCB VCT90 C1UCB	VCT90 AUCB VCT90 A1UCB
Precio Price Prix	CB / UCB I CB / IUCB							
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1410 x 1115 x 905 mm.	1060 x 1115 x 905 mm.	1880 x 1115 x 905 mm.	2560 x 1115 x 905 mm.	1410 x 1115 x 905 mm.	1060 x 1115 x 905 mm.	1880 x 1115 x 905 mm.	2560 x 1115 x 905 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.

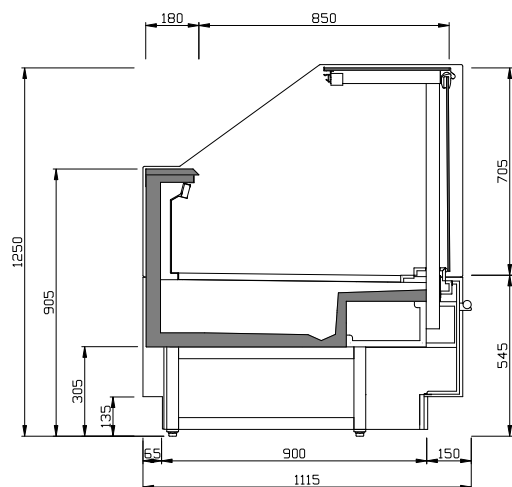


VCT12HT

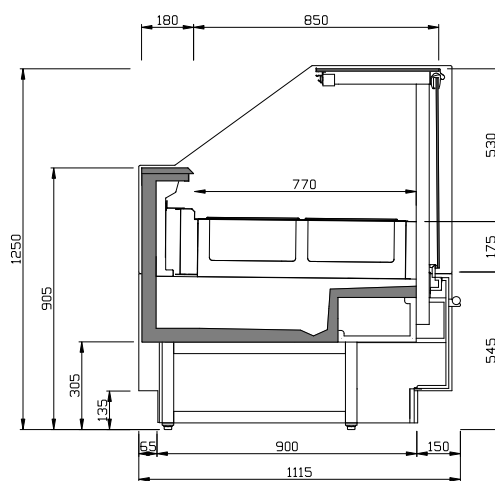


VCT12GC

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance



VCT HT



VCT GC

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

	HT		GC	
MODELO MODELE MODÈLE	VCT9 HT	VCT12 HT	VCT12 GC	VCT15 GC
Precio Price Prix				
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	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 Température [°C]	+65°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	300	375
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m²]	0.75	1	1	1.25
Compresor Compressor Compresseur [HP]	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2] [mm]	30+30 Incluidos / Includes / Inclus			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	-			
Desescarche Defrost Dégivrage	-			
Evaporación Evaporation Évaporation	-			
Potencia Power Puissance [W]	1615	2153	2153	2690
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	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

SVT14

Compact



CARACTERÍSTICAS

SemiVitrinas para autoservicio en instalación remota (SVTR14).
SemiVitrinas para servicio asistido con grupo incorporado eco R290 (SVTU14).
Estética engamable con Vitrina COMPACT VCT.
Cristal frontal RECTO templado.
Soporte cristal aluminio anodizado.
Cristal frontal fijo.
Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
Exposición en acero inox. AISI304 en modelos I.
Cortina nocturna.
Decoraciones en chapa galvanizada pintada.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación visera LED 4000K.
- Ventiladores electrónicos en unidad condensadora (U).
Control electrónico
Muebles instalación frigorífica remota:
- Válvula termostática
- Salida de tubos
2 Estantes de chapa.

MAIN FEATURES

Display cases for self-service in remote installation (SVTR14).
Semi-displays for assisted service with plug in eco R290 unit (SVTU).
Aesthetics can be combined with COMPACT VCT display case.
Tempered STRAIGHT front glass.
Anodised aluminium glass support.
Fixed front glass.
Epoxy painted steel display in white or black.
AISI304 stainless steel display in I models.
Night curtain.
Painted galvanised sheet metal decorations.
High efficiency equipment:
- LED 4000K visor lighting.
- Electronic fans in condensing unit (U).
Electronic control + expansion valve + tube outlet.
2 sheet metal shelves.

CARACTERISTIQUES

Semivitrines pour le libre-service avec groupe à distance (SVTR14).
Semivitrines pour service assisté plug in éco R290 (SVTU14).
L'esthétique peut être aménagée avec la vitrine COMPACT VCT.
Verre frontal droit trempé.
Support de verre en aluminium anodisé.
Verre frontal fixe.
Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.
Présentoir en acier inoxydable. AISI304 dans les modèles I.
Rideau nocturne.
Décorations en tôle galvanisée peinte.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage de la visière par LED 4000K.
- Ventilateurs électroniques dans les plug in (U).
Contrôle électronique
Groupe à distance :
- Vanne thermostatique
- Sortie de tuyau
2 étagères en tôle.



SVTR14

Semivitrina Compact H1400 grupo remoto/Incorporado (U) / Semivertical Compact H1400 remote / Plug in (U) / Semivitrine Compact H1400 groupe à distance / Groupe incorporé (U)

CARACTERÍSTICAS

SemiVitrinas para autoservicio en instalación remota (SVTR14).
SemiVitrinas para servicio asistido con grupo incorporado eco R290 (SVTU14).
Estética engamable con Vitrina COMPACT VCT.
Cristal frontal RECTO templado.
Soporte cristal aluminio anodizado.
Cristal frontal fijo.
Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
Exposición en acero inox. AISI304 en modelos I.
Cortina nocturna.
Decoraciones en chapa galvanizada pintada.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación visera LED 4000K.
- Ventiladores electrónicos en unidad condensadora (U).
Control electrónico
Muebles instalación frigorífica remota:
- Válvula termostática
- Salida de tubos
2 Estantes de chapa.

MAIN FEATURES

Display cases for self-service in remote installation (SVTR14).
Semi-displays for assisted service with plug in eco R290 unit (SVTU).
Aesthetics can be combined with COMPACT VCT display case.
Tempered STRAIGHT front glass.
Anodised aluminium glass support.
Fixed front glass.
Epoxy painted steel display in white or black.
AISI304 stainless steel display in I models.
Night curtain.
Painted galvanised sheet metal decorations.
High efficiency equipment:
- LED 4000K visor lighting.
- Electronic fans in condensing unit (U).
Electronic control + expansion valve + tube outlet.
2 sheet metal shelves.

CARACTERISTIQUES

Semivitrines pour le libre-service avec groupe à distance (SVTR14).
Semivitrines pour service assisté plug in éco R290 (SVTU14).
L'esthétique peut être aménagée avec la vitrine COMPACT VCT.
Verre frontal droit trempé.
Support de verre en aluminium anodisé.
Verre frontal fixe.
Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.
Présentoir en acier inoxydable. AISI304 dans les modèles I.
Rideau nocturne.
Décorations en tôle galvanisée peinte.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage de la visière par LED 4000K.
- Ventilateurs électroniques dans les plug in (U).
Contrôle électronique
Groupe à distance :
- Vanne thermostatique
- Sortie de tuyau
2 étagères en tôle.



SVT37R14

Serie / Series / Série

SVT14 R/U

SVT09 R14
SVT09 IR14

SVT12 R14
SVT12 IR14

SVT18 R14
SVT18 IR14

SVT25 R14
SVT25 IR14

SVT37 R14
SVT37 IR14

I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

SVT09 U14
SVT09 IU14

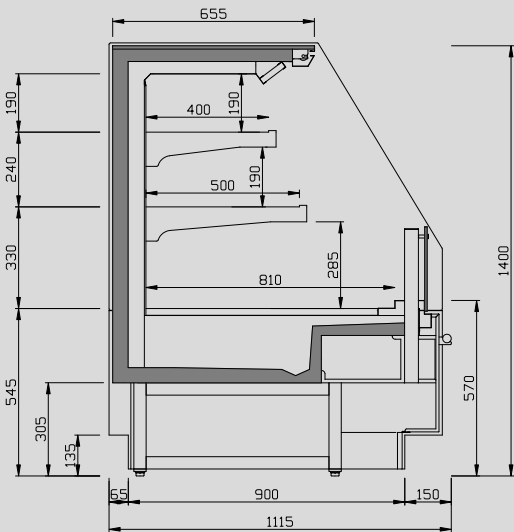
SVT12 U14
SVT12 IU14

SVT18 U14
SVT18 IU14

SVT25 U14
SVT25 IU14

SVT37 U14
SVT37 IU14

Serie / Series / Série **SVT-COMPACT**



SVTR14

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL		Laterales / Sides / Joutes
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	
		Consultar / Consulter / Consulter		
[x unidad/x unit/x unité]				
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consulter / Consulter		
NO				
Izquierdo Left Gauche		Derecho Right Droite		
CP:		CP:		

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT)
------------------------	----------------------	----------	-------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir		

SVT U14

Semivitrina Compact H1400 grupo incorporado [U] /
Semivertical Compact H1400 Plug in [U] /
Semivitrine Compact H1400 groupe incorporé [U]

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

MODELO MODELE MODÈLE	SVT09 U14/IU14	SVT12 U14/IU14	SVT18 U14/IU14	SVT25 U14/IU14	SVT37 U14/IU14
Precio Price Prix	U 14 IU14				
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	938 x 1115 x 1400 mm.	1250 x 1115 x 1400 mm.	1875 x 1115 x 1400 mm.	2500 x 1115 x 1400 mm.	3750 x 1115 x 1400 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C] +2°C/+4°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] 563	750	1125	1500	2250
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²] 1.63	2.18	3.26	4.35	6.53
Compresor Compressor Compresseur	[HP] 3/4	3/4	1+1/4	1+1/4	2+1/2
Estantes Shelving Étagères	2				
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] 595	741	1229	1402	2458
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C] -	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h] 7.85	9.8	14.8	19.6	29.6
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

SVT R14

Semivitrina Compact H1400 grupo remoto / Semivertical Compact H1400 remote / Semivitrine Compact H1400 groupe à distance

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

MODELO MODELE MODÈLE	SVT09 R14/IR14	SVT12 R14/IR14	SVT18 R14/IR14	SVT25 R14/IR14	SVT37 R14/IR14
Precio Price Prix	R14				
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	938 x 1115 x 1400 mm.	1250 x 1115 x 1400 mm.	1875 x 1115 x 1400 mm.	2500 x 1115 x 1400 mm.	3750 x 1115 x 1400 mm.
Temperatura Temperature Température	+2°C/+4°C				
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C				
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz				
Controlador Controller Régulateur	Digital				
Material 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 Capacité	563	750	1125	1500	2250
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	1.63	2.18	3.26	4.35	6.53
Compresor Compressor Compresseur	-	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères	2				
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	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	-	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	823	1096	1644	2192	3288
Consumo Consumption Consommation	-	-	-	-	-
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

SVT

Compact



CARACTERÍSTICAS

SemiVitrinas para autoservicio en instalación remota (SVTR).
SemiVitrinas para servicio asistido con grupo incorporado eco R290 (SVTU).
Estética engamable con Vitrina COMPACT VCT.
Cristal frontal RECTO templado.
Soporte cristal aluminio anodizado.
Cristal frontal fijo.
Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
Exposición en acero inox. AISI304 en modelos I.
Cortina nocturna.
Decoraciones en chapa galvanizada pintada.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación visera LED 4000K.
- Ventiladores electrónicos en unidad condensadora.
Control electrónico.
Muebles de instalación frigorífica remota:
- Válvula termostática.
- Salida de tubos.
1 Estante de chapa.

MAIN FEATURES

Display cases for self-service in remote installation (SVTR).
Display cases for assisted service with plug in eco R290 unit (SVTU).
Aesthetics can be fitted with COMPACT VCT display case.
Tempered STRAIGHT front glass.
Anodised aluminium glass support.
Fixed front glass.
White or black epoxy painted steel display.
Stainless steel display AISI304 in models I.
Night curtain.
Painted galvanised sheet metal decorations.
High efficiency equipment:
- LED 4000K visor lighting.
- Electronic fans in condensing unit.
Electronic control.
Remote units:
- Thermostatic valve.
- Pipe outlet.
1 sheet metal shelf.

CARACTERISTIQUES

Semi-Vitrines pour le libre-service en installation déportée (SVTR).
Semi-Vitrines pour service assisté avec unité éco R290 intégrée (SVTU).
L'esthétique peut être aménagée avec la vitrine COMPACT VCT.
Verre frontal STRAIGHT trempé.
Support de verre en aluminium anodisé.
Verre frontal fixe.
Présentoir en acier peint époxy blanc ou noir.
Vitrine en acier inoxydable. AISI304 dans les modèles I.
Rideau nocturne.
Décorations en tôle galvanisée peinte.
Équipement à haut rendement:
- Éclairage de la visière par LED 4000K.
- Ventilateurs électroniques dans le groupe de condensation.
Régulation électronique.
Unités groupe à distance:
- Vanne thermostatique.
- Sortie de tuyau.
1 étagère en tôle.



SVTR/U

Semivitrina Compact grupo remoto/Incorporado (U) / Semivertical Compact remote / Plug in (U) / Semivitrine Compact groupe à distance / Groupe incorporé (U)

CARACTERÍSTICAS

SemiVitrinas para autoservicio en instalación remota (SVTR).
SemiVitrinas para servicio asistido con grupo incorporado eco R290 (SVTU).
Estética engamable con Vitrina COMPACT VCT.
Cristal frontal RECTO templado.
Soporte cristal aluminio anodizado.
Cristal frontal fijo.
Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
Exposición en acero inox. AISI304 en modelos I.
Cortina nocturna.
Decoraciones en chapa galvanizada pintada.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación visera LED 4000K.
- Ventiladores electrónicos en unidad condensadora.
Control electrónico.
Muebles de instalación frigorífica remota:
- Válvula termostática.
- Salida de tubos.
1 Estante de chapa.

MAIN FEATURES

Display cases for self-service in remote installation (SVTR).
Display cases for assisted service with plug in eco R290 unit (SVTU).
Aesthetics can be fitted with COMPACT VCT display case.
Tempered STRAIGHT front glass.
Anodised aluminium glass support.
Fixed front glass.
White or black epoxy painted steel display.
Stainless steel display AISI304 in models I.
Night curtain.
Painted galvanised sheet metal decorations.
High efficiency equipment:
- LED 4000K visor lighting.
- Electronic fans in condensing unit.
Electronic control.
Remote units:
- Thermostatic valve.
- Pipe outlet.
1 sheet metal shelf.

CARACTERISTIQUES

Semi-Vitrines pour le libre-service en installation déportée (SVTR).
Semi-Vitrines pour service assisté avec unité éco R290 intégrée (SVTU).
L'esthétique peut être aménagée avec la vitrine COMPACT VCT.
Verre frontal STRAIGHT trempé.
Support de verre en aluminium anodisé.
Verre frontal fixe.
Présentoir en acier peint époxy blanc ou noir.
Vitrine en acier inoxydable. AISI304 dans les modèles I.
Rideau nocturne.
Décorations en tôle galvanisée peinte.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage de la visière par LED 4000K.
- Ventilateurs électroniques dans le groupe de condensation.
Régulation électronique.
Unités groupe à distance:
- Vanne thermostatique.
- Sortie de tuyau.
1 étagère en tôle.



SVT25R

Serie / Series / Série

**SVT
COMPACT**

**SVT12 U
SVT12 IU**

**SVT12 R
SVT12 IR**

SVT09 HT

**I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé**

**SVT18 U
SVT18 IU**

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

**SVT18 R
SVT18 IR**

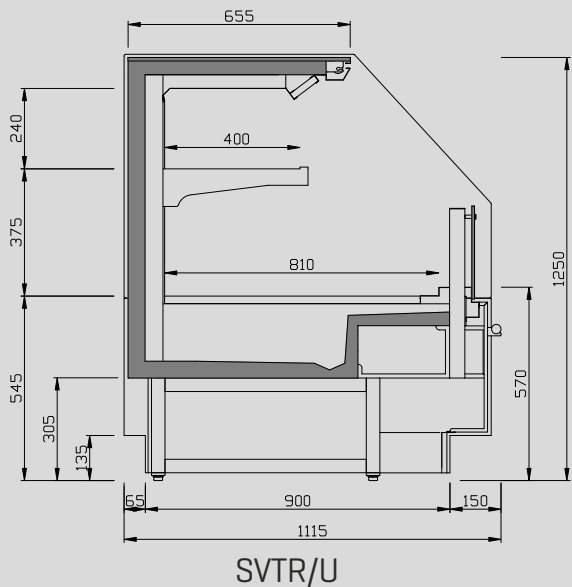
**Producto caliente / Hot product / Produit chaud
SVT12 HT**

**SVT25 U
SVT25 IU**

**SVT25 R
SVT25 IR**

SVT18 HT

Serie / Series / Série **SVT-COMPACT**



Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
[x unidad/x unit/x unité]		Consultar / Consultar / Consultar	
		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Laterales / Sides / Joues

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
CP:	CP:

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT)
------------------------	----------------------	----------	-------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir		

SVTU

Semivitrina Compact grupo incorporado (U) / Semivertical Compact Plug in (U) / Semivitrine Compact groupe incorporé (U)

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

MODELO MODELE MODÈLE	SVT12 U/IU	SVT18 U/IU	SVT25 U/IU
Precio Price Prix	U IU		
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]	1250 x 1115 x 1250 mm.	1875 x 1115 x 1250 mm.	2500 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	+2°C/+4°C		
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C		
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz		
Controlador Controller Régulateur	Digital		
Material Material 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 Capacité	600	900	1200
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	1.53	2.29	3.05
Compresor Compressor Compresseur	3/4	1+1/4	1+1/2
Estantes Shelving Étagères	1		
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	30+30		
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé		
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique		
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzado / Forced / Ventilé		
Potencia Power Puissance	741	1229	1482
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	9.8	14.8	19.6
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

Semivitrina Compact grupo remoto /

Semivertical Compact remote /

Semivitrine Compact groupe à distance

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

MODELO MODELE MODÈLE		SVT12 R/IR	SVT18 R/IR	SVT25 R/IR
Precio Price Prix	R I R			
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / [mm]		1250 x 1115 x 1250 mm.	1875 x 1115 x 1250 mm.	2500 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	+2°C/+4°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]	600	900	1200
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	1.53	2.29	3.05
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	-	-	-
Estantes Shelving Étagères		1		
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		Forzado / Forced / Ventilé		
Potencia Power Puissance	[W]	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	1096	1644	2192
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

SVT12HT

Semivitrina Compact producto caliente / Semivertical Compact hot product / Semivitrine Compact produit chaud

CARACTERÍSTICAS

Semi Vitrina Compact de cristal recto para productos calientes.

Sistema de calor: Triple circuito ventilado de distribución:

- Exposición
- Estante
- General

Termostato de seguridad.

Control electrónico.

Estante de cristal templado.

Cristal frontal RECTO templado.

Soporte cristal aluminio anodizado.

Cristal frontal fijo.

Cortina nocturna.

Exposición en acero inoxidable AISI304.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación blanco cálido LED 2700K en exposición y estante.

2 Laterales panorámicos.

MAIN FEATURES

Compact straight glass semi-display case for hot products.

Heating system: Triple ventilated distribution circuit:

- Exposure
- Shelf
- General

Safety thermostat.

Electronic control.

Tempered glass shelf.

Tempered STRAIGHT tempered glass front.

Anodised aluminium glass support.

Fixed front glass.

Night curtain.

AISI304 stainless steel display.

High efficiency equipment:

- LED lighting warm white 2700K on display and shelf.

2 panoramic sides.

CARACTERISTIQUES

Semi Vitrine Compact en verre droit pour les produits chauds.

Système de chauffage : circuit de distribution à triple ventilation :

- Exposition
- Étagère
- Généralités

Thermostat de sécurité.

Contrôle électronique.

Étagère en verre trempé.

Façade en verre trempé STRAIGHT.

Support de verre en aluminium anodisé.

Verre frontal fixe.

Rideau nocturne.

Présentoir en acier inoxydable AISI304.

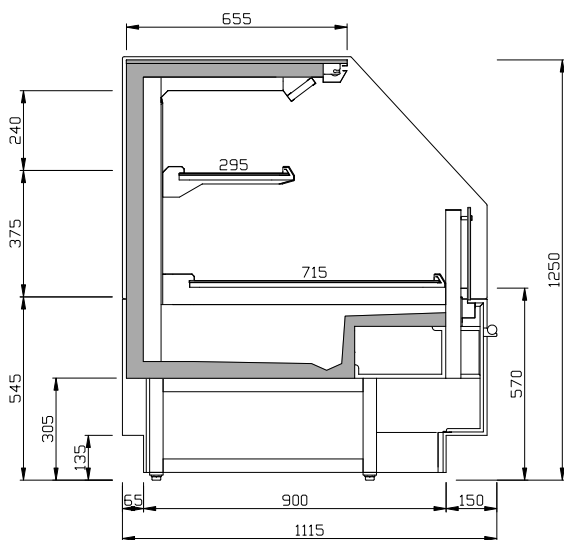
Équipement à haut rendement :

- Éclairage blanc chaud LED 2700K sur le présentoir et l'étagère.

2 faces panoramiques.



SVT12HT



SVTHT

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
[x unidad/x unit/x unité]		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT)
------------------------	----------------------	----------	-------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir		

Serie / Series / Série **SVT-COMPACT**

MODELO MODELE MODÈLE	SVT09 HT	SVT12 HT	SVT18 HT
Precio Price Prix			
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	938 x 1115 x 1250 mm.	1250 x 1115 x 1250 mm.	1875 x 1115 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température [°C]	+65°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/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP		
Capacidad Capacity Capacité [L]	450	600	900
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition [m ²]	1.15	1.53	2.29
Compresor Compressor Compresseur [HP]	-	-	-
Estantes Shelving Étagères	1		
Costados [2] Sides [2] Joues [2] [mm]	30+30 Incluidos / Includes / Inclus		
Sistema de frío Cooling System Système de froid	-		
Desescarche Defrost Dégivrage	-		
Evaporación Evaporation Évaporation	-		
Potencia Power Puissance [W]	3500	4670	7000
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig. [W A -10°C]	-	-	-
Consumo Consumption Consommation [kWh/ 24h]	42	56	84
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290		
Opcional Optional Options	-		

12



VCL

Colombia



CARACTERÍSTICAS

Vitrinas para carnicería servicio asistido remota, 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

Serveovers 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.



VCL CP/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)

CARACTERÍSTICAS

Vitrinas para carnicería servicio asistido remota, 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

Serveovers 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.



VCL37UCP

Serie / Series / Série

**VLC
COLOMBIA**



VCL12 CP/ICP



VCL12 UCP/IUCP

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

VCL90 C CP/ICP

I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox
Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance



VCL18 CP/ICP



VCL18 UCP/IUCP

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VCL90 A CP/ICP



VCL25 CP/ICP



VCL25 UCP/IUCP

Ángulos / Angles / Angles

VCL90 C UCP/IUCP



VCL37 CP/ICP



VCL37 UCP/IUCP

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VCL90 A UCP/IUCP

Serie / Series / Série **VCL-COLOMBIA**

Tropical

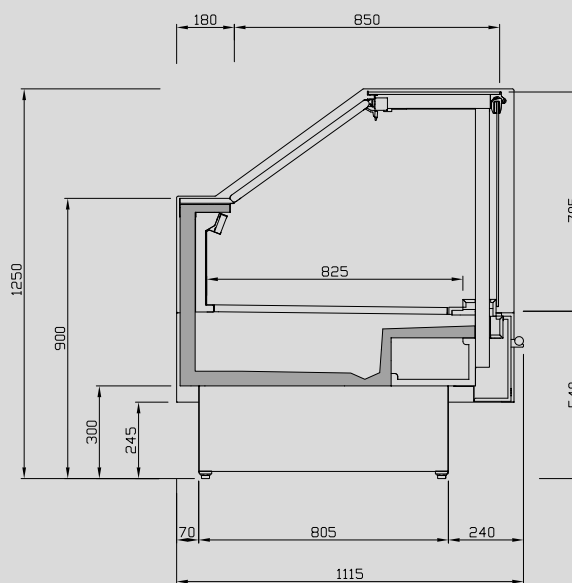


VCL25UCP

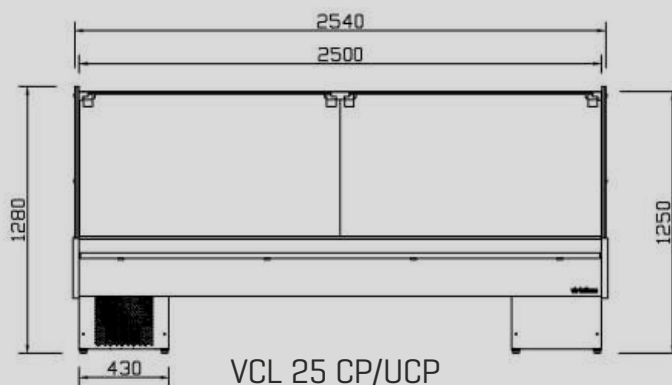


Puertas traseras correderas de serie /
Standard sliding rear doors /
Portes coulissantes arrière de série

VCL



VCL CP/UCP



VCL 25 CP/UCP

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
(x unidad/x unit/x unité)		Consultar / Consultar / Consultar	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consultar	

Laterales / Sides / Joues

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
I:	I:

Int. Estándar / Standar / Standard
INOX
(I/HT/GC)

Total INOX (CP/UCP)**Ext. Estándar / Standar / Standard**

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural		

VCL UCP

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

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

MODELO MODELE MODÈLE				
	VCL12 UCP/IUCP	VCL18 UCP/IUCP	VCL25 UCP/IUCP	VCL37 UCP/IUCP
Precio Price Prix	U CP			
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1250 x 1080 x 1250 mm.	1875 x 1080 x 1250 mm.	2500 x 1080 x 1250 mm.	3750 x 1080 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	0°C/+5°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material 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 Capacité	225	336	447	671
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0.97	1.46	1.95	2.92
Compresor Compressor Compresseur	1/2	3/4	3/4	1 1/4
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	40+40			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzado / Forced / Ventilé			
Potencia Power Puissance	1049	1589	1884	1922
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	16.09	21.53	23.25	36.92
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			

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



VCL25UCP

VCL CP

Vitrina Colombia para carne grupo remoto

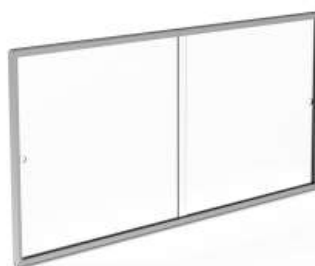
Colombia remote serveover for meat /

Vitrine Colombia pour la viande groupe à distance

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

MODELO MODELE MODÈLE				
	VCL12 CP/ICP	VCL18 CP/ICP	VCL25 CP/ICP	VCL37 CP/ICP
Precio Price Prix	CP	CP	CP	CP
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1250 x 1080 x 1250 mm.	1875 x 1080 x 1250 mm.	2500 x 1080 x 1250 mm.	3750 x 1080 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	0°C/+5°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material 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 Capacité	225	336	447	671
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0.97	1.46	1.95	2.92
Compresor Compressor Compresseur	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	40+40			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzado / Forced / Ventilé			
Potencia Power Puissance	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	1135	1514	1514	2328
Consumo Consumption Consommation	5.63	8.08	9.8	14.21
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			

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



Puertas traseras correderas de serie /
Standard sliding rear doors /
Portes coulissantes arrière de série

VCL

Ángulos vitrina Colombia para carne

Angles Colombia serveover for meat /

Angles vitrine Colombia pour la viande

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

MODELO MODELE MODÈLE		VCL90 C CP/ICP	VCL90 A CP/ICP	VCL90 C UCP/IUCP	VCL90 A UCP/IUCP
Precio Price Prix	CP I CP				
Medidas sin costados / Mesures without sides / Mesures sans joues / (mm)		2555 x 1080 x 1250 mm.	1900 x 1080 x 1250 mm.	2555 x 1080 x 1250 mm.	1900 x 1080 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	[°C]	0°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]	207	140	207	140
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	[m²]	1.67	1.17	1.67	1.17
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	-	-	1	3/4
Estantes Shelving Étagères		-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	[mm]	40+40			
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique			
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzado / Forced / Ventilé			
Potencia Power Puissance	[W]	-	-	1589	1049
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	1514	1135	-	-
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	8.08	5.63	21.53	16.09
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290			
Opcional Optional Options		-			

