

# 11. Vitrinas Pastelería Pastry Display Cases

## VOLCANES, UNA GRAN FUERZA PRODUCTIVA

Desde enriquecer el suelo hasta la creación de nuevas masas de tierra. Desempeñan un papel vital en el enfriamiento periódicamente fuera del planeta.

Cuando la ceniza volcánica y compuestos como el dióxido de azufre son liberados en la atmósfera, pueden reflejar algunos de los rayos del sol de vuelta al espacio, lo que reduce la cantidad de energía térmica absorbida por la atmósfera.

Este proceso, conocido como "oscurecimiento global", por lo tanto tiene un efecto de enfriamiento en el planeta.

## VOLCANOES, A GREAT PRODUCTIVE FORCE

From enriching the soil to the creation of new land masses. They play a vital role in periodically cooling off the planet.

When volcanic ash and compounds such as sulphur dioxide are released into the atmosphere, they reflect some of the sun's rays back into space, which reduces the amount of thermal energy absorbed by the atmosphere.

This process, known as "global dimming", therefore has a cooling effect on the planet.





V. PASTELERIA  
PASTRY DISPLAY CASES



# Vitrina expositora para pastelería

## Pastry display case



Serie  
**NIZA**  
Series



V. PASTERIA  
PASTRY DISPLAY CASES



# Vitrina expositora para pastelería

Serie  
**NIZA**  
Series

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### Control Digital

Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



### Comprobación de fuga de gas

Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.



### Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo energético entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

### Digital control

Higher **precision in managing temperature settings**. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

### Leak detection system

All condenser units are **tested 100%, in helium chambers** to refrigerant leak detections.

### Lighting

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

VNZ 15



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m <sup>2</sup> )	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VNZ9	20+20	750	0,60	1/4	✓	5,8	298	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12	20+20	795	0,80	1/3	✓	7	395	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ15	20+20	870	1,00	3/8	✓	8,2	464	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ18	20+20	920	1,20	1/2	✓	9,3	568	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12B	20+20	650	0,80	1/5	✓	6,1	254	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ9DT	20+20	750	0,60	1/4	✓	7#7,4	298	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12DT	20+20	795	0,80	1/3	✓	5,8#9,9	395	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ15DT	20+20	870	1,00	3/8	✓	8,2#12,4	464	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ18DT	20+20	920	1,20	1/2	✓	9,3#14,8	568	Automático Automatic	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web. The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.



# Pastry display case

Serie  
**NIZA**  
Series

## REFRIGERACIÓN



### Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.

Sistema de **Evaporación Forzada**.

**Control** de temperatura final de **desescarche**.

Bandeja **evaporativa** automática.

## REFRIGERATION

### Refrigeration system

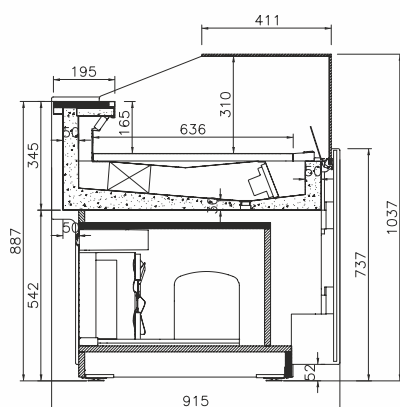
System of **Ventilated Condensation**.

**Ventilated cooling** system.

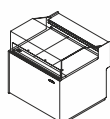
**Defrost** end temperature **control**.

Automatic **evaporative** tray.

VNZ 12 + VNZ 15



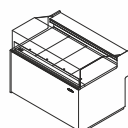
VNZ



VNZ 9

938 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +4°C / +8°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1ph/50 Hz

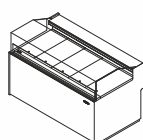
VNZ 9 DT



VNZ 12

1250 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +4°C / +8°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1ph/50 Hz

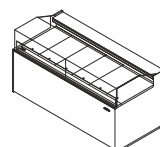
VNZ 12 DT



VNZ 15

1562 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +4°C / +8°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1ph/50 Hz

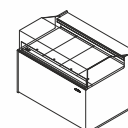
VNZ 15 DT



VNZ 18

1875 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +4°C / +8°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1ph/50 Hz

VNZ 18 DT



VNZ 12 B

1250 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +4°C / +8°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1ph/50 Hz

**DT: Doble temperatura**  
Double temperature

Medidas sin costados  
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



485



# Vitrina expositora para pastelería

Serie  
**NIZA**  
Series

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Control Digital



Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

### Iluminación



Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo energético entre un 80% y 90%**. Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

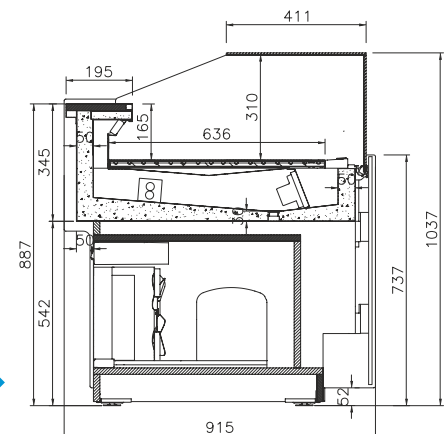
### Digital control

Higher **precision in managing temperature settings**. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

### Lighting

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

VNZ 12HT



VNZ HT

MOD.



Costados  
Sides  
(mm)



Potencia  
Power  
(W)



Superficie  
Exposición  
(m<sup>2</sup>)



LED



Consumo  
Consumption  
(kWh/24h)



Desescarche  
Defrost



Control

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m <sup>2</sup> )	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Desescarche Defrost	Control
VNZ9HT	20+20	380	0,60	✓	7,4	Automático Automatic	Digital
VNZ12HT	20+20	510	0,80	✓	9,9	Automático Automatic	Digital
VNZ15HT	20+20	635	1	✓	12,4	Automático Automatic	Digital
VNZ18HT	20+20	760	1,20	✓	14,8	Automático Automatic	Digital



# Pastry display case

Serie  
**NIZA**  
Series

## REFRIGERACIÓN



### Sistema calefactor

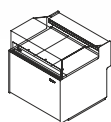
Placa caliente.

## REFRIGERATION

### Heat sistem

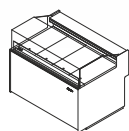
Hot plate.

VNZ 12HT + VNZ 15HT



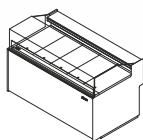
VNZ 9 HT

938 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +40°C / +50°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1 ph/50 Hz



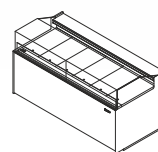
VNZ 12 HT

1250 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +40°C / +50°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 15 HT

1562 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +40°C / +50°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 18 HT

1875 x 915 x 1040 mm.  
Temp. +40°C / +50°C  
C. Clima. 3 / 25°C  
230v/1 ph/50 Hz

**HT: Vitrina caliente**  
Hot temperature

Medidas sin costados  
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

[www.infrico.com](http://www.infrico.com)



487





# Vitrina expositora para pastelería Pastry display case

Serie  
**MUEBLE-CAJA**  
Counter case Series

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### Estructura

Exterior en **chapa plastificada.**

**Encimera** de trabajo en **Cuarzo Blanco.**

**Decoración inferior** en acero inox **AISI 304 18/10.**

Decoración y costados en **DM hidrófugo lacado.**

Decoración **frontal con iluminación LED.**

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

### Estructure

Exterior in plastic **sheet metal.**

White compac quartz worktop.

**AISI 304** stainless steel lower part decoration.

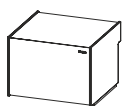
Frontal and sides decoration in water **resistant DM lacqued.**

LED lighting **frontal decoration.**

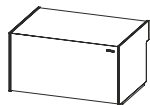
VNZ 90 AAM



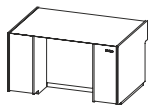
VNZ 12 M



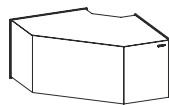
VNZ 9 M



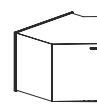
VNZ 12 M



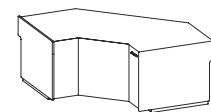
VNZ 12 MHD



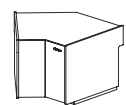
VNZ 90 AAM



VNZ 45 AAM



VNZ 90 ACM



VNZ 45 ACM

938 x 915 x 740 mm.

1250 x 915 x 740 mm.

1250 x 915 x 740 mm.

1855 x 915 x 740 mm.

1035 x 915 x 740 mm.

2325 x 915 x 740 mm.

1295 x 915 x 1040 mm.

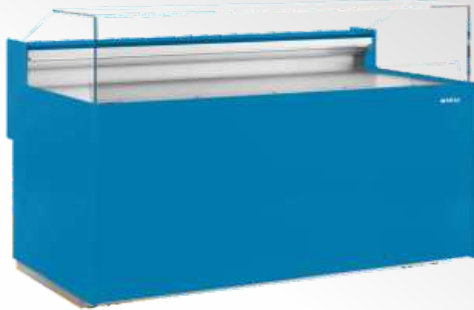
Medidas sin costados  
Measures without sides





**VNZ 12**

**RAL 5015**  
Azul / Blue



**VNZ 12**

**RAL 2003**  
Naranja / Orange



**VNZ 12**

**RAL 1018**  
Amarillo / Yellow

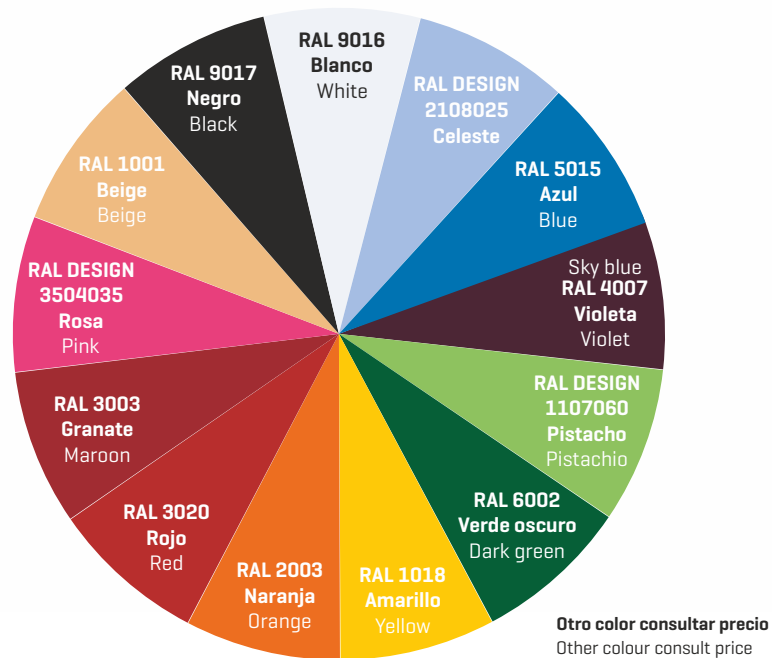


**VNZ 12**

**RAL DESIGN 1107060**  
Pistacho / Pistachio



**Decoración Standard / Standar Decorations**



**Colores fuera de carta / Colors outside of letter**

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP [x pedido] PVP supplement [x order]
<b>RAL</b>	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	
<b>NO RAL</b>	Epoxi	Consultar/Consulter	<b>Consultar/Consulter</b>
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	<b>Consultar/Consulter</b>

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web. The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

