

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.







Vitrina expositora para pastelería Pastry display case



11



Serie
NIZA
Series



V. PASTELLERIA
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 ²) | 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

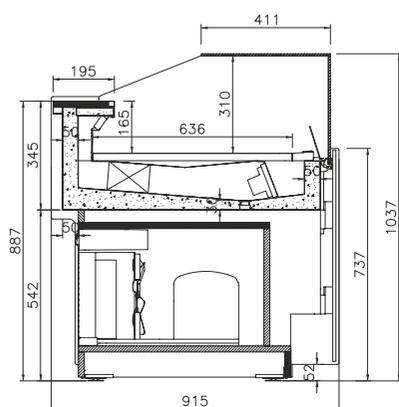
System of **Ventilated Condensation**.

Ventilated cooling system.

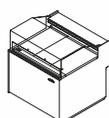
Defrost end temperature **control**.

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

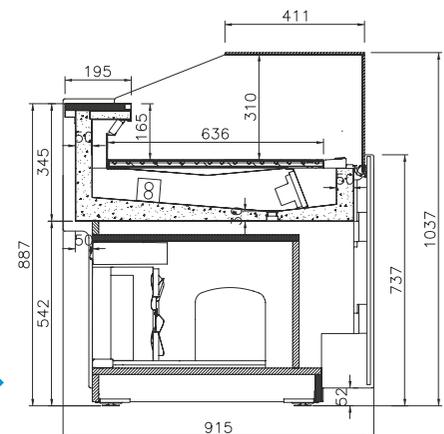
Digital control

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
(m²)



LED



Consumo
Consumption
(kWh/24h)



Desescarche
Defrost



Control

| MOD. | Costados Sides (mm) | Potencia Power (W) | Superficie Exposición (m ²) | 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



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



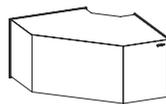
VNZ 9 M



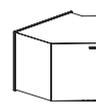
VNZ 12 M



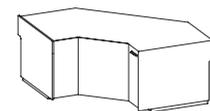
VNZ 12 MHD



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

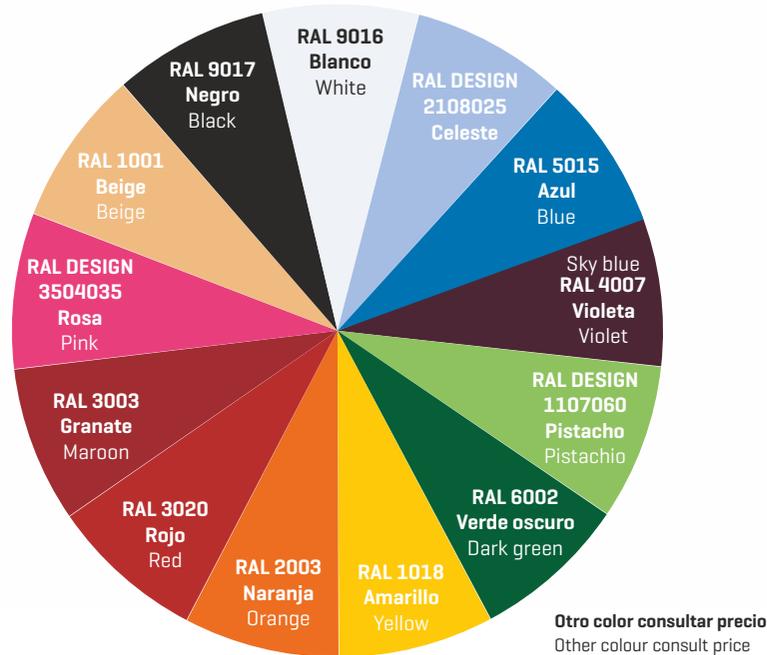


VNZ 12

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] |
|---------------|----------------|--|--|
| RAL | Epoxi | +10 días laborables/ Work days | |
| | Líquida/Liquid | +10 días laborables/ Work days | |
| NO RAL | Epoxi | Consultar/Consulter | Consultar/Consulter |
| | Líquida/Liquid | Consultar/Consulter | Consultar/Consulter |

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.

