

MODELOS: SSPFAVA3	SSPFAVA4	SELF-SERVICE : Vitrinas Refrigeradas Self Abierta de Tres Niveles.
--------------------------	-----------------	---

Fortalezas

- ✓ *El Self-Service de Infrico ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad, permite el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas.*
- ✓ *Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.*
- ✓ *Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.*
- ✓ *Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.*
- ✓ *Incorporación de la iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético. Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.*



SSPFAVA3



SSPFAVA4

MODELOS	Dimensiones (mm)			Nº Estantes	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Régimen Temp. Placa Fría (°C)	Régimen Temp. Vitrina (°C)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
SSPFAVA3	1125	800	1815	3	672	1886	-4°C / +4°C	+4°C/+12°C	R452A	750 + 300	194
SSPFAVA4	1500	800	1815	3	959	2508	-4°C / +4°C	+4°C/+12°C	R452A	900 + 350	237

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: SSPFAVA3	SSPFAVA4	SELF-SERVICE : Vitrinas Refrigeradas Self Abierta de Tres Niveles.
--------------------------	-----------------	---

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

➤ Exterior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Patas en Acero Inoxidable regulables en altura,
- Decoración en Acero Inoxidable de serie. Existe la posibilidad de otras decoraciones bajo presupuesto: plastificadas en diferentes colores o en madera,
- Placa fría construida en acero AISI 304, con 30 mm de profundidad y ángulos redondeados sanitarios,

➤ Interior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza,
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Iluminación LED en la Vitrina,

➤ Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³,
- Zero ODP and Low GWP.

➤ Estantes

- Vitrina con una dotación de 3 estantes de cristal,
- (1) estantes interior,
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza,
- No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zócalos, cubetas GN.

➤ Refrigeración

- Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme,
- Desescarche automático,
- Sistema de Condensación Ventilada,
- Sistema de Evaporación Estática (Placa Fría),
- Bandeja evaporativa en Acero Inoxidable,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,
- Clase climática 4 (30°C, 55%HR).

➤ Eléctrica

- Conexión eléctrica: 220 V / 1 ph / 50 Hz.



OPCIONAL

- Correbandejas, zócalos y cubetas GN.

- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz.
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Comp. (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Inten. (A)	Container 20'/40'/40'HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto								
SSPFAVA3	1225	900	2212	219	1221	1/8+1	2126	17,0	5,3	11 / 22 / 22	25
SSPFAVA4	1600	900	2212	262	1360	1/8+1	2197	19,0	5,9	7 / 14 / 14	16

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

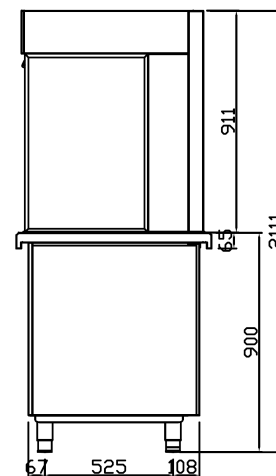
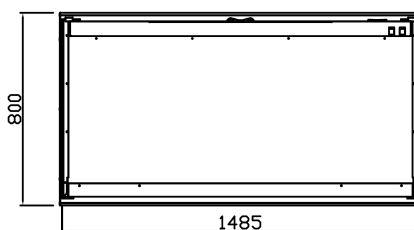
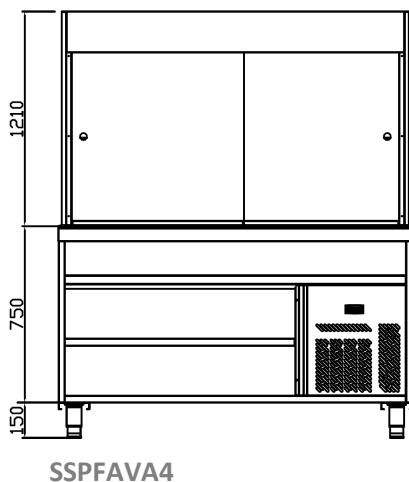
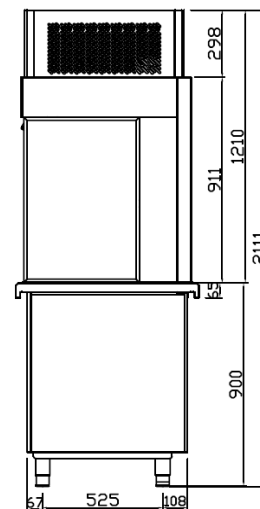
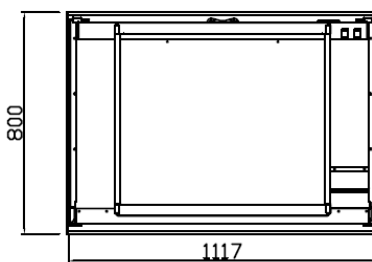
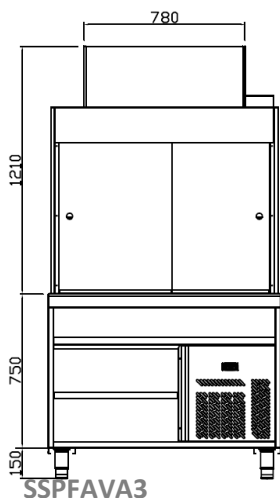
MODELOS: SSPFAVA3 SSPFAVA4 SELF-SERVICE : Vitrinas Refrigeradas Self Abierta de Tres Niveles.

VISTA GENERAL

ALZADO

PLANTA

PERFIL



Revision: 01 Fecha: 30/08/2018 SSPFAVA3,
 SSPFAVA4_FT_Es_0_1

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO



Infrico
 Ctra. de Aguilar A-318 por
 Moriles km. 15,5 - A-3132.
 14900 Lucena (Córdoba)
 España

www.infrico.com
info@infrico.com
 Tel. 00 34 957 51 03 03
 Fax. 00 34 957 51 03 04

APROBADO: _____

DISPONIBLE EN: _____

