

<b>MODÈLES: VSU 4P</b>	<b>VSU 6P</b>	<b>VSU 8P</b>	<b>VITRINES: Vitrine Sushi, poisson et mollusques et crustacés</b>
------------------------	---------------	---------------	--

### Points Forts

- ✓ *Le système de contrôle a une plus grande Précision sur le contrôle de température. Facilité pour réguler l'intervalle de températures souhaitées.*
- ✓ *Toutes les unités condensatrices sont testées à 100%, en chambre d'hélium pour détecter les fuites de gaz.*
- ✓ *Infrico est audité et certifiés par un organisme international AENOR en ISO 9001:2015 (Qualité); ISO 14001:2015 (Environnement); OSHAS 18001:2007 (Sécurité et Santé de l'employé). Contrôlé et Certifié par INTERTEK conforme aux UL 471 et NSF 7.*
- ✓ *Intégration de l'éclairage LED, réduisant la consommation d'énergie.*

**Important :**

Ne pas introduire de produit avant d'atteindre la température ambiante intérieur.

Seule l'exposition de produits préalablement réfrigérés.

Retirer le produit et déconnecter quotidiennement.



VSU 4 P



VSU 6 P



VSU 8 P

MODÈLES	Dimensions (mm)			Nbre de Portes	Surface d'exposition (m <sup>2</sup> )	Volume intérieur (L)	Volume brut (L)	Température (°C)	Ref.	Gaz (gr.)	Poids Net (Kg.)
	Longueur	Profondeur	Hauteur								
VSU 4 P	1268	410	230	2	0,23	16,1	120	-1°C / +1°C	R134a	270	47
VSU 6 P	1620	410	230	2	0,34	23,8	153	-1°C / +1°C	R134a	380	50
VSU 8 P	1972	410	230	2	0,46	32,2	186	-1°C / +1°C	R134a	500	52

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

Revoir: 01 Date: 17/01/2018 VSU4P, VSU6P, VSU8P\_FT\_Es\_0\_1

**MODÈLES: VSU 4P**
**VSU 6P**
**VSU 8P**
**VITRINES:**
**Vitrine Sushi, poisson et mollusques et crustacés**
**CARACTÉRISTIQUES STANDARD**
**➤ Extérieur**

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent,
- Vitre bombée protégée éleuable.
- Exposition indépendante au groupe,

**➤ Intérieur**

- Bac intérieur en Acier Inoxydable AISI 304,
- Drainage intérieur de la chambre,
- Eclairage LED dans le profil supérieur.

**➤ Isolation**

- Mousse polyuréthane injecté à haute pression sans CFC's avec densité de 40 Kg/m<sup>3</sup>,
- Aucun ODP et peu GWP.

**➤ Réfrigération**

- Température réglée par un thermostat digital,
- Dégivrage manuel,
- Système de condensation ventilée,
- Tube supérieur par gravité et plaque froide dans le bac,
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m.
- Classe Climatique 3 (25°C, 60HR).

**➤ Électrique**

- Connexion électrique: 230 V / 1 ph / 50 Hz


**OPTIONS**

- Connexion électrique 220 V / 1 ph / 60 Hz.,
- Connexion électrique 115 V / 1 ph / 60 Hz.

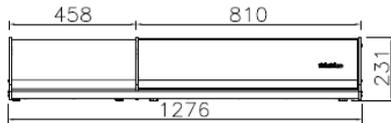
MODÈLES	Dimensions avec Emballage (mm)			Poid Palette (Kg.)	Puissance (W)	Comp. (HP)	Puissance frigorifique (W a -10°C)	Cons. (kWh/24h)	Inten. (A)
	Longueur	Profondeur	Hauteur						
VSU 4 P	1310	470	340	51	130	1/6	140	2,1	0,9
VSU 6 P	1700	470	340	55	190	1/6	140	3,0	1,14
VSU 8 P	2000	470	340	59	200	1/6	140	3,2	1,4

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

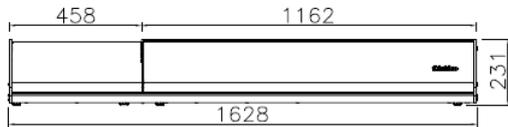
**MODÈLES: VSU 4P VSU 6P VSU 8P** **VITRINES:**  
*Vitrine Sushi, poisson et mollusques et crustacés*

**VUE D'ENSEMBLE**

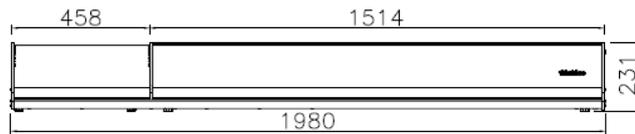
VUE LATÉRAL



VSU 4 P

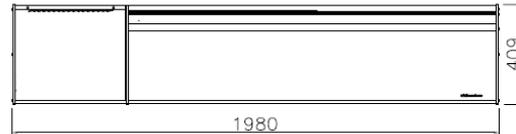
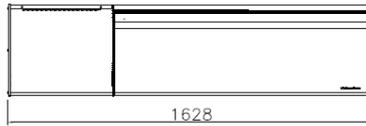
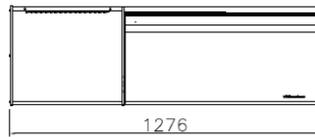


VSU 6 P

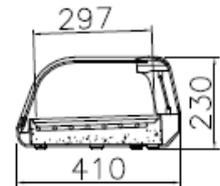


VSU 8 P

VUE EN PLAN



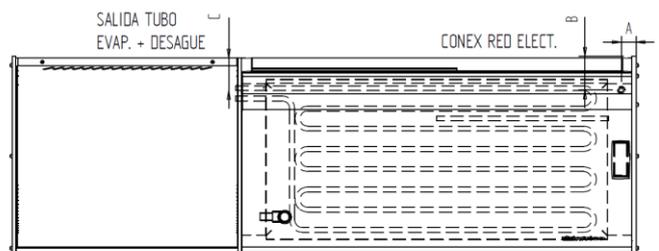
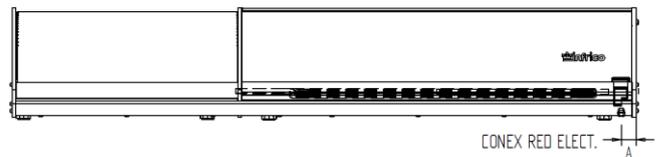
VUE DE PROFIL



VSU

**CONNECTIONS**

MODÈLES	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	D (mm)
VSU 4 P	30	69,5	70,6	-	-
VSU 6 P	30	69,5	70,6	-	-
VSU 8 P	30	69,5	70,6	-	-



Revoir: 01 Date: 17/01/2018 VSU4P, VSU6P, VSU8P\_FT\_Es\_0\_1

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE