



DUE PROFONDITÀ E TRE ALLESTIMENTI DISPONIBILI

Two depths and three equipment available



VULCANO 80: 76,5 cm
VULCANO 60: 60 cm

VULCANO prof./dept 60 - 80

60 cm oppure 76,5 cm di profondità / Depth: 60 or 76,5 cm

60 cm



SL salumi e latticini
Deli meats and dairy products



C carni preconfezionate
Prepacked meat

80 cm



SL salumi e latticini
Deli meats and dairy products



C carni preconfezionate
Prepacked meat



FV frutta e verdura
Fruit & vegetables

TRE ALLESTIMENTI DISPONIBILI

Three equipments available

SL / C / FV adatti per ogni categoria di alimento

I nostri punti di forza sono le differenze SL / C / FV suitable for every food category. Our strength points make the difference.



SL salumi e latticini
Deli meats and dairy products

- 4 ripiani in lamiera verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versioni inox) altezza, dotati di portaprezzo.
- 4 non-toxic white painted steel sheet or stainless steel shelves (for stainless steel versions), height adjustable, equipped with price holders.



C carni preconfezionate
Prepacked meat

- 4 ripiani in lamiera verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versioni inox) regolabili in altezza, dotati di portaprezzo.
- Temperatura costante grazie al deflettore d'aria.
- 4 non-toxic white painted steel sheet or stainless steel shelves (for stainless steel versions), height adjustable, equipped with price holders.
- Air deflector for constant temperature.

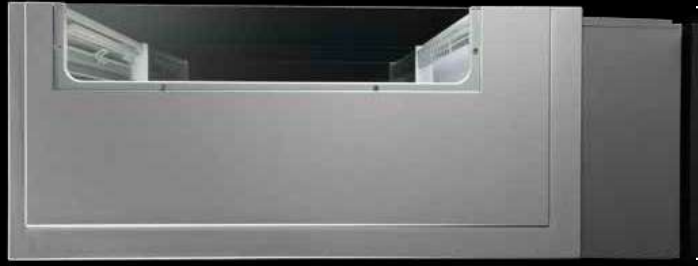


FV frutta e verdura
Fruit & vegetables

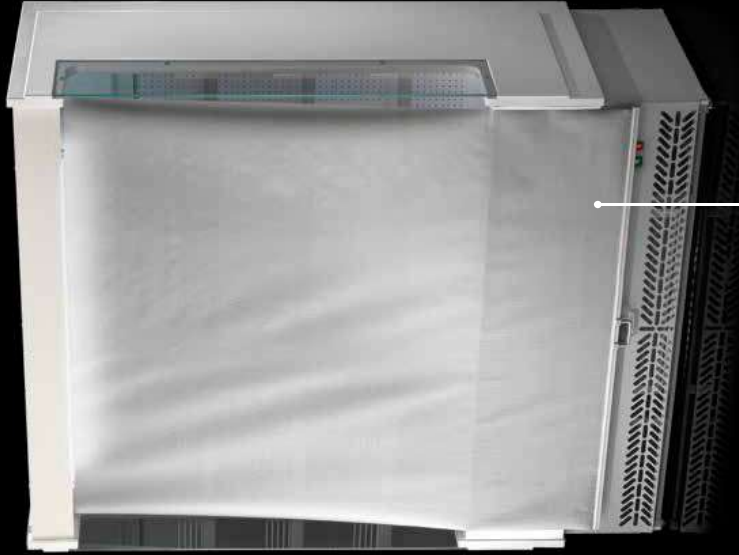
- 3 ripiani inclinati in lamiera verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versioni inox), dotati di portaprezzo, specchio superiore inclinato.
- 3 non-toxic white painted steel sheet or stainless steel inclined shelves (for stainless steel versions) equipped with price holders, inclined upper mirror.



Optional



VULCANO 60: 60 cm
VULCANO 80: 76,5 cm



- Tenda notte autoavvolgente manuale.
Manual self-winding night blind.



- Rimozione del pannello frontale e accesso alle parti interne per una facile pulizia e manutenzione del condensatore e dei componenti tecnici.
Removable front panel and access to internal parts for easy condenser and technical component cleaning and maintenance.



- Massimo igiene ed accesso alla vasca. Maximum hygiene and access to the tank.
- Vassoi di fondo rimovibili. Removable bottom trays.



- Disponibile in versione remota e con gruppo incorporato con sistema di recupero della condensa. Available in remote version and with built-in unit and condensate recovery system.

• CARATTERISTICHE GENERALI

general characteristics

- **Compatto ma con un'ampia superficie espositiva;**
Compact but with a wide display area;
- **Adatto a piccola, media e grande distribuzione;**
Suitable for small, medium and large retail outlets;
- **Tecnologia, design e produzione "Made in Italy";**
Italian technology, design and production;
- **Facilità d'installazione;**
Easy installation;
- **Ottimizzazione del sistema di pulizia;**
Optimised cleaning system;
- **Basso consumo energetico e basso impatto ambientale;**
Low energy consumption and low environmental impact;
- **Vasca realizzata senza l'uso di CFC.**
Tank made without the use of CFC.

• DOTAZIONE DI SERIE

standard equipment

- **Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temperato;**
- Thermofomed and insulated side walls (thickness 40 mm each) with tempered glass side panels;
- **Pannello comandi elettronico;**
Electronic control panel;
- **Illuminazione superiore con lampada a LED;**
Upper LED lighting;
- **Tenda notte autoavvolgente manuale;**
Manual self-winding night blind;
- **Sbrinatorio a fermata;**
Off-cycle defrosting;
- **Sbrinatorio elettrico (solo per versione "C" carne).**
Electric defrosting (only for "C" meat version).

• VERSIONI DISPONIBILI

versions available

- **Con gruppo incorporato (CG);**
With built-in unit (CG);
 - **Senza gruppo (SG).**
Remote version (SG).
- **TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE**
refrigeration type
- **Ventilata (V) / Ventilated (V).**

• Espositori refrigerati | Refrigerated displays

TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)
operating temperature (°C)

+ 3°C + 5°C **SL**

SL salumi e latticini / deli meats and dairy products

0°C + 2°C **C**

C carni preconfezionate / prepacked meat

+ 6°C + 8°C **FV**

FV frutta e verdura / fruit & vegetables

- Dati di collaudo: temperatura +25°C / Umidità 60%
- Testing data: temperature +25°C / humidity 60%

• DISPONIBILE NELLE MISURE

available in the following sizes:

Dimensioni per modelli: **VULCANO SL / C**

PROFONDITÀ / DEPTH (cm): **60 cm**

LUNGHEZZE / LENGTHS (cm)

60 80 100 125 140 150 187

Dimensioni per modelli: **VULCANO SL / FV / C**

PROFONDITÀ / DEPTH (cm): **76,5 cm**

LUNGHEZZE / LENGTHS (cm)

100 125 140 150 187 200 250 300

• ADATTO AD ESPORRE:

suitable for displaying:



• COLORI RAL STANDARD

standard Ral colours

FRONTALI

FRONT PANELS

1018 2008 3020 5013 6026 9005 9010

Disponibile anche in acciaio inox.
Also available in stainless steel.