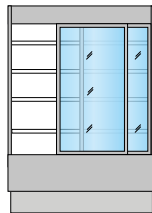


MURALE REFRIGERATO VULCANO VS 60

VULCANO VS 60 refrigerated vertical display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:

VULCANO VS 60
SL

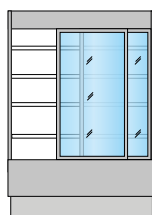


VULCANO VS - 60 - SL

VS Porte scorrevoli / Sliding doors

SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products

VULCANO VS 60
C



VULCANO VS - 60 - C

VS Porte scorrevoli / Sliding doors

C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Murale refrigerato VULCANO VS 60, con spalle cieche coibentate e porte scorrevoli in vetrocamera, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi, latticini e carne preconfezionata.

VULCANO VS 60 refrigerated vertical display with insulated blind side walls and double glazed sliding doors, non multiplexable. Suitable for displaying cold cuts, dairy products and pre-packed meat.

DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET UP:

- Spalle cieche coibentate (spessore 50 mm cad.) in lamiera verniciata con luci a led integrate;
Insulated blind side walls (depth 50 mm each) in pre-painted sheet with integrated led lights;
- Pannello comandi elettronico;
Electronic control panel;
- Porte scorrevoli in vetrocamera;
Double glazed sliding doors;
- Sbrinamento a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinamento elettrico solo per versione "C" (Carne preconfezionata);
Electric defrosting only for "C" version (Pre-packed meat);
- Imballo standard: pallet + nylon.
Standard packaging: pallet + nylon.

- Versioni Salumi e Latticini (SL):

nr. 4 ripiani in lamiera verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versioni inox) regolabili in altezza, dotati di portaprezzo;

Cold cuts and Dairy products versions (SL):

no. 4 shelves in non-toxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder;

- Versioni Carne preconfezionata (C):

nr. 4 ripiani in lamiera verniciata atossica oppure in acciaio inox (per versioni inox) regolabili in altezza, dotati di portaprezzo.

Pre-packed meat versions (C):

no. 4 shelves in non-toxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder.

MURALE REFRIGERATO VULCANO VS 60

VULCANO VS 60 refrigerated vertical display

VULCANO VS - 60

R290 * **R290** (A richiesta/on request)

Lunghezza comprese le spalle (spessore 50 mm cad.)
Length including side walls (thickness 50 mm each)

	LUNGHEZZE / LENGTHS		
	125	150	187
	1350 mm	1600 mm	1975 mm
SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i>			
Potenza assorbita totale CG gruppo incorporato (dotazione standard), V ventilato Maximum power consumption CG built-in unit (standard set up), V ventilated	1450 W	1496 W	2370 W
Potenza assorbita totale SG senza gruppo (dotazione standard), V ventilato Maximum power consumption SG without condensing unit (standard set up), V ventilated	84 W	84 W	129 W
Potenza assorbita dall'illuminazione SG senza gruppo (senza accessori) Power consumption for lighting SG without condensing unit (without accessories)	26 W 13 W x 2 PCS	26 W 13 W x 2 PCS	26 W 13 W x 2 PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	1,95 m ²	2,35 m ²	2,94 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1375 W	1650 W	1980 W
Temperatura d'esercizio Working temperature	SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> +3°C / +5°C		
C Carne preconfezionata / <i>Pre-packed meat</i>			
Potenza assorbita totale CG gruppo incorporato (dotazione standard), V ventilato. Maximum power consumption CG built-in unit (standard set up), V ventilated.	1830 W	2340 W	3100 W
Potenza assorbita totale SG senza gruppo (dotazione standard), V ventilato, in fase di sbrinamento Maximum power consumption SG without condensing unit (standard set up), V ventilated, during defrosting time	1450 W	1496 W	2370 W
Potenza assorbita dall'illuminazione (led rosa) SG senza gruppo (senza accessori) Power consumption for lighting (pink led) SG without condensing unit (without accessories)	26 W 13 W x 2 PCS	26 W 13 W x 2 PCS	26 W 13 W x 2 PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	1,95 m ²	2,35 m ²	2,94 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1625 W	1950 W	2431 W
Temperatura d'esercizio Working temperature	C Carne preconfezionata / <i>Pre-packed meat</i> 0°C / +2°C		
Gas refrigerante Cooling gas	R452A - R455A - R290 (A richiesta/on request)		
Classe climatica - Dati collaudo Climatic class - Testing data	3 - Temperatura + 25°C / Umidità relativa 60% 3 - Temperature + 25°C / Relative humidity 60%		
Alimentazione Power supply	220 / 240 V - 1P - 50 Hz (60 Hz su richiesta / On request)		