

Vitrina Compact para carne y charcutería / Compact counters for meat and deli / Vitrine Compact pour viandes et charcuteries

CARACTERÍSTICAS

Muebles remotos:
- Válvula termostática.
- Control electrónico.
- Salida de tubería frigorífica.

Muebles plug in (U):
- Unidades condensadoras eco R290.

Estructuras de cristales delantera.
Cristales templados.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.
Sistema de apertura de cristales elevable y cristal fijo (CB).
Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
Encimera superior de cristal templado.
Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
Exposición en acero inoxidable AISI304 (I).
Cortina nocturna (CB).
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación doble LED especial carne.
- Iluminación doble LED blanco cálido 2700K (GC y HT).
- Ventiladores electrónicos.

Patas regulables.
Cubetas gastronorm 1/1 (GC).
Paragolpes en acero inoxidable.
Laterales panorámicos (GC y HT).

MAIN FEATURES

Remote furniture:
- Thermostatic valve.
- Electronic control.
- Refrigeration pipe outlet.

Plug in units (U):
- Condensing units eco R290.

Front glazing structures.
Tempered glass.
Anodised aluminium profile structure and glass support.
Exterior and interior angles to adapt the line to the space.
Lift-up glass opening system, and fixed glass (CB).
Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
Upper worktop in tempered glass.
Epoxy painted steel display in white or black.
AISI304 (I) stainless steel display.
Night curtain (CB).
High efficiency equipment:
- Special double LED lighting for meat.
- Double warm white LED lighting 2700K (GC and HT).
- Electronic fans.

Adjustable legs.
Gastronorm trays 1/1 (GC).
Stainless steel bumper.
Panoramic sides (GC and HT).

CARACTERISTIQUES

Meuble à distance :
- Vanne thermostatique.
- Contrôle électronique.
- Sortie du tuyau de réfrigération.

Unités plug in (U):
- Groupes de condensation eco R290.

Structures de vitrage avant.
Verre trempé.
Structure du profilé en aluminium anodisé et support du verre.
Angles extérieurs et intérieurs pour adapter la ligne à l'espace.
Système d'ouverture du verre relevable ou fixe (CB).
Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.
Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
Rideau nocturne (CB).
Équipement à haut rendement :
- Double éclairage LED spécial pour la viande.
- Double éclairage LED blanc chaud 2700K (GC et HT).
- Ventilateurs électroniques.

Pieds réglables.
Bacs gastronorm 1/1 (GC).
Pare-chocs en acier inoxydable.
Joues panoramiques (GC et HT).



VCT37CP

Serie / Series / Série

VCT COMPACT

I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

VCT9 CP/ICP VCT9 CB/ICB	VCT12 CP/ICP VCT12 CB/ICB	VCT15 CP/ICP VCT15 CB/ICB	VCT18 CP/ICP VCT18 CB/ICB	VCT25 CP/ICP VCT25 CB/ICB	VCT31 CP/ICP VCT31 CB/ICB	VCT37 CP/ICP VCT37 CB/ICB
----------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VCT9 U CP/IU CP VCT9 U CB/IU CB	VCT12 U CP/IU CP VCT12 U CB/IU CB	VCT15 U CP/IU CP VCT15 U CB/IU CB	VCT18 U CP/IU CP VCT18 U CB/IU CB	VCT25 U CP/IU CP VCT25 U CB/IU CB	VCT31 U CP/IU CP VCT31 U CB/IU CB	VCT37 U CP/IU CP VCT37 U CB/IU CB
------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

Ángulos / Angles / Angles

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VCT45 CCP VCT45 CICP	VCT45 ACP VCT45 AICP	VCT90 CCP VCT90 CICP	VCT90 ACP VCT90 AICP	VCT45 CUCP VCT45 CIUCP	VCT45 AUCP VCT45 AIUCP	VCT90 CUCP VCT90 CIUCP	VCT90 AUCP VCT90 AIUCP
VCT45 CCB VCT45 CICB	VCT45 ACB VCT45 AICB	VCT90 CCB VCT90 CICB	VCT90 ACP VCT90 AICB	VCT45 CUCB VCT45 CIUCB	VCT45 AUCB VCT45 AIUCB	VCT90 CUCB VCT90 CIUCB	VCT90 AUCB VCT90 AIUCB

Modelos

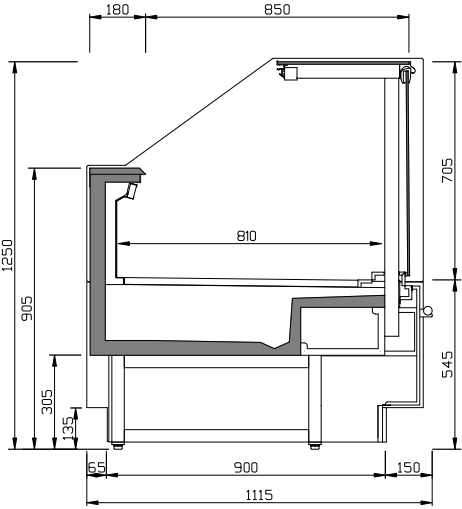
Serie/Series/Série **VCT COMPACT**



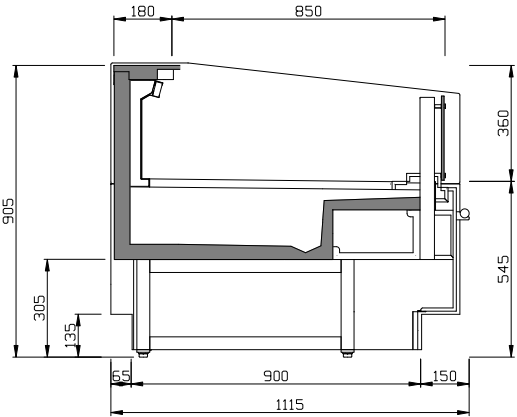
VCT25 ICP



VCT15CB



VCT CP / UCP



VCTCB / UCB

Colores fuera de carta /
Colors outside of letter /
Couleurs spéciales, hors palette

Laterales / Sides / Joutes

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
833 €	518 €	Consultar / Consultar / Consulter	
[x unidad/x unit/x unité]			
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consulter	

VCT HT/GC
Incluidos / Includes / Inclus

Laterales / Sides / Joutes

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
CP: 386 €	CP: 386 €
CB: 341 €	CB: 341 €

Int. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Negro/Black/ Noir	Ral 7016	INOX (I/HT/GC)
------------------------	----------------------	----------	-------------------

Ext. Estándar / Standar / Standard

Blanco/White/ Blanc	Ral 1015	Ral 1018	Ral 2003	Ral 3003	Ral 3020	Ral 5015
Ral 5017	Ral 5011	Ral 6002	Ral 6018	Ral 6019	Ral 7035	Ral 7037
Ral 7042	Ral 7016	Ral 9006	Ral 7013	Negro/Black/ Noir		

VCT CB

Ángulos Compact para carne y charcutería / Compact angles for meat and deli / Angles Compact pour viandes et charcuteries

I/U: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

Grupo Remoto / Remote / Groupe à distance

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

MODELO MODELE MODÈLE		NEW							
		VCT45 CCB VCT45 CICB	VCT45 ACB VCT45 AICB	VCT90 CCB VCT90 CIB	VCT90 ACB VCT90 AICB	VCT45 CUCB VCT45 CIUCB	VCT45 AUCB VCT45 AIUCB	VCT90 CUCB VCT90 CIUCB	VCT90 AUCB VCT90 AIUCB
Precio Price Prix	CB / UCB I CB / IU CB	6.189 € 5.702 €	6.604 € 6.342 €	8.602 € 8.726 €	7.995 € 8.531 €	7.746 € 7.136 €	7.358 € 6.796 €	8.942 € 8.911 €	8.598 € 8.597 €
Medidas Measures Mesures	(mm)								
Temperatura Temperature Température	(°C)	-1°C/+7°C							
Clase Climática Climatic class Classe climatique	(°C)	3 / 25°C							
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique		230V/1ph/50Hz							
Controlador Controller Régulateur		Digital							
Material Material Matériel	(EXT/INT)	Ext: acero plastificado / Plastified stainless steel / Acier plastifié Encimera / Worktop / Dessous: Inox Aisi 304 Plano exposición / Exhibition plan / Plan d'exposition: Acero plastif./ Plastif. Stainless steel/ Acier plastifié (Mod SCB/SCP) - Inox Aisi 304 (Mod. I)							
Aislamiento Isolation Isolation		40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP							
Capacidad Capacity Capacité	(L)	240	150	480	300	240	150	480	300
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	(m²)	0.8	0.5	1.6	1	0.8	0.5	1.6	1
Compresor Compressor Compresseur	(HP)	-	-	-	-	3/8	3/8	3/4	5/8
Estantes Shelving Étagères		-							
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	(mm)	30+30							
Sistema de frío Cooling System Système de froid		Ventilado / Ventilated / Ventilé							
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique							
Evaporación Evaporation Évaporation		Forzada / Forced / Ventilé							
Potencia Power Puissance	(W)	-	-	-	-	780	700	830	768
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	(W A -10°C)	850	530	1790	900	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	(kWh/ 24h)	-	-	-	-	10.9	9.8	15.5	14.4
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-290							
Opcional Optional Options		-							

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price
Joues non incluses dans le prix

