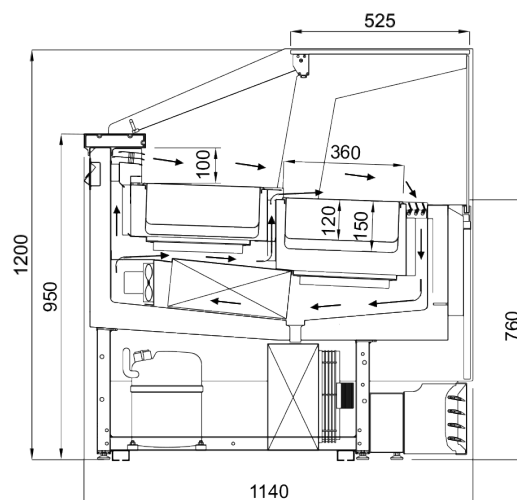


VITRINA PROFESIONAL DE HELADERIA

MOD. CORAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado en acero inoxidable.
 Encimera de trabajo en acero inoxidable.
 Estructura soporte cristales en aluminio anodizado.
 Cristal delantero pirolítico, con apertura hacia abajo mediante guía inferior.
 Puertas traseras en plexiglás con burletes de estanqueidad.
 Plano exposición para bandejas de 360 x 165 mm.
 Sistema antiempañamiento ajustable en base a la temperatura ambiente para optimizar los consumos.
 Superficie expositora recta con excelente visibilidad.
 Iluminación mediante pantallas LED de alta intensidad.
 Refrigeración ventilada con evaporador doble flujo de aire para uniformar las temperaturas en la cuba.
 Evaporadores tratados con cataforesis para evitar la corrosión de los ácidos del helado y corrientes galvánicas.
 Desescarche con inversión de ciclo en lapsos muy breves para reducir al máximo las variaciones de temperatura del helado, incluso en condiciones ambientales difíciles.
 Centralita electrónica digital colocada en la parte superior del mostrador con conectividad remota por Wi-Fi para un fácil control de la temperatura.
 Evacuación automática de condensados
 Clase climática 4+ (35°/70% H.R.) con compresor semi-hermético.
 Clase climática 4 (30°/55% H.R.) con compresor hermético.
 Soporte con iluminación LED para carteles de sabores.

TECHNICAL FEATURES

Made of stainless steel.
 Stainless steel worktop.
 Glass support structure in anodized aluminum.
 Pyrolytic front glass, with downward opening by lower guide.
 Rear doors in plexiglass with sealing weatherstripping.
 Display plan for 360 x 165 mm trays.
 Anti-fog system adjustable based on ambient temperature to optimize consumption.
 Straight display surface with excellent visibility.
 Lighting by high-intensity LED screens.
 Ventilated cooling with double evaporator to uniform temperatures in the tank.
 Evaporators treated with cataphoresis to prevent corrosion from ice cream acids and galvanic currents.
 Defrosting with cycle reversal in very short periods of time to reduce ice cream temperature variations as much as possible, even under difficult environmental conditions.
 Digital electronic control unit placed on top of the counter with remote Wi-Fi connectivity for easy temperature control.
 Automatic condensate evacuation
 Climate class 4+ (35°/70% RH) with semi-hermetic compressor.
 Climate class 4 (30°/55% RH) with hermetic compressor.
 Support with LED lighting for flavor signs.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imágenes únicamente tienen carácter orientativo.
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.

VITRINAP PROFESIONAL DE HELADERIA

MOD. CORAL

DECORACIONES/ DECORATIONS

LACADO / LACQUERED



RAL 9010
Blanco



RAL 9005
Negro



RAL 8017
Marrón Chocolate



RAL 7043
Gris Trafico B



RAL 1013
Blanco Perla



RAL 5015
Azul Cielo



RAL 4004
Violeta Borgoñal



RAL 3001
Rojo Señal



RAL 3020
Rojo Trafico



RAL 1028
Amarillo Melon



RAL 1015
Crema



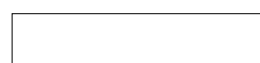
RAL 5002
Azul Mar



RAL 3003
Rojo Rubi



RAL 1019
Beige Grisáceo



Todos los RAL
Bajo disponibilidad

OPCIONALES / OPTIONALS

- VH1C** Panel lateral de terminación 30 mm.
Side panel with 30 mm finish.
- VH2C** Conversión de motor hermético monofásico a trifásico en vitrina de 12 bandejas
Conversion from single-phase to three-phase hermetic motor in a 12-tray display case
- VH3C** Conversión de motor hermético monofásico a trifásico en vitrina de 12+12 bandejas
Conversion from single-phase to three-phase hermetic motor in a 12+12 tray display case
- VH4C** Conversión de motor semi-hermético trifásico a monofásico en vitrina de 24 bandejas
Conversion from three-phase to single-phase semi-hermetic motor in a 24-tray display case
- VH5C** Conversión de tensión de alimentación a 230 V / 60 Hz
Supply voltage conversion to 230 V / 60 Hz
- VH6C** Sistema de condensación por agua
Water Condensation System
- VH7C** Sistema de condensación mixto aire / agua
Mixed air/water condensing system
- VH8C** Sistema de canalización entre 2 maquinas
Ducting between two ice cream/pastry showcases
- VH9C** Sistema All Season para funcionamiento con doble temperatura pastelería y heladería (+6° / -18°)
All Season system for double temperature operation in pastry and ice cream parlour (+6° / -18°)

ACCESORIOS / ATTACHMENTS

BANDEJA 360x165x120 mm.

VH11 5.2 L.



BANDEJA 360x250x80 mm.

VH12 5.2 L.



LAVAPORCIONADOR

VH13



KIT DE RUEDAS C/ FRENO

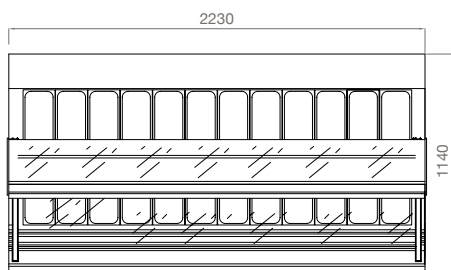
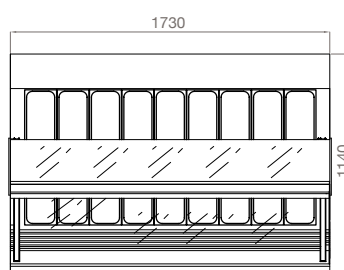
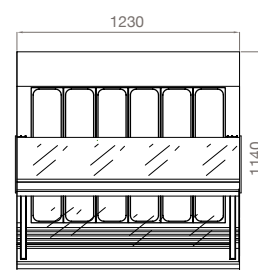
VH14



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imágenes únicamente tienen carácter orientativo
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.

VITRINA PROFESIONAL DE HELADERIA

MOD. CORAL

DIMENSIONES / DIMENSIONS

24

18

12
CARACTERÍSTICAS / FEATURES

* Medidas sin paneles laterales / Measures without side panels

	Largo (mm.)	Fondo (mm.)	Alto (mm.)	Capacidad cubetas	Rendimiento W a -30 / 45 °C	Refrigerante	Compresor	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)
VHC12	1214	1170	1200	12	1010	R452A	Hermético	1350	230/1/50
VHC18	1714	1170	1200	18	1360	R452A	Semi-hermético	1350	400/3/50
VHC24	2214	1170	1200	24	1700	R452A	Semi-hermético	1800	400/3/50

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imágenes únicamente tienen carácter orientativo
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.