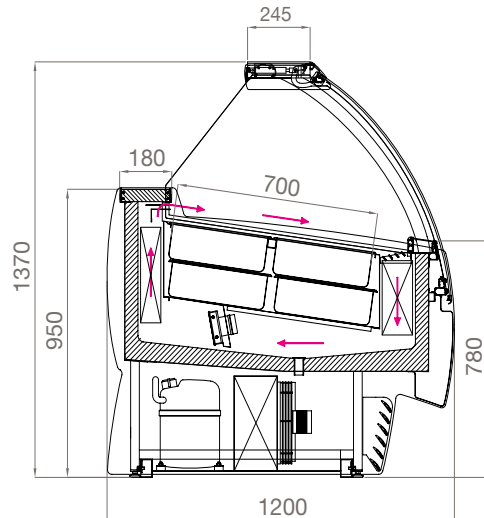


VITRINA PROFESIONAL HELADERIA

MOD. AMBAR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado en acero inoxidable.
 Encimera de trabajo en acero inoxidable.
 Estructura soporte cristales en aluminio anodizado.
 Cristal delantero pirolítico, con apertura hacia arriba mediante bisagras hidráulicas.
 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.
 Espacio para cubetas de reserva bajo la exposición.
 Superficie expositora recta con excelente visibilidad.
 Iluminación mediante pantallas LED de alta intensidad.
 Refrigeración ventilada con evaporador doble 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.
 Stainless steel tube frame.
 Glass support structure in anodized aluminum.
 Pyrolytic front glass, with upward opening by hydraulic hinges or hydraulic pistons.
 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.
 Space for reserve trays under the display surface.
 Inclined display surface with excellent visibility.
 Counter lighting with high-intensity LEDs.
 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 switchboard with remote Wi-Fi connectivity placed on top of the counter 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.
 Back closure with roller curtain on the linear modules, plexiglass on the corner panels.
 Support with LED lighting for flavor signs.
 Stainless steel tray retention crossbars with variable pitch included

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 HELADERIA

MOD. AMBAR

PANEL FRONTAL / FRONT PANEL

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



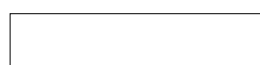
RAL 5002
Azul Mar



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

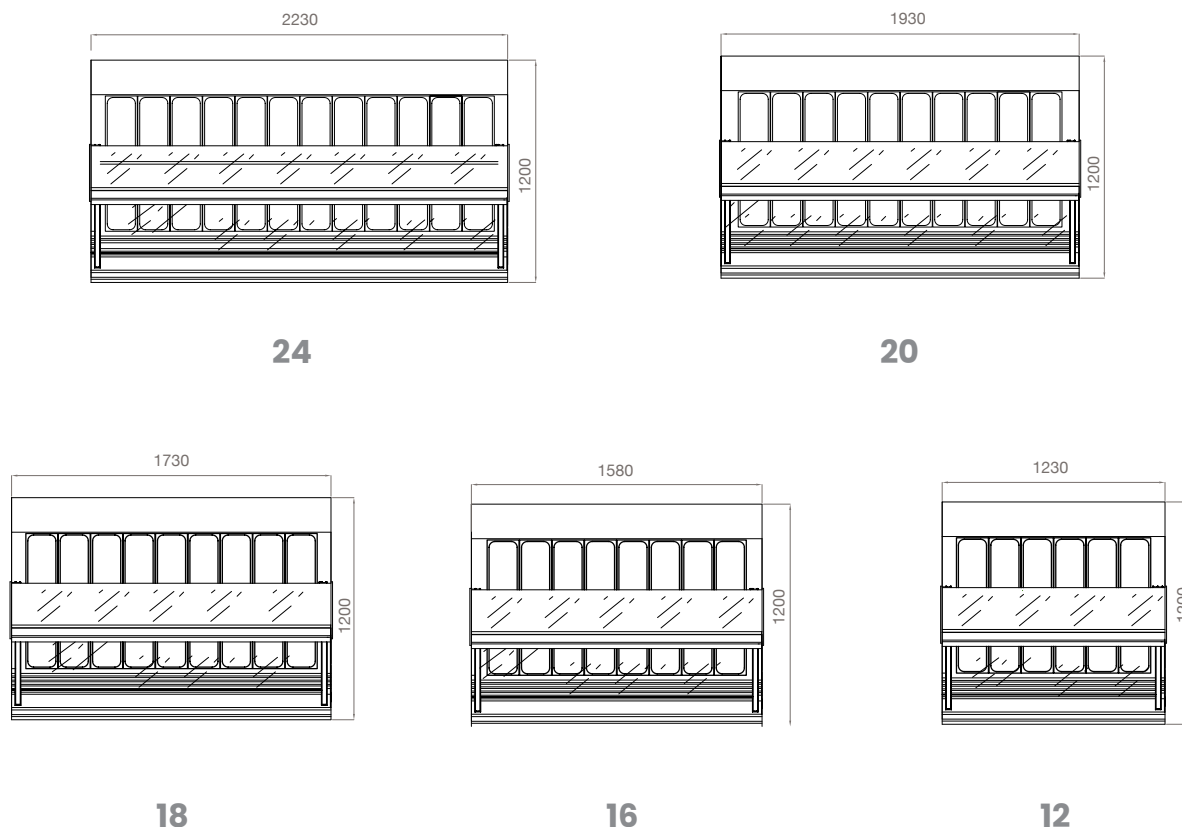


Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, las imágenes únicamente tienen carácter orientativo
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, images are for guidance only.

VITRINA PROFESIONAL HELADERIA

MOD. AMBAR

DIMENSIONES / DIMENSIONS



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)
VHA12	1230	1200	1370	12	1010	R452A	Hermético	1350	230/1/50
VHA16	1580	1200	1370	16	1360	R452A	Semi-hermético	1350	400/3/50
VHA18	1730	1200	1370	18	1700	R452A	Semi-hermético	1800	400/3/50
VHA20	1930	1200	1370	20	1700	R452A	Semi-hermético	1800	400/3/50
VHA24	2230	1200	1370	24	2160	R452A	Semi-hermético	2250	400/3/50
VHA1212	2230	1200	1370	12+12	1010+1010	R452A	2 x Hermético	2500	230/3/50

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.