

ELEMENTO VERSATILE ADATTO AD ESPORRE OGNI GENERE DI VIVANDA

Versatile element suitable for displaying
all kinds of food

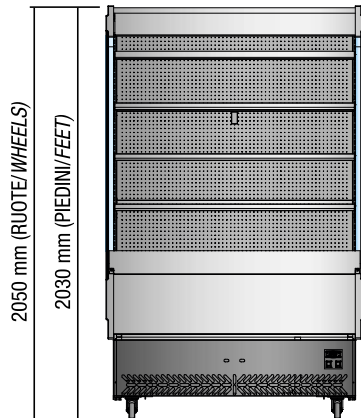
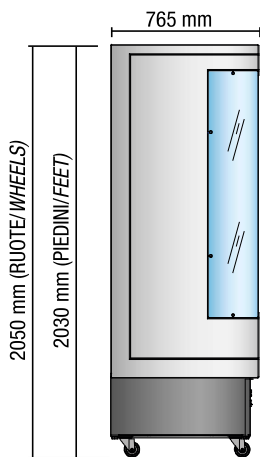


VULCANO 60/80

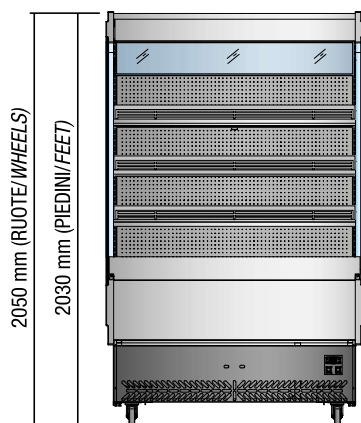
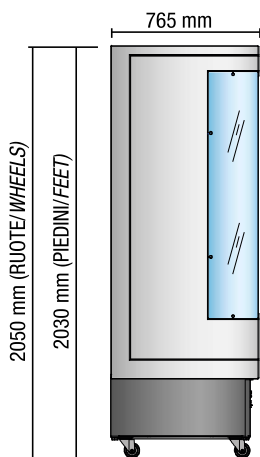
MURALE REFRIGERATO VULCANO 80

VULCANO 80 refrigerated vertical display

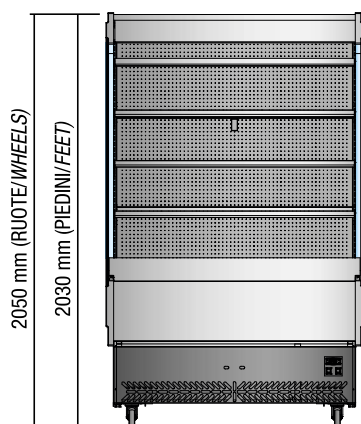
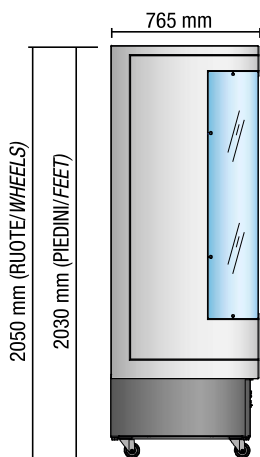
VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO 80 - SL
SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products



VULCANO 80 - FV
FV Frutta e Verdura
Fruit and Vegetables



VULCANO 80 - C
C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO 80 con spalle termoformate e coibentate e fianco in vetro temperato, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi e latticini, frutta e verdura e carne preconfezionata.
VULCANO 80 with thermoformed insulated side walls and tempered glass side panel, non multiplexable. Suitable for displaying cold cuts and dairy products, fruit and vegetables, pre-packed meat.

DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:

- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temperato;
Thermoformed and insulated side walls (thickness 40 mm each) with tempered glass side panel;
- Pannello comandi elettronico;
Electronic control panel;
- Illuminazione superiore a led, bianca per versioni "SL / FV" (Salumi e Latticini / Frutta e Verdura), rosa per versione "C" (Carne preconfezionata);
Upper led lighting, white for "SL / FV" versions (Cold cuts and Dairy products / Fruit and Vegetables), pink for "C" version (Pre-packed meat);
- Tenda notte autoavvolgente manuale;
Manual self-winding night blind;
- Sbrinatorio a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinatorio elettrico solo per versione "C" (Carne preconfezionata);
Electric defrosting only for "C" version (Pre-packed meat);
- Impianto refrigerante a valvola per versioni CG (con gruppo) e SG (senza gruppo);
Valve refrigerating system for CG versions (built-in unit) and SG versions (without condensing unit);
- 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 nontoxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder;

- Versioni Frutta e Verdura (FV):

nr. 3 ripiani inclinati in lamiera verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versioni inox), dotati di portaprezzo, specchio superiore inclinato;

Fruit and Vegetables versions (FV):

no. 3 inclined shelves in nontoxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), equipped with price holder, inclined upper mirror;

- Versioni Carne preconfezionata (C):

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

Pre-packed meat versions (C):

no. 4 shelves in nontoxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder and air deflector.

MURALE REFRIGERATO VULCANO 80

VULCANO 80 refrigerated vertical display

R290 * R290 (A richiesta/On request)

Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.)
Length including side walls (thickness 40 mm each)

	LUNGHEZZE / LENGTHS							
	100	125	140	150	187	200	250	300
	1080 mm	1330 mm	1480 mm	1580 mm	1955 mm	2080 mm	2580 mm	3080 mm
SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> FV Frutta e Verdura / <i>Fruit and Vegetables</i>								
Assorbimento all'avviamento (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Starting electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated	1220 W 7,30 A	1370 W 6,88 A	1420 W 7,10 A	1520 W 8,60 A	1850 W 10,14 A	1910 W 10,80 A	2250 W 11,87 A	2 per/for 1520 W 8,60 A
Assorbimento a regime (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Steady state electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated	1010 W 5,37 A	1025 W 5,42 A	1040 W 5,60 A	1060 W 5,70 A	1620 W 8,14 A	1705 W 8,90 A	1780 W 8,97 A	2 per/for 1060 W 5,70 A
Assorbimento elettrico (dotazione standard) SG senza gruppo. V Ventilato Absorbed power (standard set-up) SG without condensing unit. V Ventilated	84 W	84 W	84 W	84 W	130 W	130 W	155 W	270 W
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera Maximum electric power consumption by the ceiling light	10 W 10Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	24 W 12Wx2PCS	24 W 12Wx2PCS	26 W 13Wx2PCS	50 W 25Wx2PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	2,04 m ²	2,54 m ²	2,85 m ²	3,02 m ²	3,79 m ²	4,04 m ²	5,06 m ²	6,04 m ²
Superficie di esposizione FV Frutta e Verdura Display surface FV Fruit and Vegetables	1,11 m ²	1,38 m ²	1,56 m ²	1,68 m ²	2,10 m ²	2,22 m ²	2,76 m ²	3,36 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1100 W	1375 W	1540 W	1650 W	1980 W	2200 W	2750 W	3300 W
Temperatura d'esercizio Working temperature	SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> +3°C / +5°C FV Frutta e Verdura / <i>Fruit and Vegetables</i> +6°C / +8°C							
C Carne preconfezionata / <i>Pre-packed meat</i>								
Assorbimento all'avviamento (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Starting electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated	1220 W 7,30 A	1370 W 6,88 A	1420 W 7,10 A	1520 W 8,60 A	1850 W 10,14 A	1910 W 10,80 A	2250 W 11,87 A	2 per/for 1520 W 8,60 A
Assorbimento a regime (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Steady state electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated	1010 W 5,37 A	1025 W 5,42 A	1040 W 5,60 A	1060 W 5,70 A	1620 W 8,14 A	1705 W 8,90 A	1780 W 8,97 A	2 per/for 1060 W 5,70 A
Assorbimento in fase di sbrinamento (dotazione standard) SG senza gruppo. V Ventilato Steady state electrical input during defrosting phase (standard set-up) SG without condensing unit. V Ventilated	660 W 3,00 A	900 W 4,09 A	1060 W 4,80 A	1160 W 5,27 A	1530 W 6,90 A	1660 W 7,54 A	2160 W 9,80 A	2320 W 10,54 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera (led rosa) Maximum electric power consumption by the ceiling light (pink led)	10 W 10Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	24 W 12Wx2PCS	24 W 12Wx2PCS	26 W 13Wx2PCS	50 W 25Wx2PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	2,04 m ²	2,54 m ²	2,85 m ²	3,02 m ²	3,79 m ²	4,04 m ²	5,06 m ²	6,04 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1300 W	1625 W	1820 W	1950 W	2431 W	2600 W	3250 W	3900 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 A richiesta / On request)							