

VCL

Colombia



CARACTERÍSTICAS

Vitrinas para carnicería servicio asistido remota, o grupo incorporado eco R290 (U), modelos total Inox, Interior y exterior, AISI304 (CP/UCP), modelos interior inox y exterior pintado en carta de colores Infrico (ICP/IUCP).

Diseño minimalista cristal recto sobre plots ó pies.

Conexión a desagüe a la red general (todos).

Clase Climática 4 (30°C/55HR).

Cierre trasero corredero con marco.

SCC Sistema de control de condensación.

Desescarches:

- Gas caliente y eléctrico (U).
- Eléctrico (remotas).

Estructura de cristales delantera en perfilería de aluminio anodizado.

Sistema de apertura de cristales elevable.

Cristales templados.

Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.

Encimera superior de cristal templado.

Paragolpes de inoxidable.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED especial carne.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Serveovers for remote assisted service, or plug in eco R290 (U), total stainless steel models, interior and exterior, AISI304 (CP/UCP), stainless steel interior and exterior models painted in Infrico colour chart (ICP/IUCP).

Minimalist design straight glass on plots or feet.

Connection to mains drainage (all).

Climate Class 4 (30°C/55HR).

Sliding rear closure with frame.

SCC Condensation control system.

Defrosting:

- Hot gas and electric (U).
- Electric (remote).

Front glass structure in anodised aluminium profiles.

Lift-up window opening system.

Tempered glass.

Ergonomic worktop in stainless steel AISI304 finish. AISI304 stainless steel.

Upper worktop in tempered glass.

Stainless steel bumpers.

High efficiency equipment:

- Special double LED meat lighting.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrines de boucherie pour service assisté groupe à distance, ou plug in eco R290 (U), modèles tout inox, intérieur et extérieur, AISI304 (CP/UCP), modèles intérieur et extérieur inox peints dans le nuancier Infrico (ICP/IUCP).

Design minimaliste verre droit sur plots ou pieds.

Raccordement au tout-à-l'égout (tous).

Classe climatique 4 (30°C/55HR).

Fermeture arrière coulissante avec cadre.

Système de contrôle de la condensation SCC.

Dégivrage :

- Gaz chaud et électrique (U).
- Électrique (à distance).

Structure vitrée frontale en profilés d'aluminium anodisé.

Système d'ouverture des vitres par relevage.

Verre trempé.

Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.

Acier inoxydable AISI304.

Plan de travail supérieur en verre trempé.

Pare-chocs en acier inoxydable.

Équipement à haut rendement :

- Double éclairage LED spécial viande.
- Ventilateurs électroniques.



VCL CP/UCP

Vitrina Colombia para carne grupo remoto / grupo incorporado (U)

Colombia remote serveover for meat / plug in (U)

Vitrine Colombia pour la viande groupe à distance / plug in (U)

CARACTERÍSTICAS

Vitrinas para carnicería servicio asistido remota, o grupo incorporado eco R290 (U), modelos total Inox, Interior y exterior, AISI304 (CP/UCP), modelos interior inox y exterior pintado en carta de colores InfriCo (ICP/IUCP).

Diseño minimalista cristal recto sobre plots ó pies.

Conexión a desagüe a la red general (todos).

Clase Climática 4 (30°C/55HR).

Cierre trasero corredero con marco.

SCC Sistema de control de condensación.

Desescarches:

- Gas caliente y eléctrico (U).
- Eléctrico (remotas).

Estructura de cristales delantera en perfilera de aluminio anodizado.

Sistema de apertura de cristales elevable.

Cristales templados.

Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.

Encimera superior de cristal templado.

Paragolpes de inoxidable.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación doble LED especial carne.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Serveovers for remote assisted service, or plug in eco R290 (U), total stainless steel models, interior and exterior, AISI304 (CP/UCP), stainless steel interior and exterior models painted in InfriCo colour chart (ICP/IUCP).

Minimalist design straight glass on plots or feet.

Connection to mains drainage (all).

Climate Class 4 (30°C/55HR).

Sliding rear closure with frame.

SCC Condensation control system.

Defrosting:

- Hot gas and electric (U).
- Electric (remote).

Front glass structure in anodised aluminium profiles.

Lift-up window opening system.

Tempered glass.

Ergonomic worktop in stainless steel AISI304 finish. AISI304 stainless steel.

Upper worktop in tempered glass.

Stainless steel bumpers.

High efficiency equipment:

- Special double LED meat lighting.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrines de boucherie pour service assisté groupe à distance, ou plug in eco R290 (U), modèles tout inox, intérieur et extérieur, AISI304 (CP/UCP), modèles intérieur et extérieur inox peints dans le nuancier InfriCo (ICP/IUCP).

Design minimaliste verre droit sur plots ou pieds.

Raccordement au tout-à-l'égout (tous).

Classe climatique 4 (30°C/55HR).

Fermeture arrière coulissante avec cadre.

Système de contrôle de la condensation SCC.

Dégivrage:

- Gaz chaud et électrique (U).
- Électrique (à distance).

Structure vitrée frontale en profilés d'aluminium anodisé.

Système d'ouverture des vitres par relevage.

Verre trempé.

Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.

Acier inoxydable AISI304.

Plan de travail supérieur en verre trempé.

Pare-chocs en acier inoxydable.

Équipement à haut rendement:

- Double éclairage LED spécial viande.
- Ventilateurs électroniques.



VCL37UCP

Serie / Series / Série

**VLC
COLOMBIA**



VCL12 CP/ICP



VCL12 UCP/IUCP



VCL90 C CP/ICP

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



VCL18 CP/ICP



VCL18 UCP/IUCP



VCL90 A CP/ICP



VCL25 CP/ICP



VCL25 UCP/IUCP



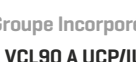
VCL90 C UCP/IUCP



VCL37 CP/ICP



VCL37 UCP/IUCP



VCL90 A UCP/IUCP



VCL90 C CP/ICP



VCL90 A CP/ICP



VCL90 C UCP/IUCP



VCL90 A UCP/IUCP

Serie / Series / Série **VCL-COLOMBIA**

Tropical

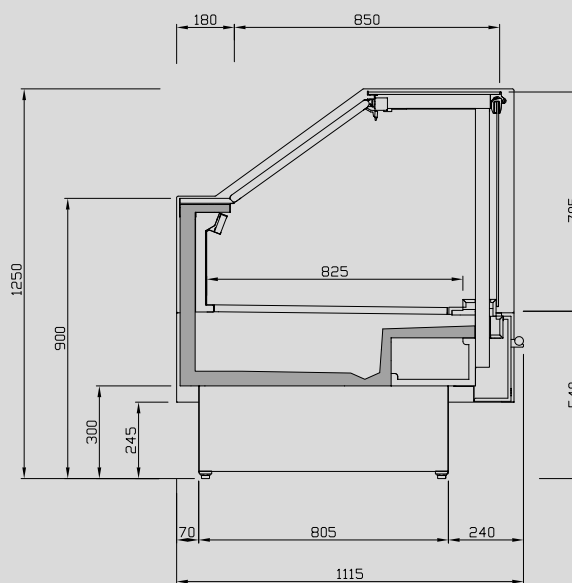


VCL25UCP

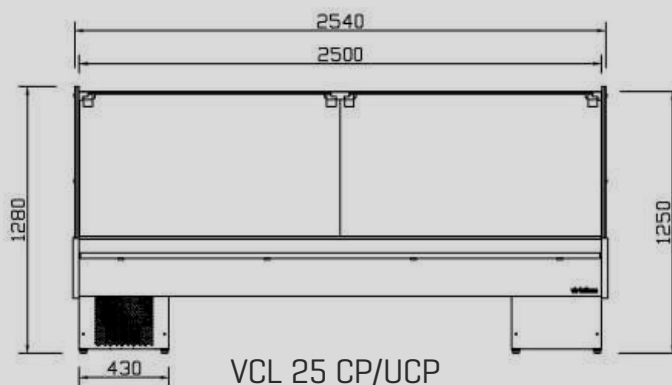


Puertas traseras correderas de serie /
Standard sliding rear doors /
Portes coulissantes arrière de série

VCL



VCL CP/UCP



VCL 25 CP/UCP

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

RAL		NO RAL	
Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide	Epoxi	Líquida/ Liquid/ Liquide
(x unidad/x unit/x unité)		Consultar / Consultar / Consulter	
+10 días laborables / +10 work days / +10 jours ouvrés		Consultar / Consultar / Consulter	

Laterales / Sides / Joues

NO	
Izquierdo Left Gauche	Derecho Right Droite
I:	I:

Int. Estándar / Standar / Standard
INOX
(I/HT/GC)

Total INOX (CP/UCP)**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 7013	Negro/Black/ Noir	Roble natural		

VCL UCP

Vitrina Colombia para carne grupo incorporado (U)
Colombia plug in (U) serveover for meat /
Vitrine Colombia pour la viande groupe incorporé (U)

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

MODELO MODELE MODÈLE				
	VCL12 UCP/IUCP	VCL18 UCP/IUCP	VCL25 UCP/IUCP	VCL37 UCP/IUCP
Precio Price Prix	U CP			
	IU CP			
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1250 x 1080 x 1250 mm.	1875 x 1080 x 1250 mm.	2500 x 1080 x 1250 mm.	3750 x 1080 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	0°C/+5°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material Matériel	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	225	336	447	671
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0.97	1.46	1.95	2.92
Compresor Compressor Compresseur	1/2	3/4	3/4	1 1/4
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	40+40			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzado / Forced / Ventilé			
Potencia Power Puissance	1049	1589	1884	1922
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	-	-	-	-
Consumo Consumption Consommation	16.09	21.53	23.25	36.92
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			

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



VCL25UCP

VCL CP

Vitrina Colombia para carne grupo remoto

Colombia remote serveover for meat /

Vitrine Colombia pour la viande groupe à distance

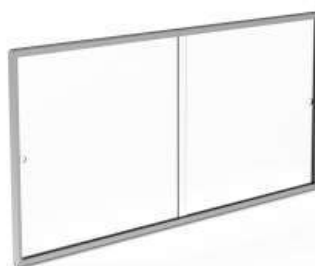
I: Plano Inox / Stainless Steel exhibition plan / Plan d'exposition Inox

MODELO MODELE MODÈLE				
	VCL12 CP/ICP	VCL18 CP/ICP	VCL25 CP/ICP	VCL37 CP/ICP
Precio Price Prix	CP	CP	CP	CP
Medidas sin costados / Measures without sides / Mesures sans joues / (mm)	1250 x 1080 x 1250 mm.	1875 x 1080 x 1250 mm.	2500 x 1080 x 1250 mm.	3750 x 1080 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	0°C/+5°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material Matériel	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	225	336	447	671
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	0.97	1.46	1.95	2.92
Compresor Compressor Compresseur	-	-	-	-
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	40+40			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzado / Forced / Ventilé			
Potencia Power Puissance	-	-	-	-
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	1135	1514	1514	2328
Consumo Consumption Consommation	5.63	8.08	9.8	14.21
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			

Laterales no incluidos en el precio

Side panels not included in price

Joues non incluses dans le prix



Puertas traseras correderas de serie /

Standard sliding rear doors /

Portes coulissantes arrière de série

VCL

Ángulos vitrina Colombia para carne

Angles Colombia serveover for meat /

Angles vitrine Colombia pour la viande

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

MODELO MODELE MODÈLE	VCL90 C CP/ICP	VCL90 A CP/ICP	VCL90 C UCP/IUCP	VCL90 A UCP/IUCP
Precio Price Prix	CP			
Medidas sin costados / Mesures without sides / Mesures sans joues / (mm)	2555 x 1080 x 1250 mm.	1900 x 1080 x 1250 mm.	2555 x 1080 x 1250 mm.	1900 x 1080 x 1250 mm.
Temperatura Temperature Température	0°C/+5°C			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 / 25°C			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz			
Controlador Controller Régulateur	Digital			
Material Material Matériel	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	207	140	207	140
Superficie exposición Surface exhibition Surface d'exposition	1.67	1.17	1.67	1.17
Compresor Compressor Compresseur	-	-	1	3/4
Estantes Shelving Étagères	-			
Costados [2] Sides [2] Joues [2]	40+40			
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Ventilado / Ventilated / Ventilé			
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Evaporación Evaporation Évaporation	Forzado / Forced / Ventilé			
Potencia Power Puissance	-	-	1589	1049
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	1514	1135	-	-
Consumo Consumption Consommation	8.08	5.63	21.53	16.09
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290			
Opcional Optional Options	-			

