VELVETY LINE



Thanks to the great mix of temperature and low humidity, the Velvety line cabinets preserve the chocolate perfectly glossy, smooth and dense.

Grazie all'ottimo mix di temperatura e bassa umidità, gli armadi Velvety conservano il cioccolato perfettamente lucido, liscio e compatto.

Chocolate cabinets specifications
Specifiche degli armadi conservatori per cioccolato



VC68

cod 60LH01000GT

Capacity / **Capienza**
20 trays / **teglie**
EN 600×400

Liters / **Litri**
600

Operating temperature / **Temperatura di esercizio**
+4°C / +18°C

Relative humidity / **Umidità relativa**
45% / 65%

Power supply / **Alimentazione elettrica**
230V / 1Ph / 50Hz

Power rating / **Potenza assorbita**
0,7 Kw / 3,8 A

Cooling capacity / **Resa frigorifera**
(+5°C/+45°C) = 550 W
(-10°C/+45°C) = 368 W

External dimensions / **Dimensioni esterne**
L 730 P/d 810 H 2085 mm

Internal dimensions / **Dimensioni interne**
L 400 P/d 650 H 1435 mm

Refrigerant / **Gas refrigerante**
R290 (GWP 3)



VC78

cod 90LH01000GT

Capacity / **Capienza**
20 trays / **teglie**
EN 600×800

Liters / **Litri**
900

Operating temperature / **Temperatura di esercizio**
+4°C / +18°C

Relative humidity / **Umidità relativa**
45% / 65%

Power supply / **Alimentazione elettrica**
230V / 1Ph / 50Hz

Power rating / **Potenza assorbita**
0,85 Kw / 4,5 A

Cooling capacity / **Resa frigorifera**
(+5°C/+45°C) = 755 W
(-10°C/+45°C) = 484 W

External dimensions / **Dimensioni esterne**
L 820 P/d 1045 H 2085 mm

Internal dimensions / **Dimensioni interne**
L 600 P/d 820 H 1435 mm

Refrigerant / **Gas refrigerante**
R290 (GWP 3)

Pastry
Pasticceria

Gelato
Gelateria

Catering
Ristorazione

Bakery
Panificazione

Wi-Fi optional
Wi-Fi opzionale