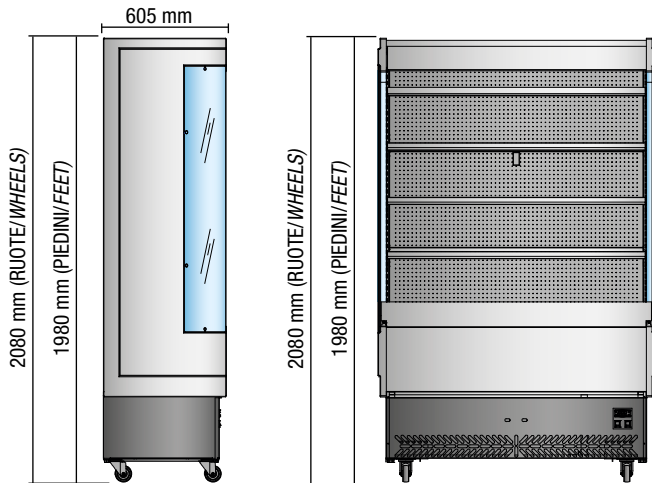


MURALE REFRIGERATO VULCANO 60

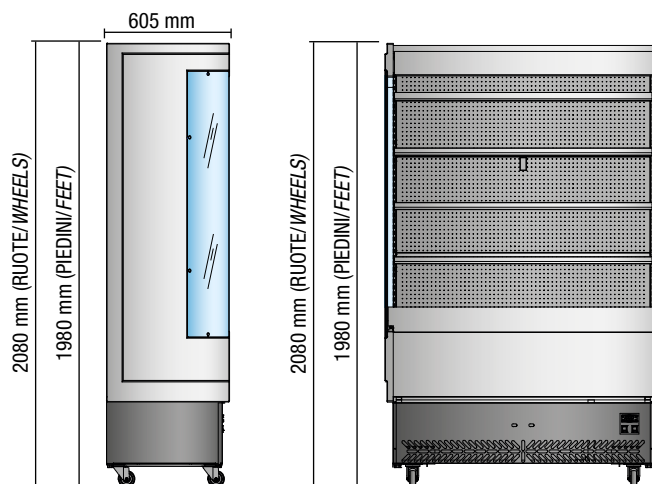
VULCANO 60 refrigerated vertical display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO 60 - SL

SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products



VULCANO 60 - C

C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO 60 con spalle termoformate e coibentate e fianco in vetro temperato, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi, latticini e carne preconfezionata.

VULCANO 60 with thermoformed insulated side walls and tempered glass side panel, non multiplexable. Suitable for displaying cold cuts, dairy products and 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" (Salumi e Latticini), rosa per versione "C" (Carne preconfezionata);
Upper led lighting, white for "SL" versions (Cold cuts and Dairy products), pink for "C" version (Pre-packed meat);
- Tenda notte autoavvolgente manuale;
Manual self-winding night blind;
- Sbrinamento a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinamento 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 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 60

VULCANO 60 refrigerated vertical display

VULCANO 60

R290 * R290 (A richiesta/On request)

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

	LUNGHEZZE / LENGTHS						
	60	80	100	125	140	150	187
	680 mm	880 mm	1080 mm	1330 mm	1480 mm	1580 mm	1955 mm
SL Salumi e Latticini / Cold cuts and Dairy products							
Assorbimento all'avviamento (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Starting electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated		1030 W 5,80 A	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
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		960 W 5,00 A	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
Assorbimento elettrico (dotazione standard) SG senza gruppo. V Ventilato Absorbed power (standard set-up) SG without condensing unit. V Ventilated	44 W	55 W	84 W	84 W	84 W	84 W	129 W
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera Maximum electric power consumption by the ceiling light	4 W 4W x 1PC	7 W 7W x 1PC	10 W 10W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	24 W 12W x 2PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	0,85 m ²	1,14 m ²	1,44 m ²	1,78 m ²	1,99 m ²	2,16 m ²	2,66 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	660 W	880 W	1100 W	1375 W	1540 W	1650 W	1980 W
Temperatura d'esercizio Working temperature	SL Salumi e Latticini / Cold cuts and Dairy products +3°C / +5°C						
C Carne preconfezionata / Pre-packed meat							
Assorbimento all'avviamento (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Starting electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated		1030 W 5,80 A	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
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		960 W 5,00 A	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
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	260 W 1,20 A	460 W 2,09 A	660 W 3,00 A	900 W 4,09 A	1060 W 4,80 A	1160 W 5,27 A	1530 W 6,90
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera (led rosa) Maximum electric power consumption by the ceiling light (pink led)	4 W 4W x 1PC	7 W 7W x 1PC	10 W 10W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	24 W 12W x 2PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	0,85 m ²	1,14 m ²	1,44 m ²	1,78 m ²	1,99 m ²	2,16 m ²	2,66 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	780 W	1040 W	1300 W	1625 W	1820 W	1950 W	2431 W
Temperatura d'esercizio Working temperature	C Carne preconfezionata / Pre-packed meat 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)						