

▪ CARATTERISTICHE GENERALI General features

- Compatto ma con un'ampia superficie espositiva;
Compact but with a large display surface;
- Adatto a piccola, media e grande distribuzione;
Suitable for small, medium and large distribution;
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy";
Technology, design and production "Made in Italy";
- Facilità d'installazione;
Easy installation;
- Ottimizzazione del sistema di pulizia;
Optimization of the cleaning system;
- Basso consumo energetico e basso impatto ambientale;
Low energy consumption and low environmental impact;
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC;
Tank made without using CFCs;
- Non canalizzabile;
Not multiplexable;
- Pronto all'uso.
Ready to use.

▪ 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);
- Porte a battente in vetro temperato;
Tempered glass hinged doors;
- Sbrinatorio a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinatorio elettrico solo per versione "C" (Carne preconfezionata);
Electric defrosting only for "C" version (Pre-packed meat);
- 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 non-toxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder;

- Versioni Frutta e Verdura (FV) per Vulcano VB prof. 80:

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) for Vulcano VB depth 80:

no. 3 inclined shelves in non-toxic 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.

Pre-packed meat versions (C):

no. 4 shelves in non-toxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder.

▪ VERSIONI DISPONIBILI: Available versions:

- Con gruppo incorporato (CG);
Built-in unit (CG);
- Senza gruppo (SG).
Without condensing unit (SG).
- **R290** (A richiesta/on request).

▪ TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE Typology of refrigeration

- Ventilata (V).
Ventilated (V).



TECNODOM[®] spa

- **DISPONIBILE NELLE MISURE:**
Available in the following measures:

Dimensioni / *Dimensions:* **VULCANO VB 60 SL / C**
LUNGHEZZE / *LENGTHS*

125

187

L.1330 mm L.1955 mm

PROFONDITÀ / *DEPTH:* **602** mm

ALTEZZA / *HEIGHT:* **1970** mm

Dimensioni / *Dimensions:* **VULCANO VB 80 SL / FV / C**
LUNGHEZZE / *LENGTHS*

125

187

250

L.1330 mm L.1955 mm L.2580 mm

PROFONDITÀ / *DEPTH:* **764** mm

ALTEZZA / *HEIGHT:* **2040** mm

- **TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)**
Working temperature (°C)

+ 3°C

+ 5°C

SL

SL Salumi e Latticini / *Cold cuts and Dairy products*

+ 6°C

+ 8°C

FV

FV Frutta e Verdura / *Fruit and Vegetables*

0°C

+ 2°C

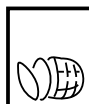
C

C Carne preconfezionata / *Pre-packed meat*

- Dati di collaudo: temperatura +25°C / umidità relativa 60%

- *Testing data: temperature +25°C / relative humidity 60%*

- **ADATTO AD ESPORRE:**
Suitable for displaying:



SALUMI
DELI MEATS



LATTICINI
DAIRY PRODUCTS



FRUTTA E VERDURA
FRUIT & VEGETABLES



CARNE
PRECONFEZIONATA
PREPACKED MEAT

- **COLORI RAL STANDARD**
Standard Ral colours

FINITURA
FRONT PANELS



1018

2008

3020

5013

6026

9005

9010



Disponibile anche in acciaio inox.
Also available in stainless steel.



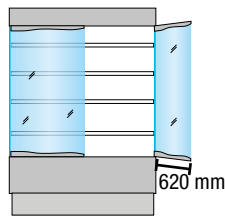
★ **R290** (A richiesta/on request)

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 60

VULCANO VB 60 refrigerated vertical display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:

VULCANO VB 60
SL

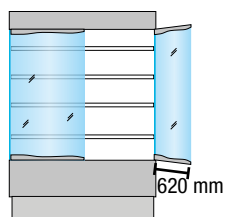


VULCANO VB - 60 - SL

VB Porte battenti / Hinged doors

SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products

VULCANO VB 60
C



VULCANO VB - 60 - C

VB Porte battenti / Hinged doors

C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Murale refrigerato VULCANO VB 60, con porte a battente in vetro temperato, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi, latticini e carne preconfezionata.

VULCANO VB 60 refrigerated vertical display with tempered glass hinged doors, 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);
- Porte a battente in vetro temperato;
Tempered glass hinged doors;
- Sbrinamento a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinamento elettrico solo per versione "C" (Carne preconfezionata);
Electric defrosting only for "C" version (Pre-packed meat);
- 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 non-toxic 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.

Pre-packed meat versions (C):

no. 4 shelves in non-toxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder.

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 60

VULCANO VB 60 refrigerated vertical display

VULCANO VB - 60



* **R290** (A richiesta/on request)

	LUNGHEZZE / LENGTHS	
	125	187
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) Length including side walls (thickness 40 mm each)	1330 mm	1955 mm
SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i>		
Potenza assorbita totale CG gruppo incorporato (dotazione standard), V ventilato Maximum power consumption CG built-in unit (standard set up), V ventilated	1450 W	2370 W
Potenza assorbita totale SG senza gruppo (dotazione standard), V ventilato Maximum power consumption SG without condensing unit (standard set up), V ventilated	84 W	129 W
Potenza assorbita dall'illuminazione SG senza gruppo (senza accessori) Power consumption for lighting SG without condensing unit (without accessories)	13 W 13 W x 1 PC	16 W 16 W x 1 PC
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	1,95 m ²	2,94 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1050 W	1485 W
Numero porte a battente (larghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors
Temperatura d'esercizio Working temperature	SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> +3°C / +5°C	
C Carne preconfezionata / <i>Pre-packed meat</i>		
Potenza assorbita totale CG gruppo incorporato (dotazione standard), V ventilato. Maximum power consumption CG built-in unit (standard set up), V ventilated.	1830 W	3100 W
Potenza assorbita totale SG senza gruppo (dotazione standard), V ventilato, in fase di sbrinamento Maximum power consumption SG without condensing unit (standard set up), V ventilated, during defrosting time	1450 W	2370 W
Potenza assorbita dall'illuminazione (led rosa) SG senza gruppo (senza accessori) Power consumption for lighting (pink led) SG without condensing unit (without accessories)	13 W 13 W x 1 PC	16 W 16 W x 1 PC
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	1,95 m ²	2,94 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1625 W	2431 W
Numero porte a battente (larghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors
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 su richiesta / On request)	