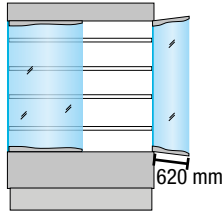


# MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

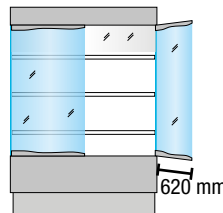
## VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:

### VULCANO VB 80 SL



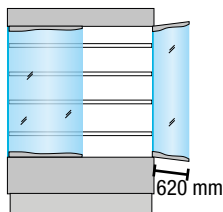
**VULCANO VB - 80 - SL**  
**VB** Porte battenti / Hinged doors  
**SL** Salumi e Latticini  
 Cold cuts and Dairy products

### VULCANO VB 80 FV



**VULCANO VB - 80 - FV**  
**VB** Porte battenti / Hinged doors  
**FV** Frutta e Verdura  
 Fruit and Vegetables

### VULCANO VB 80 C



**VULCANO VB - 80 - C**  
**VB** Porte battenti / Hinged doors  
**C** Carne preconfezionata  
 Pre-packed meat

## DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Murale refrigerato VULCANO VB 80, con porte a battente in vetro temperato, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi e latticini, frutta e verdura, carne preconfezionata.  
*VULCANO VB 80 refrigerated vertical display with tempered glass hinged doors, 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);*
- 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 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 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.*

# MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

**VULCANO VB - 80**

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

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

	LUNGHEZZE / LENGTHS		
	125	187	250
	1330 mm	1955 mm	2580 mm
<b>SL</b> Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> <b>FV</b> Frutta e Verdura / <i>Fruit and Vegetables</i>			
Potenza assorbita totale <b>CG</b> gruppo incorporato (dotazione standard), <b>V</b> ventilato Maximum power consumption <b>CG</b> built-in unit (standard set up), <b>V</b> ventilated	1450 W	2370 W	2400 W
Potenza assorbita totale <b>SG</b> senza gruppo (dotazione standard), <b>V</b> ventilato Maximum power consumption <b>SG</b> without condensing unit (standard set up), <b>V</b> ventilated	84 W	130 W	155 W
Potenza assorbita dall'illuminazione <b>SG</b> senza gruppo (senza accessori) Power consumption for lighting <b>SG</b> without condensing unit (without accessories)	13 W 13 W x 1 PC	16 W 16 W x 1 PC	26 W 13 W x 2 PCS
Superficie di esposizione <b>SL</b> Salumi e Latticini Display surface <b>SL</b> Cold cuts and Dairy products	2,54 m <sup>2</sup>	3,79 m <sup>2</sup>	5,06 m <sup>2</sup>
Superficie di esposizione <b>FV</b> Frutta e Verdura Display surface <b>FV</b> Fruit and Vegetables	1,38 m <sup>2</sup>	2,10 m <sup>2</sup>	2,76 m <sup>2</sup>
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1375 W	1980 W	2750 W
Numero porte a battente (lunghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors	4 Porte / Doors
Temperatura d'esercizio Working temperature	<b>SL</b> Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> <b>+3°C / +5°C</b> <b>FV</b> Frutta e Verdura / <i>Fruit and Vegetables</i> <b>+6°C / +8°C</b>		
<b>C</b> Carne preconfezionata / <i>Pre-packed meat</i>			
Potenza assorbita totale <b>CG</b> gruppo incorporato (dotazione standard), <b>V</b> ventilato. Maximum power consumption <b>CG</b> built-in unit (standard set up), <b>V</b> ventilated.	1830 W	3100 W	4330 W
Potenza assorbita totale <b>SG</b> senza gruppo (dotazione standard), <b>V</b> ventilato, in fase di sbrinamento Maximum power consumption <b>SG</b> without condensing unit (standard set up), <b>V</b> ventilated, during defrosting time	1450 W	2370 W	2900 W
Potenza assorbita dall'illuminazione (led rosa) <b>SG</b> senza gruppo (senza accessori) Power consumption for lighting (pink led) <b>SG</b> without condensing unit (without accessories)	13 W 13 W x 1 PC	16 W 16 W x 1 PC	26 W 13 W x 2 PCS
Superficie di esposizione <b>C</b> Carne preconfezionata Display surface <b>C</b> Pre-packed meat	2,54 m <sup>2</sup>	3,79 m <sup>2</sup>	5,06 m <sup>2</sup>
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	3250 W
Numero porte a battente (lunghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors	4 Porte / Doors
Temperatura d'esercizio Working temperature	<b>C</b> Carne preconfezionata / <i>Pre-packed meat</i> <b>0°C / +2°C</b>		
Gas refrigerante Cooling gas	R452A - R455A - <b>R290</b> (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)		