

MODÈLE: VIP1330B1/3	VIP1490B1/3	VIP2300B1/3
VIP1740B1/3	VIP1980B1/3	

VITRINES:
 Vitrine ingrédients pour pizza et
 sándwich cuve 1/3. Couvercle.

Points Forts

- ✓ **Sanitaire.** Intérieur bords arrondis au niveau de la cuve, du plafond et des angles verticaux pour faciliter le nettoyage.
- ✓ **Système de Contrôle.** Grande Précision sur le contrôle de température. Facilité pour réguler l'intervalle de températures souhaitées.
- ✓ **100% Testé.** Toutes les Unités Condensatrices sont testées à 100%, en chambre d'hélium pour détecter les fuites de gaz.
- ✓ **Certificat.** Contrôlés et certifiés par un organisme international **AENOR** en ISO 9001:2008 (Qualité); ISO 14001:2004 (Environnement); OSHAS 18001:2007 (Sécurité et Santé de l'employé). Contrôlé et Certifié par **INTERTEK** conforme aux UL 471 et NSF 7.



VIP 1330 B 1/3



VIP 1490 B 1/3



VIP 1740 B 1/3



VIP 1980 B 1/3



VIP 2300 B 1/3

MODÈLE	Dimensions (mm)			Nbre de Portes	Volume intérieur (L)	Volume brut (L)	Température (°C)	Ref.	Gaz (gr.)	Poids Net (Kg.)
	Longueur	Profondeur	Hauteur							
VIP 1330 B 1/3	1328	413	260	-	37	143	+4°C / +8°C	R134a	200	41
VIP 1490 B 1/3	1493	413	260	-	44	160	+4°C / +8°C	R134a	220	46
VIP 1740 B 1/3	1733	413	260	-	52	186	+4°C / +8°C	R134a	240	50
VIP 1980 B 1/3	1976	413	260	-	67	212	+4°C / +8°C	R134a	280	53
VIP 2300 B 1/3	2300	413	260	-	81	247	+4°C / +8°C	R134a	330	57

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

MODÈLE: VIP1330B1/3	VIP1490B1/3	VIP2300B1/3	VITRINES: <i>Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/3. Couvercle.</i>
VIP1740B1/3	VIP1980B1/3		

CARACTÉRISTIQUES STANDARD

➤ Extérieur

- Extérieur en acier inox AISI 304,
- Structure compacte totalement injectée,
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture.

➤ Intérieur

- Acier Inoxydable AISI 304,
- Intérieur bords arrondis à large rayon pour faciliter le nettoyage,
- Panneau de commandes et groupe frigorifique incorporé.

➤ Isolation

- Mousse polyuréthane injecté à haute pression sans CFC's avec densité de 40 Kg/m³,
- Aucun ODP et peu GWP.

➤ Réfrigération

- Température réglée par un thermostat digital,
- Dégivrage manuel,
- Système de condensation ventilé,
- Système d'évaporation à Cold Plate,
- Classe Climatique 4 (30°C, 55HR).

➤ Electrique

- Connection électrique: 220 V / 1 ph / 50 Hz

OPTIONS

- Combinaison bacs VIP,
- Connection électrique 220 V / 1 ph / 60 Hz.,
- Connection électrique 115 V / 1 ph / 60 Hz.

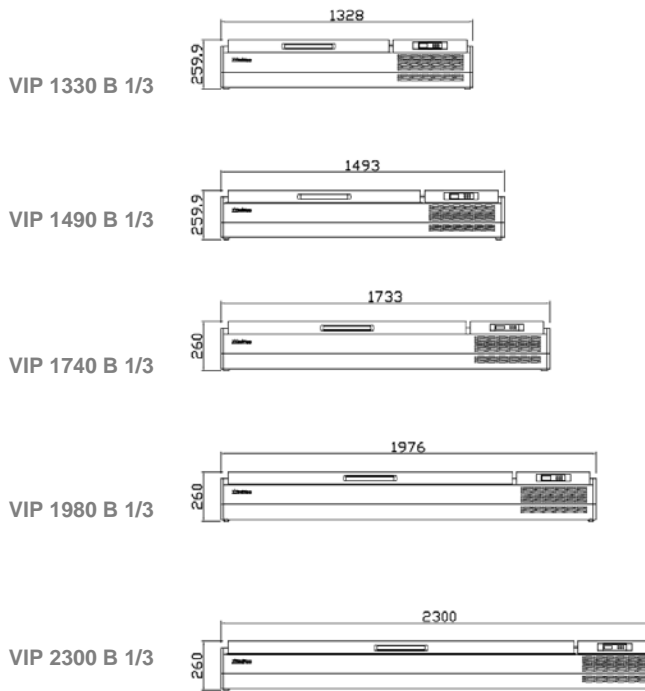
MODÈLE	Dimensions avec Emballage (mm)			Poid Palette (Kg.)	Puissance (W)	Comp. (HP)	Puissance frigorifique (W a -10°C)	Cons. (kWh/24h)	Inten. (A)	Niveau Sonore (dB)	Container 20'/40'/40'HC	Camion
	Longueur	Profondeur	Hauteur									
VIP 1330 B 1/3	1408	500	350	49	150	1/6	140	2,2	0,85	47,50	96 / 198 / 231	285
VIP 1490 B 1/3	1600	500	350	54	150	1/6	140	2,2	0,85	47,50	84 / 180 / 210	238
VIP 1740 B 1/3	1814	500	350	58	150	1/6	140	2,2	0,85	47,50	72 / 156 / 182	210
VIP 1980 B 1/3	2080	500	350	61	150	1/6	140	2,2	0,85	47,50	66 / 138 / 161	182
VIP 2300 B 1/3	2390	500	350	65	150	1/6	140	2,2	0,85	47,50	48 / 120 / 140	182

MODÈLE: VIP1330B1/3	VIP1490B1/3	VIP2300B1/3
VIP1740B1/3	VIP1980B1/3	

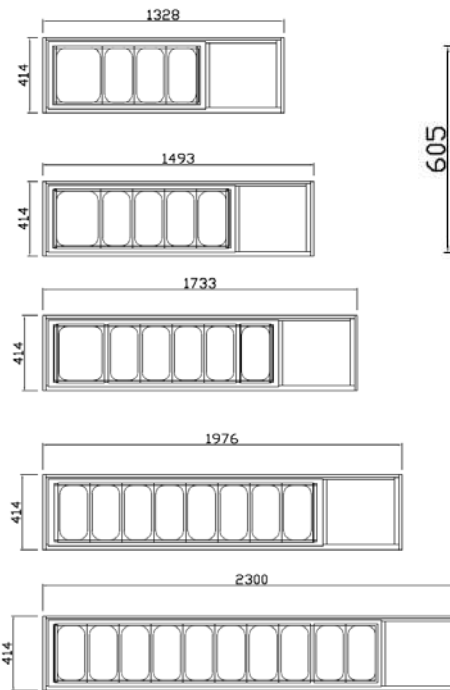
VITRINES:
 Vitrine ingrédients pour pizza et
 sándwich cuve 1/3. Couvercle.

VUE D'ENSEMBLE

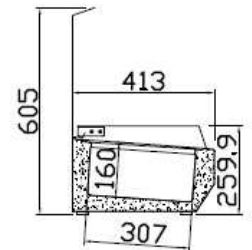
ELEVATION



DESSUS



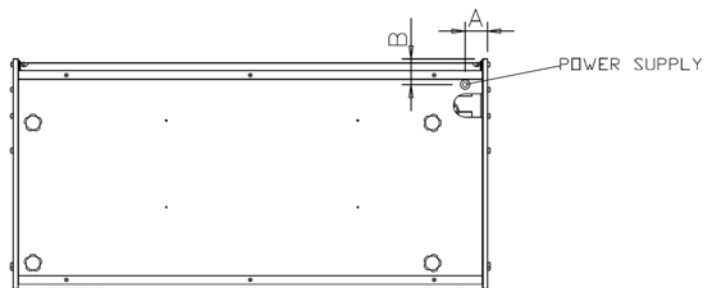
PROFIL



VIP_B 1/3

CONNECTIONS

MODÈLE	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	D (mm)
VIP 1330 B 1/3	38,0	44	-	-	-
VIP 1490 B 1/3	38,0	44	-	-	-
VIP 1740 B 1/3	38,0	44	-	-	-
VIP 1980 B 1/3	38,0	44	-	-	-
VIP 2300 B 1/3	38,0	44	-	-	-



Revoir: 01 Date: 12/12/2013

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE