**Projet**:_____

**Lieu**:_____

**Ref Nº** _____**Quantité:**_____

**Modèle** :_____

| MODÈLES: VBR6SS | VBR9SS | VBR12SS | VBR18SS | ***VITRINES PÂTISSERIE: Ligne Ambar – Self Service*** |
|---|---|---|---|---|

VBR12SS

VBR6SS

VBR9SS

## POINTS FORTS

- ***Ligne modulaire.*** Conçue pour la pâtisserie et la boulangerie. Indépendamment des couleurs standard le client peut facilement les recouvrir avec n'importe quelle autre couleur.
- ***Système de Contrôle.*** Grande Précision sur le contrôle de température. Facilité pour réguler l'intervale 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 internacional **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.
- ***Eclairage.*** Eclairage LED, réduisant la consommation énergétique entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle. Eclairage sur tous les niveaux afin de mettre en valeur les produits.

| MODÈLES | Dimensions (mm) | | | Épaisseur Latérale (mm) | Nbre de Portes | Etagères | Volume intérieur (L) | Volume brut (L) | Température (ºC) | Ref. | Gaz (gr.) | Poids Net (Kg.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Longueur | Profondeur | Hauteur | | | | | | | | | |
| **VBR6SS** | 625 | 810 | 1300 | 20 + 20 | - | 3 | 180 | 660 | +4ºC / +8ºC | R404A | 260 | 150 |
| **VBR9SS** | 938 | 810 | 1300 | 20 + 20 | - | 3 | 274 | 990 | +4ºC / +8ºC | R404A | 400 | 180 |
| **VBR12SS** | 1250 | 810 | 1300 | 20 + 20 | - | 3 | 365 | 1320 | +4ºC / +8ºC | R404A | 450 | 194 |
| **VBR18SS** | 1875 | 810 | 1300 | 20 + 20 | - | 3 | 548 | 1970 | +4ºC / +8ºC | R404A | 550 | 212 |

Revoir: 01 Date: 22/11/2013

NOUS RÈSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

**Infrico**
CR CO-762 Los Piedros-Las Navas s/n
14900 Lucena (Córdoba)
España

**www.infrico.com**
info@infrico.com
Tel. 00 34 957 51 03 03
Fax. 00 34 957 51 03 04

**APPROBATION:** _____

**DISPONIBLE:** _____

**Projet**:_____

**Lieu**:_____

**Ref Nº** _____**Quantité:**_____

**Modèle** :_____

| MODÈLES: VBR6SS | VBR9SS | VBR12SS | VBR18SS | *VITRINES PÂTISSERIE: Ligne Ambar – Self Service* |
|---|---|---|---|---|

## CARACTÉRISTIQUES STANDARD

### Ligne Modulaire

### Extérieur

- Acier Inoxydable AISI 304,
- Dessus Superior en Acier Inox AISI 304,
- Plane d'exposition en Acier Inox AISI 304,
- Décoration en DM étanches,
- Retour injecté avec polyuréthane,
- Rideau nocturne manuel,

### Intérieur

- Châssis en tube d'acier émaillé,
- Plane d'exposition et étagère illuminerai avec LED,
- Profile superior avec LED lumière,
- Panneau interne en acier inox perforé,
- Profile en aluminium anodisé.

### Isolation

- Mousse polyuréthane injecté à haute pression sans CFC's avec densité de 40 Kg/m$^3$,
- Aucun ODP et peu GWP.

### Réfrigération

- Température et dégivrage réglée par un thermostat digital,
- Control digital en face,
- Systéme de condensation ventilé,
- Système d'évaporation ventilé,
- Double bacs évaporatoire en Acier Inox, première par gaz chaud, deuxième par résistance électrique,
- Classe Climatique 3 (25ºC, 60%HR).

### Electrique

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

### OPTIONS

- ☐ Vitre frontale double,
- ☐ Connection électrique 220 V / 1 ph / 60 Hz,
- ☐ Connection électrique 115 V / 1 ph / 60 Hz.

| MODÈLES | Dimensions avec Emballage (mm) | | | Poid Palette (Kg.) | Puissance (W) | Comp. (HP) | Puissance frigorífique (W a -10ºC) | Cons. (kWh/24h) | Inten. (A) | Niveau Sonore (dB) | Container 20'/40'/40'HC | Camion |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Longueur | Profondeur | Hauteur | | | | | | | | | |
| **VBR6SS** | 700 | 920 | 1520 | 182 | 825 | 1/3 | 817 | 18,2 | 3,2 | 56,0 | 18 / 38 / 38 | 47 |
| **VBR9SS** | 1020 | 920 | 1520 | 205 | 1000 | 1/2 | 1096 | 20,0 | 5,5 | 57,1 | 10 / 22 / 44 | 52 |
| **VBR12SS** | 1320 | 920 | 1520 | 218 | 1060 | 3/4 | 1315 | 21,2 | 5,9 | 58,8 | 8 / 18 / 36 | 44 |
| **VBR18SS** | 2080 | 920 | 1520 | 247 | 1340 | 1 | 1840 | 26,8 | 6,2 | 60,4 | 6 / 12 / 12 | 14 |

Revoir: 01 Date: 22/11/2013

NOUS RÈSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

**Infrico**
CR CO-762 Los Piedros-Las Navas s/n
14900 Lucena (Córdoba)
España

**www.infrico.com**
info@infrico.com
Tel. 00 34 957 51 03 03
Fax. 00 34 957 51 03 04

**APPROBATION:** _____

**DISPONIBLE:** _____

**Projet**:_____

**Lieu**:_____

**Ref Nº** _____**Quantité:**_____

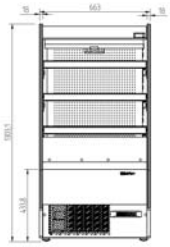
**Modèle** :_____

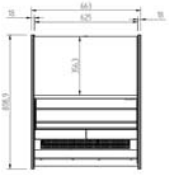
| MODÈLES: VBR6SS | VBR9SS | VBR12SS | VBR18SS | *VITRINES PÂTISSERIE: Ligne Ambar – Self Service* |
|---|---|---|---|---|

## VUE D'ENSEMBLE

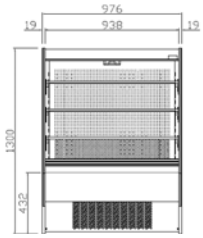
ELEVATION | DESSUS | PROFIL

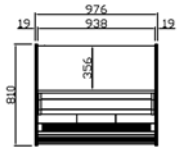
VBR6SS



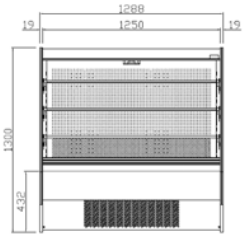


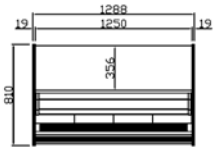
VBR9SS



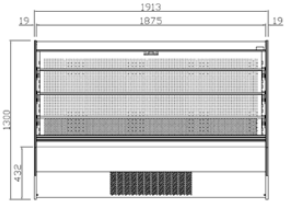



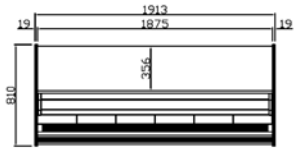

VBR12SS

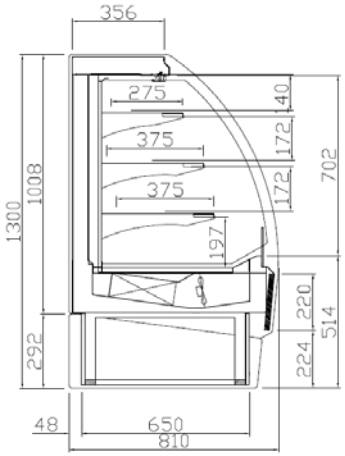



VBR18SS



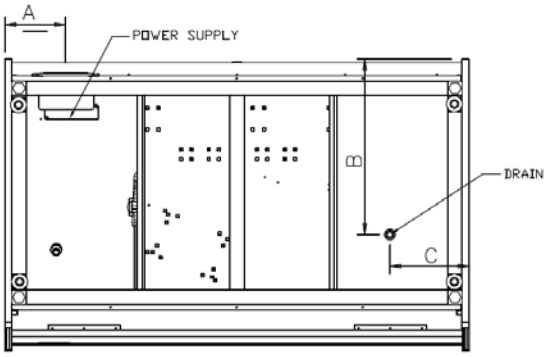




VBR

## CONNECTIONS

| MODÈLES | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| **VBR6SS** | 145 | 486 | 113 | - | - |
| **VBR9SS** | 145 | 486 | 113 | - | - |
| **VBR12SS** | 168 | 486 | 220 | - | - |
| **VBR18SS** | 168 | 486 | 220 | - | - |




Revoir: 01 Date: 22/11/2013

NOUS RÈSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

**Infrico**
CR CO-762 Los Piedros-Las Navas s/n
14900 Lucena (Córdoba)
España

**www.infrico.com**
info@infrico.com
Tel. 00 34 957 51 03 03
Fax. 00 34 957 51 03 04

**APPROBATION:** _____

**DISPONIBLE:** _____