

MODELOS: VSU 4PR	VSU 6PR	VSU 8PR	VITRINAS EXPOSITORAS: Vitrina Sushi, pescado y marisco
-------------------------	----------------	----------------	---

Fortalezas

- ✓ El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- ✓ Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de fugas de gas.
- ✓ Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.
- ✓ Incorporación de la iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético.



VSU 4 PR

Importante:

No introduzca el producto antes de alcanzar la temperatura deseada. Sólo la exposición de productos previamente previa refrigerados. Retirar el producto y desconectar diariamente.



VSU 6 PR



VSU 8 PR

MODELOS	Dimensiones (mm)			Nº Puertas	Superficie Exposición (m ²)	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Régimen Temp. (°C)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
VSU 4 PR	1268	410	230	2	0,23	16,1	120	-1°C /+1°C	R134a	270	47
VSU 6 PR	1620	410	230	2	0,34	23,8	153	-1°C /+1°C	R134a	380	50
VSU 8 PR	1972	410	230	2	0,46	32,2	186	-1°C /+1°C	R134a	500	52

MODELOS: VSU 4PR	VSU 6PR	VSU 8PR	VITRINAS EXPOSITORAS: Vitrina Sushi, pescado y marisco
-------------------------	----------------	----------------	---

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

➤ Exterior

- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata.
- Cristal curvo securizado elevable.
- Exposición independiente del grupo.

➤ Interior

- Acero Inoxidable AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Iluminación del perfil superior mediante LED.

➤ Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³,
- Zero ODP and Low GWP.

➤ Puertas

- Puertas correderas traseras suspendidas.

➤ Refrigeración

- Temperatura regulada por un controlador digital.
- Desescarche manual.
- Sistema de Condensación Ventilada.
- Sistema de Evaporación en Placa Fría + Tubo.
- Serpentin de evaporación superior en la cámara.
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 metros.
- Clase climática 3 (25°C, 60%HR).

➤ Eléctrica

- Conexión eléctrica: 230 V / 1 ph / 50 Hz.



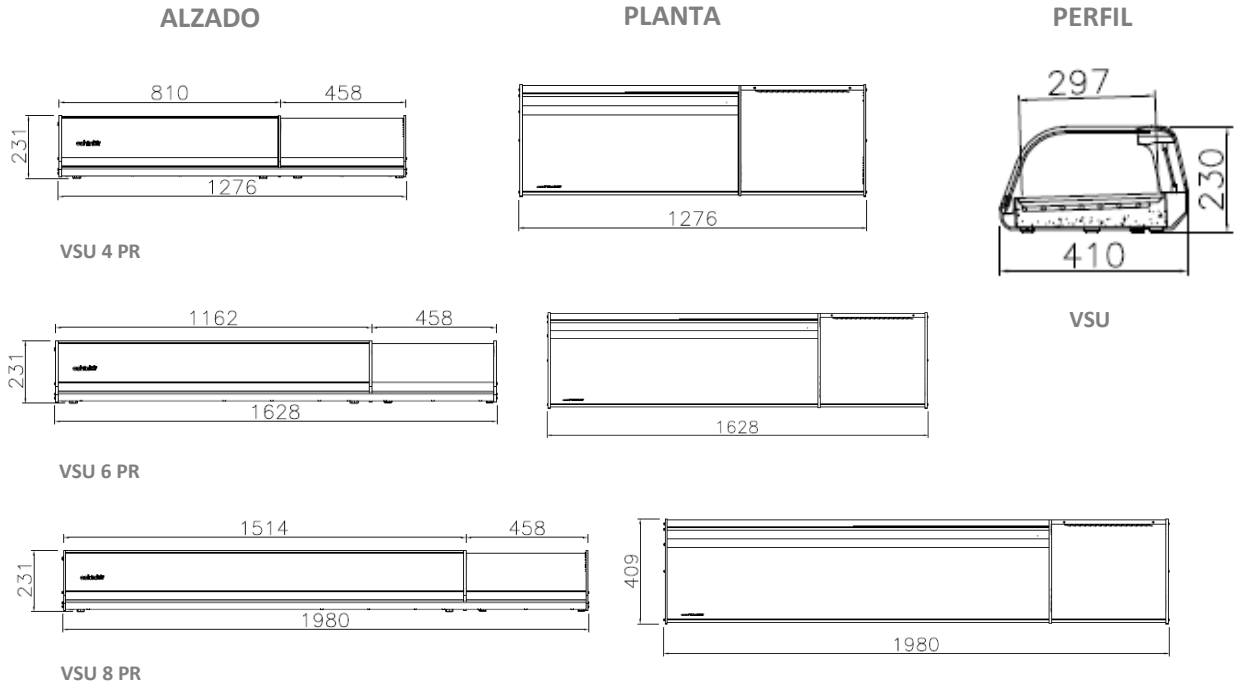
OPCIONAL

- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz.
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Comp. (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Inten. (A)
	Largo	Fondo	Alto						
VSU 4 PR	1310	470	340	51	130	1/6	140	2,1	0,9
VSU 6 PR	1700	470	340	55	190	1/6	140	3,0	1,14
VSU 8 PR	2000	470	340	59	200	1/6	140	3,2	1,4

MODELOS: VSU 4PR	VSU 6PR	VSU 8PR	VITRINAS EXPOSITORAS: <i>Vitrina Sushi, pescado y marisco</i>
-------------------------	----------------	----------------	---

VISTA GENERAL



CONEXIONES

MODELOS	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	D (mm)
VSU 4 PR	30	69,5	70,6	-	-
VSU 6 PR	30	69,5	70,6	-	-
VSU 8 PR	30	69,5	70,6	-	-

