

ELEMENTO VERSATILE ADATTO AD ESPORRE OGNI GENERE DI VIVANDA

Versatile element suitable for displaying
all kinds of food



VULCANO 60/80

VULCANO 60: 600 mm
VULCANO 80: 765 mm

▪ CARATTERISTICHE GENERALI
General features

- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy";
Technology, design and production "Made in Italy";
- 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;
- Ottimizzazione del sistema di pulizia;
Optimization of the cleaning system;
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC;
Tank made without using CFCs;
- Non canalizzabile;
Not multiplexable;
- Installazione facile ed immediata.
Easy installation, ready to use.

▪ DOTAZIONE DI SERIE
Standard set-up

- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temperato;
Thermofomed 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);
- Tenda notte autoavvolgente manuale;
Manual self-winding night blind;
- Sbrinamento a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinamento elettrico solo per versione "C" (Carne preconfezionata);
Electric defrosting only for "C" version (Pre-packed meat);
- Impianto refrigerante a valvola per versioni CG (con gruppo) e SG (senza gruppo);
Valve refrigerating system for CG versions (built-in unit) and SG versions (without condensing unit);
- 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 nontoxic 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 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 depth 80:

no. 3 inclined shelves in nontoxic 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 e deflettore d'aria.

Pre-packed meat versions (C):

no. 4 shelves in nontoxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder and air deflector.

▪ VERSIONI DISPONIBILI:
Available versions:

- Con gruppo incorporato (CG);
Built-in unit (CG);
- Senza gruppo (SG);
Without condensing unit (SG);
-  Versione in acciaio inox;
Stainless steel version;
- **R290** (A richiesta/On request).

▪ TIPOLOGIA DI REFRIGERAZIONE
Typology of refrigeration

- Ventilata (V).
Ventilated (V).

VULCANO

▪ DISPONIBILE NELLE MISURE:
Available in the following dimensions:

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

60	80	100	125	140	150	187
L.680 mm	L.880 mm	L.1080 mm	L.1330 mm	L.1480 mm	L.1580 mm	L.1955 mm

PROFONDITÀ / DEPTH: **600** mm

ALTEZZA / HEIGHT: **1984** mm

ALTEZZA CON RUOTE / HEIGHT WITH WHEELS: **2080** mm

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

100	125	140	150	187	200	250	300
L.1080 mm	L.1330 mm	L.1480 mm	L.1580 mm	L.1955 mm	L.2080 mm	L.2580 mm	L.3080 mm

PROFONDITÀ / DEPTH: **765** mm

ALTEZZA / HEIGHT: **2030** mm

ALTEZZA CON RUOTE / HEIGHT WITH WHEELS: **2130** mm

▪ TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C)
Working temperature (°C)

+ 3°C	+ 5°C	SL	Salumi e Latticini Cold cuts and Dairy products
+ 6°C	+ 8°C	FV	Frutta e Verdura Fruit and Vegetables
0°C	+ 2°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:



▪ COLORI RAL STANDARD
Standard Ral colours

FINITURA
FRONT PANEL

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

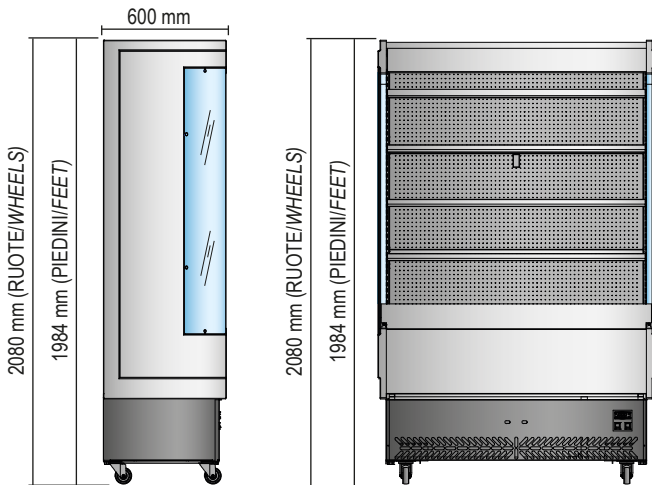
GRIGIO / GREY SPALLE LATERALI STANDARD
STANDARD SIDE WALLS

R290 gas * **R290** (A richiesta/On request)

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60

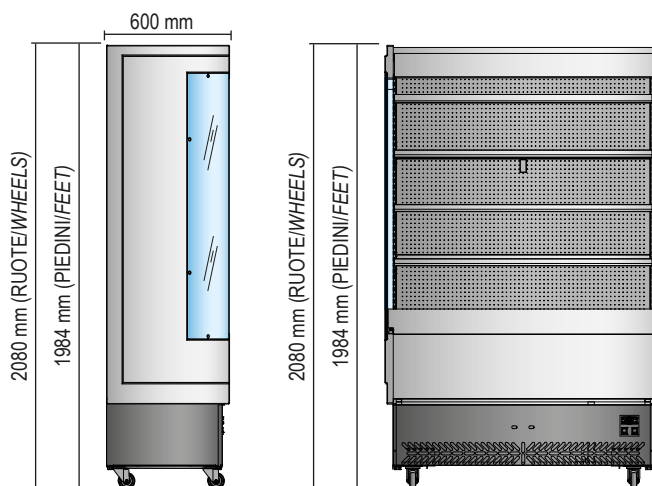
VULCANO 60 refrigerated vertical display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO 60 - SL

SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products



VULCANO 60 - C

C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO 60 con spalle termoformate e coibentate e fianco in vetro temperato, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi, latticini e carne preconfezionata.
VULCANO 60 with thermoformed insulated side walls and tempered glass side panel, 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);
- Tenda notte autoavvolgente manuale;
Manual self-winding night blind;
- Sbrinamento a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinamento elettrico solo per versione "C" (Carne preconfezionata);
Electric defrosting only for "C" version (Pre-packed meat);
- Impianto refrigerante a valvola per versioni CG (con gruppo) e SG (senza gruppo);
Valve refrigerating system for CG versions (built-in unit) and SG versions (without condensing unit);
- 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 nontoxic 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 e deflettore d'aria.

Pre-packed meat versions (C):

no. 4 shelves in nontoxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder and air deflector.

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60

VULCANO 60 refrigerated vertical display

VULCANO 60
R290 (A richiesta/On request)

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

	LUNGHEZZE / LENGTHS						
	60	80	100	125	140	150	187
	680 mm	880 mm	1080 mm	1330 mm	1480 mm	1580 mm	1955 mm
SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i>							
Assorbimento all'avviamento (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Starting electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated		1030 W 5,80 A	1220 W 7,30 A	1370 W 6,88 A	1420 W 7,10 A	1520 W 8,60 A	1850 W 10,14 A
Assorbimento a regime (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Steady state electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated		960 W 5,00 A	1010 W 5,37 A	1025 W 5,42 A	1040 W 5,60 A	1060 W 5,70 A	1620 W 8,14 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera Maximum electric power consumption by the ceiling light	4 W 4W x 1PC	7 W 7W x 1PC	10 W 10W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	24 W 12W x 2PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	0,85 m ²	1,14 m ²	1,44 m ²	1,78 m ²	1,99 m ²	2,16 m ²	2,66 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	660 W	880 W	1100 W	1375 W	1540 W	1650 W	1980 W
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>							
Assorbimento all'avviamento (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Starting electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated		1030 W 5,80 A	1220 W 7,30 A	1370 W 6,88 A	1420 W 7,10 A	1520 W 8,60 A	1850 W 10,14 A
Assorbimento a regime (dotazione standard) CG con gruppo incorporato. V Ventilato Steady state electrical input (standard set-up) CG with built-in unit. V Ventilated		960 W 5,00 A	1010 W 5,37 A	1025 W 5,42 A	1040 W 5,60 A	1060 W 5,70 A	1620 W 8,14 A
Assorbimento in fase di sbrinamento (dotazione standard) CG con gruppo e SG senza gruppo. V Ventilato Steady state electrical input during defrosting phase (standard set-up) CG with built-in unit and SG without condensing unit. V Ventilated	260 W 1,20 A	460 W 2,09 A	660 W 3,00 A	900 W 4,09 A	1060 W 4,80 A	1160 W 5,27 A	1530 W 6,90
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera (led rosa) Maximum electric power consumption by the ceiling light (pink led)	4 W 4W x 1PC	7 W 7W x 1PC	10 W 10W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	13 W 13W x 1PC	24 W 12W x 2PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	0,85 m ²	1,14 m ²	1,44 m ²	1,78 m ²	1,99 m ²	2,16 m ²	2,66 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	780 W	1040 W	1300 W	1625 W	1820 W	1950 W	2431 W
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 A richiesta / On request)						