

SPALLE CIECHE

Blind side walls



VULCANO SC 60/80

VULCANO SC 60: 650 mm
VULCANO SC 80: 770 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 cieche coibentate (spessore 50 mm cad.) in lamiera verniciata;
Insulated blind side walls (depth 50 mm each) in pre-painted sheet;
- 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;
- Sbrinatorio a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinatorio 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 SC 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 SC 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
SC

▪ DISPONIBILE NELLE MISURE:
Available in the following dimensions:

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

60	80	100	125	140	150	187
L.700 mm	L.900 mm	L.1100 mm	L.1350 mm	L.1500 mm	L.1600 mm	L.1975 mm

PROFONDITÀ / DEPTH: **650** mm
ALTEZZA / HEIGHT: **1980** mm
ALTEZZA CON RUOTE / HEIGHT WITH WHEELS: **2080** mm

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

100	125	140	150	187	200	250	300
L.1100 mm	L.1350 mm	L.1500 mm	L.1600 mm	L.1975 mm	L.2100 mm	L.2600 mm	L.3100 mm

PROFONDITÀ / DEPTH: **770** 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 <i>Cold cuts and Dairy products</i>
+ 6°C	+ 8°C	FV	Frutta e Verdura <i>Fruit and Vegetables</i>
0°C	+ 2°C	C	Carne preconfezionata <i>Pre-packed meat</i>

- 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	

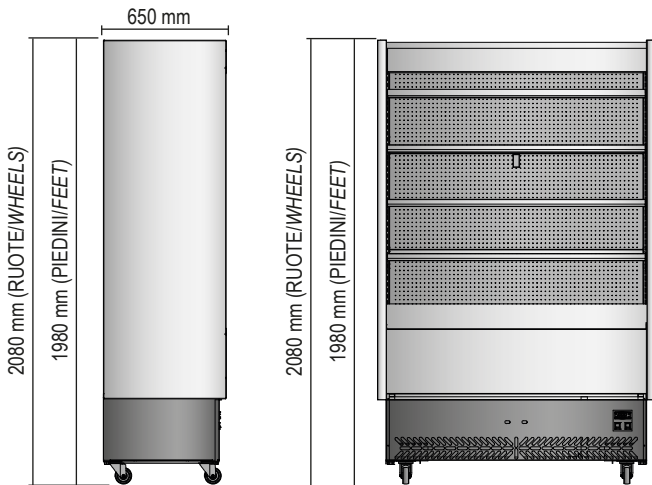
GRIGIO / GREY SPALLE LATERALI STANDARD
STANDARD SIDE WALLS

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

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 60

VULCANO SC 60 refrigerated vertical display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO SC - 60 - SL

SC Spalle cieche / Blind side walls

SL Salumi e Latticini

Cold cuts and Dairy products

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO SC 60 con spalle cieche coibentate, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi, latticini e carne preconfezionata.

VULCANO SC 60 with insulated blind side walls, non multiplexable.

Suitable for displaying cold cuts, dairy products and pre-packed meat.

DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:

- Spalle cieche coibentate (spessore 50 mm cad.) in lamiera verniciata; *Insulated blind side walls (depth 50 mm each) in pre-painted sheet;*
- 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):

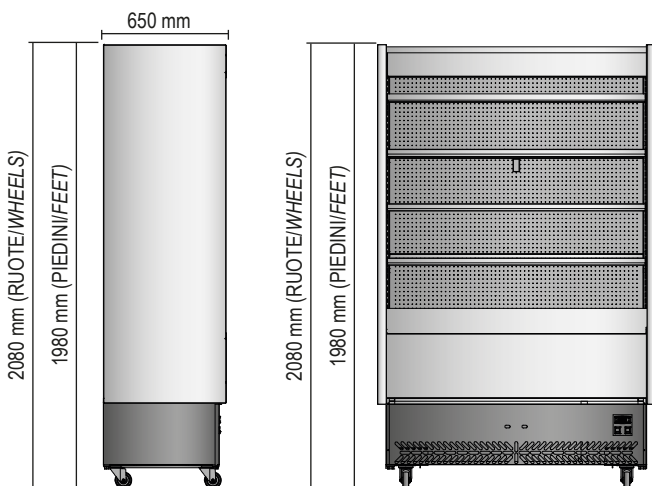
no. 4 shelves in nontoxic white painted sheet metal or in stainless steel (for stainless steel version), adjustable in height, equipped with price holder;

- 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.



VULCANO SC - 60 - C

SC Spalle cieche / Blind side walls

C Carne preconfezionata

Pre-packed meat

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 60

VULCANO SC 60 refrigerated vertical display

VULCANO SC - 60





R290 * R290 (A richiesta/On request)

Lunghezza comprese le spalle (spessore 50 mm cad.)
Length including side walls (thickness 50 mm each)

	LUNGHEZZE / LENGTHS						
	60	80	100	125	140	150	187
	700 mm	900 mm	1100 mm	1350 mm	1500 mm	1600 mm	1975 mm
SL Salumi e latticini / Cold cuts and Dairy products							
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 / Cold cuts and Dairy products +3°C / +5°C						
C Carne preconfezionata / Pre-packed meat							
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 / Pre-packed meat 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)						

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 60





VULCANO SC 60 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	SL
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 60, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>SL</p>	VC6060SL	VULCANO SC 60 SL - 60	
	VC6080SL	VULCANO SC 60 SL - 80	
	VC60100SL	VULCANO SC 60 SL - 100	
	VC60125SL	VULCANO SC 60 SL - 125	
	VC60140SL	VULCANO SC 60 SL - 140	
	VC60150SL	VULCANO SC 60 SL - 150	
	VC60187SL	VULCANO SC 60 SL - 187	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 60, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>SL</p>	VC6060SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 60	
	VC6080SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 80	
	VC60100SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 100	
	VC60125SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 125	
	VC60140SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 140	
	VC60150SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 150	
	VC60187SLINOX	VULCANO SC 60 SL - 187	

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 60





VULCANO SC 60 refrigerated vertical display

VULCANO SC - 60

SG Predisposti per unità refrigerante remota / Pre-arranged for remote condensing unit		SL
V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration		
CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>	<p>VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 60, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
 <p>SL</p>	VC6060SLSG	VULCANO SC 60 SL - 60 - SG
	VC6080SLSG	VULCANO SC 60 SL - 80 - SG
	VC60100SLSG	VULCANO SC 60 SL - 100 - SG
	VC60125SLSG	VULCANO SC 60 SL - 125 - SG
	VC60140SLSG	VULCANO SC 60 SL - 140 - SG
	VC60150SLSG	VULCANO SC 60 SL - 150 - SG
	VC60187SLSG	VULCANO SC 60 SL - 187 - SG
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 60, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
 <p>SL</p>	VC6060SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 60 - SG
	VC6080SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 80 - SG
	VC60100SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 100 - SG
	VC60125SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 125 - SG
	VC60140SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 140 - SG
	VC60150SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 150 - SG
	VC60187SLINOXSG	VULCANO SC 60 SL - 187 - SG

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 60





VULCANO SC 60 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	C
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 60, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>C</p>	VC6060CA	VULCANO SC 60 C - 60	
	VC6080CA	VULCANO SC 60 C - 80	
	VC60100CA	VULCANO SC 60 C - 100	
	VC60125CA	VULCANO SC 60 C - 125	
	VC60140CA	VULCANO SC 60 C - 140	
	VC60150CA	VULCANO SC 60 C - 150	
	VC60187CA	VULCANO SC 60 C - 187	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 60, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>C</p>	VC6060CAINOX	VULCANO SC 60 C - 60	
	VC6080CAINOX	VULCANO SC 60 C - 80	
	VC60100CAINOX	VULCANO SC 60 C - 100	
	VC60125CAINOX	VULCANO SC 60 C - 125	
	VC60140CAINOX	VULCANO SC 60 C - 140	
	VC60150CAINOX	VULCANO SC 60 C - 150	
	VC60187CAINOX	VULCANO SC 60 C - 187	

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 60

VULCANO SC 60 refrigerated vertical display

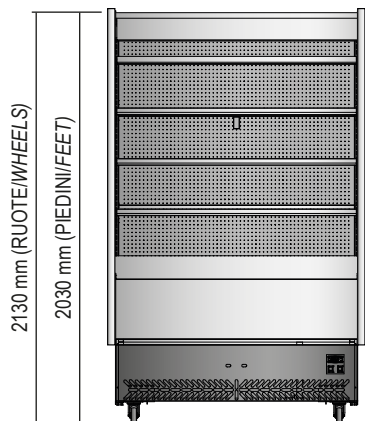
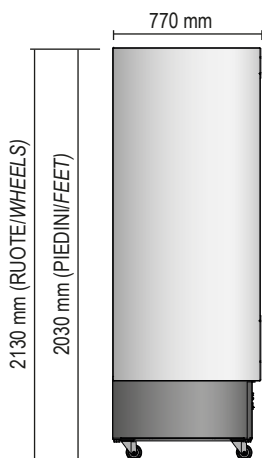
VULCANO SC - 60

SG Predisposti per unità refrigerante remota / Pre-arranged for remote condensing unit		C
V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration		
CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION	VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO , ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO VULCANO SC 60, <i>BLIND SIDE WALLS</i> , PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT	
 C	VC6060CASG	VULCANO SC 60 C - 60 - SG
	VC6080CASG	VULCANO SC 60 C - 80 - SG
	VC60100CASG	VULCANO SC 60 C - 100 - SG
	VC60125CASG	VULCANO SC 60 C - 125 - SG
	VC60140CASG	VULCANO SC 60 C - 140 - SG
	VC60150CASG	VULCANO SC 60 C - 150 - SG
	VC60187CASG	VULCANO SC 60 C - 187 - SG
 VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION	VULCANO SC 60 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX , ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO VULCANO SC 60, <i>BLIND SIDE WALLS</i> , STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT	
 C	VC6060CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 60 - SG
	VC6080CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 80 - SG
	VC60100CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 100 - SG
	VC60125CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 125 - SG
	VC60140CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 140 - SG
	VC60150CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 150 - SG
	VC60187CAINOXSG	VULCANO SC 60 C - 187 - SG

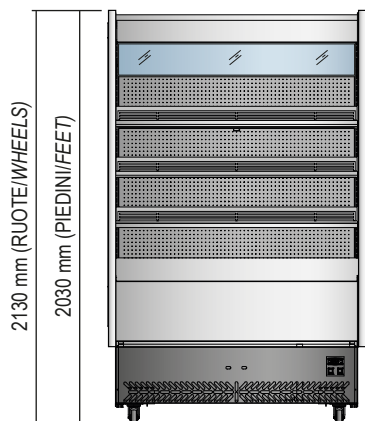
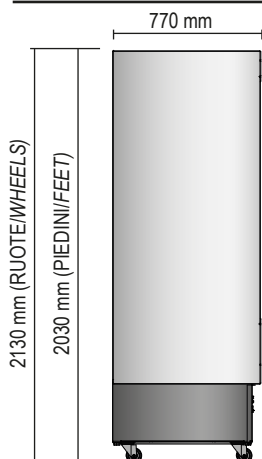
MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80

VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

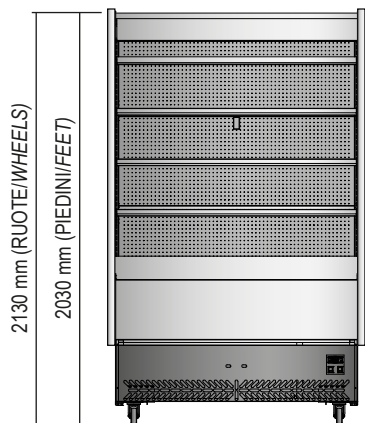
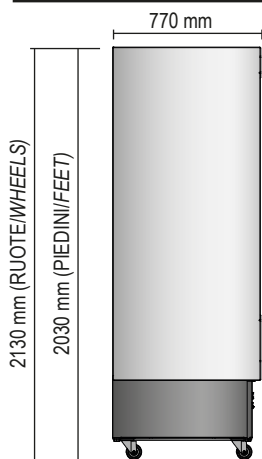
VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO SC - 80 - SL
SC Spalle cieche / Blind side walls
SL Salumi e Latticini
 Cold cuts and Dairy products



VULCANO SC - 80 - FV
SC Spalle cieche / Blind side walls
FV Frutta e Verdura
 Fruit and Vegetables



VULCANO SC - 80 - C
SC Spalle cieche / Blind side walls
C Carne preconfezionata
 Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO SC 80, con spalle cieche coibentate, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi e latticini, frutta e verdura e carne preconfezionata.
 VULCANO SC 80 with insulated side walls and tempered glass side panel, non multiplexable. Suitable for displaying cold cuts and dairy products, fruit and vegetables and pre-packed meat.

DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:

- Spalle cieche coibentate (spessore 50 mm cad.) in lamiera verniciata;
Insulated blind side walls (depth 50 mm each) in pre-painted sheet;
- 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;
- Sbrinatorio a fermata;
Off-cycle defrosting;
- Sbrinatorio 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):

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 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.

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80

VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

VULCANO SC - 80





R290 ✦ R290 (A richiesta/On request)

Lunghezza comprese le spalle (spessore 50 mm cad.)
Length including side walls (thickness 50 mm each)

	LUNGHEZZE / LENGTHS							
	100	125	140	150	187	200	250	300
	1100 mm	1350 mm	1500 mm	1600 mm	1975 mm	2100 mm	2600 mm	3100 mm
SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> FV Frutta e Verdura / <i>Fruit and Vegetables</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	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	1910 W 10,80 A	2250 W 11,87 A	2 per/for 1520 W 8,60 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	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	1705 W 8,90 A	1780 W 8,97 A	2 per/for 1060 W 5,70 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera Maximum electric power consumption by the ceiling light	10 W 10Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	24 W 12Wx2PCS	24 W 12Wx2PCS	28 W 14Wx2PCS	50 W 25Wx2PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	2,04 m ²	2,54 m ²	2,85 m ²	3,02 m ²	3,79 m ²	4,04 m ²	5,06 m ²	6,04 m ²
Superficie di esposizione FV Frutta e Verdura Display surface FV Fruit and Vegetables	1,11 m ²	1,38 m ²	1,56 m ²	1,68 m ²	2,10 m ²	2,22 m ²	2,76 m ²	3,36 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1100 W	1375 W	1540 W	1650 W	1980 W	2200 W	2750 W	3300 W
Temperatura d'esercizio Working temperature	SL Salumi e Latticini / <i>Cold cuts and Dairy products</i> +3°C / +5°C FV Frutta e Verdura / <i>Fruit and Vegetables</i> +6°C / +8°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	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	1910 W 10,80 A	2250 W 11,87 A	2 per/for 1520 W 8,60 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	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	1705 W 8,90 A	1780 W 8,97 A	2 per/for 1060 W 5,70 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	660 W 3,00 A	900 W 4,09 A	1060 W 4,80 A	1160 W 5,27 A	1530 W 6,90 A	1660 W 7,54 A	2160 W 9,80 A	2320 W 10,54 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera (led rosa) Maximum electric power consumption by the ceiling light (pink led)	10 W 10Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	13 W 13Wx1PC	24 W 12Wx2PCS	24 W 12Wx2PCS	28 W 14Wx2PCS	50 W 25Wx2PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	2,04 m ²	2,54 m ²	2,85 m ²	3,02 m ²	3,79 m ²	4,04 m ²	5,06 m ²	6,04 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1300 W	1625 W	1820 W	1950 W	2431 W	2600 W	3250 W	3900 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)							

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80



VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	SL
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO SC 80, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>SL</p>	VC80100SL	VULCANO SC 80 SL - 100	
	VC80125SL	VULCANO SC 80 SL - 125	
	VC80140SL	VULCANO SC 80 SL - 140	
	VC80150SL	VULCANO SC 80 SL - 150	
	VC80187SL	VULCANO SC 80 SL - 187	
	VC80200SL	VULCANO SC 80 SL - 200	
	VC80250SL	VULCANO SC 80 SL - 250	
	VC80300SL	VULCANO SC 80 SL - 300	
	 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO SC 80, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</i></p>
 <p>SL</p>	VC80100SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 100	
	VC80125SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 125	
	VC80140SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 140	
	VC80150SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 150	
	VC80187SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 187	
	VC80200SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 200	
	VC80250SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 250	
	VC80300SLINOX	VULCANO SC 80 SL - 300	

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80




VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

VULCANO SC - 80

SG Predisposti per unità refrigerante remota / Pre-arranged for remote condensing unit		SL
V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration		
CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION	VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO , ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO VULCANO SC 80, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT	
 SL	VC80100SLSG	VULCANO SC 80 SL - 100 - SG
	VC80125SLSG	VULCANO SC 80 SL - 125 - SG
	VC80140SLSG	VULCANO SC 80 SL - 140 - SG
	VC80150SLSG	VULCANO SC 80 SL - 150 - SG
	VC80187SLSG	VULCANO SC 80 SL - 187 - SG
	VC80200SLSG	VULCANO SC 80 SL - 200 - SG
	VC80250SLSG	VULCANO SC 80 SL - 250 - SG
	VC80300SLSG	VULCANO SC 80 SL - 300 - SG
 VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION	VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX , ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO VULCANO SC 80, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT	
 SL	VC80100SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 100 - SG
	VC80125SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 125 - SG
	VC80140SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 140 - SG
	VC80150SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 150 - SG
	VC80187SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 187 - SG
	VC80200SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 200 - SG
	VC80250SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 250 - SG
	VC80300SLINOXSG	VULCANO SC 80 SL - 300 - SG

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80

VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	FV
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>FV</p>	VC80100FV	VULCANO SC 80 FV - 100	
	VC80125FV	VULCANO SC 80 FV - 125	
	VC80140FV	VULCANO SC 80 FV - 140	
	VC80150FV	VULCANO SC 80 FV - 150	
	VC80187FV	VULCANO SC 80 FV - 187	
	VC80200FV	VULCANO SC 80 FV - 200	
	VC80250FV	VULCANO SC 80 FV - 250	
	VC80300FV	VULCANO SC 80 FV - 300	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>FV</p>	VC80100FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 100	
	VC80125FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 125	
	VC80140FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 140	
	VC80150FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 150	
	VC80187FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 187	
	VC80200FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 200	
	VC80250FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 250	
	VC80300FVINOX	VULCANO SC 80 FV - 300	





MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80

VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

VULCANO SC - 80


SG Predisposti per unità refrigerante remota / Pre-arranged for remote condensing unit **FV**

V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>	<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>FV</p>	<p>VC80100FVSG VULCANO SC 80 FV - 100 - SG</p>
VC80125FVSG	VULCANO SC 80 FV - 125 - SG
VC80140FVSG	VULCANO SC 80 FV - 140 - SG
VC80150FVSG	VULCANO SC 80 FV - 150 - SG
VC80187FVSG	VULCANO SC 80 FV - 187 - SG
VC80200FVSG	VULCANO SC 80 FV - 200 - SG
VC80250FVSG	VULCANO SC 80 FV - 250 - SG
VC80300FVSG	VULCANO SC 80 FV - 300 - SG
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>FV</p>	<p>VC80100FVINOXSG VULCANO SC 80 FV - 100 - SG</p>
VC80125FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 125 - SG
VC80140FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 140 - SG
VC80150FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 150 - SG
VC80187FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 187 - SG
VC80200FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 200 - SG
VC80250FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 250 - SG
VC80300FVINOXSG	VULCANO SC 80 FV - 300 - SG

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80

VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	C
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>C</p>	VC80100CA	VULCANO SC 80 C - 100	
	VC80125CA	VULCANO SC 80 C - 125	
	VC80140CA	VULCANO SC 80 C - 140	
	VC80150CA	VULCANO SC 80 C - 150	
	VC80187CA	VULCANO SC 80 C - 187	
	VC80200CA	VULCANO SC 80 C - 200	
	VC80250CA	VULCANO SC 80 C - 250	
	VC80300CA	VULCANO SC 80 C - 300	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>C</p>	VC80100CAINOX	VULCANO SC 80 C - 100	
	VC80125CAINOX	VULCANO SC 80 C - 125	
	VC80140CAINOX	VULCANO SC 80 C - 140	
	VC80150CAINOX	VULCANO SC 80 C - 150	
	VC80187CAINOX	VULCANO SC 80 C - 187	
	VC80200CAINOX	VULCANO SC 80 C - 200	
	VC80250CAINOX	VULCANO SC 80 C - 250	
	VC80300CAINOX	VULCANO SC 80 C - 300	

MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80

VULCANO SC 80 refrigerated vertical display

VULCANO SC - 80

SG Predisposti per unità refrigerante remota / Pre-arranged for remote condensing unit		C
V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration		
CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>	<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
 <p>C</p>	VC80100CASG	VULCANO SC 80 C - 100 - SG
	VC80125CASG	VULCANO SC 80 C - 125 - SG
	VC80140CASG	VULCANO SC 80 C - 140 - SG
	VC80150CASG	VULCANO SC 80 C - 150 - SG
	VC80187CASG	VULCANO SC 80 C - 187 - SG
	VC80200CASG	VULCANO SC 80 C - 200 - SG
	VC80250CASG	VULCANO SC 80 C - 250 - SG
	VC80300CASG	VULCANO SC 80 C - 300 - SG
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>MURALE REFRIGERATO VULCANO SC 80 SPALLE CIECHE, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO SC 80 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, BLIND SIDE WALLS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
 <p>C</p>	VC80100CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 100 - SG
	VC80125CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 125 - SG
	VC80140CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 140 - SG
	VC80150CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 150 - SG
	VC80187CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 187 - SG
	VC80200CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 200 - SG
	VC80250CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 250 - SG
	VC80300CAINOXSG	VULCANO SC 80 C - 300 - SG