

PORTE A BATTENTE

Hinged doors



NUOVO LOOK 2024
NUOVI PREZZI
New look 2024 new prices

VULCANO VB 60/80

VULCANO VB 60: 600 mm
VULCANO VB 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;
- Basso consumo energetico e basso impatto ambientale;
Low energy consumption and low environmental impact;
- 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;
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 / 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);
- Porte a battente in vetrocamera temperato + maniglia;
Tempered double-glazed hinged doors + handle;
- 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 VB 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 VB 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.

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.

• 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
VB**

• DISPONIBILE NELLE MISURE:

Available in the following dimensions:

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

125

187

L.1330 mm L.1955 mm

PROFONDITÀ / DEPTH: **600** mm

ALTEZZA / HEIGHT: **1984** mm

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

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

125

187

250

L.1330 mm L.1955 mm L.2580 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:



SALUMI
COLD CUTS



LATTICINI
DAIRY PRODUCTS



FRUTTA E VERDURA
FRUIT & VEGETABLES



SNACK



CARNE
PRECONFEZIONATA
PREPACKED MEAT

• 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

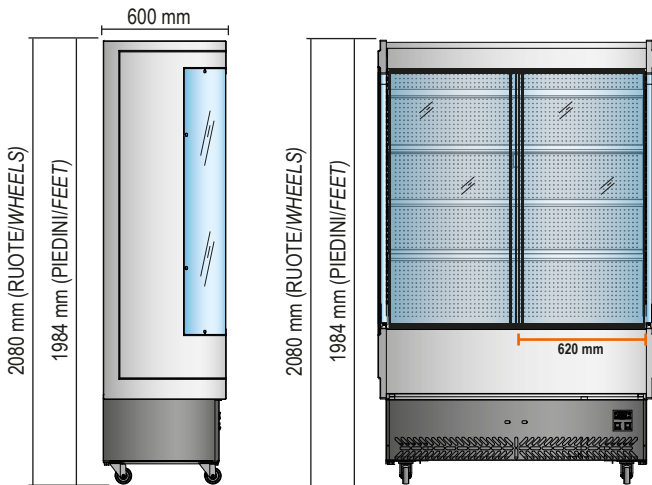


* **R290** (A richiesta/On request)

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 60

VULCANO VB 60 refrigerated vertical display

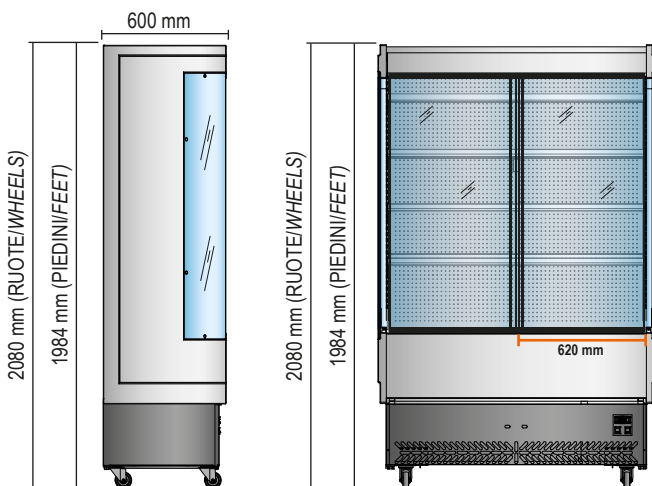
VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO VB - 60 - SL

VB Porte battenti / Hinged doors

SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products



VULCANO VB - 60 - C

VB Porte battenti / Hinged doors

C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO VB 60 con porte a battente in vetrocamera temperato + maniglia, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi, latticini e carne preconfezionata.
VULCANO VB 60 with tempered double-glazed hinged doors + handle, 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);
- Porte a battente in vetrocamera temperato + maniglia;
Tempered double-glazed hinged doors + handle;
- 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.

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.

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 60

VULCANO VB 60 refrigerated vertical display









VULCANO VB - 60


* R290 (A richiesta/On request)

	LUNGHEZZE / LENGTHS	
	125	187
Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) Length including side walls (thickness 40 mm each)	1330 mm	1955 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	1370 W 6,88 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	1025 W 5,42 A	1620 W 8,14 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera Maximum electric power consumption by the ceiling light	13 W 13 W x 1 PC	24 W 12 W x 2 PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	1,95 m ²	2,94 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1050 W	1485 W
Numero porte a battente (larghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors
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	1370 W 6,88 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	1025 W 5,42 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	900 W 4,09 A	1530 W 6,90 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera (led rosa) Maximum electric power consumption by the ceiling light (pink led)	13 W 13 W x 1 PC	24 W 12 W x 2 PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	1,95 m ²	2,94 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1625 W	2431 W
Numero porte a battente (larghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors
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 VB 60


VULCANO VB 60 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	SL/C
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>SL</p>		VB60125SL	VULCANO VB 60 SL - 125
		VB60187SL	VULCANO VB 60 SL - 187
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>SL</p>		VB60125SLINOX	VULCANO VB 60 SL - 125
		VB60187SLINOX	VULCANO VB 60 SL - 187
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 60 REFRIGERATED VERTICAL DISPLAY, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>C</p>		VB60125CA	VULCANO VB 60 C - 125
		VB60187CA	VULCANO VB 60 C - 187
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>C</p>		VB60125CAINOX	VULCANO VB 60 C - 125
		VB60187CAINOX	VULCANO VB 60 C - 187

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 60

VULCANO VB 60 refrigerated vertical display

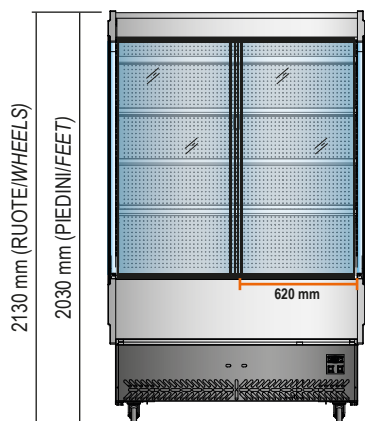
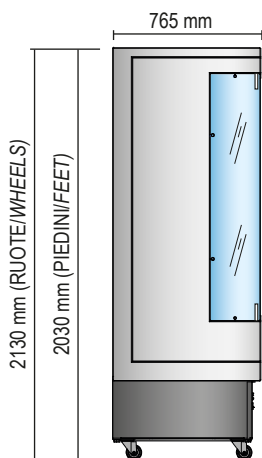
VULCANO VB - 60

SG		Predisposti per unità refrigerante remota / Pre-arranged for remote condensing unit		SL/C
V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration				
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>		
 <p>SL</p>		VB60125SLSG	VULCANO VB 60 SL - 125 - SG	
		VB60187SLSG	VULCANO VB 60 SL - 187 - SG	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>		
 <p>SL</p>		VB60125SLINOXSG	VULCANO VB 60 SL - 125 - SG	
		VB60187SLINOXSG	VULCANO VB 60 SL - 187 - SG	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>		
 <p>C</p>		VB60125CASG	VULCANO VB 60 C - 125 - SG	
		VB60187CASG	VULCANO VB 60 C - 187 - SG	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 60 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 60, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>		
 <p>C</p>		VB60125CAINOXSG	VULCANO VB 60 C - 125 - SG	
		VB60187CAINOXSG	VULCANO VB 60 C - 187 - SG	

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

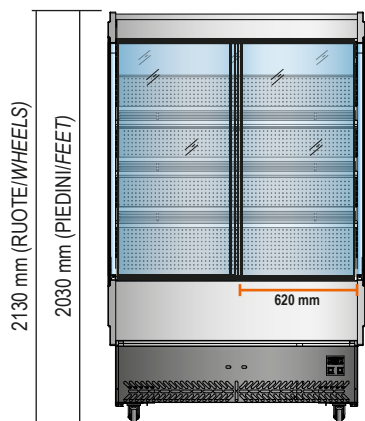
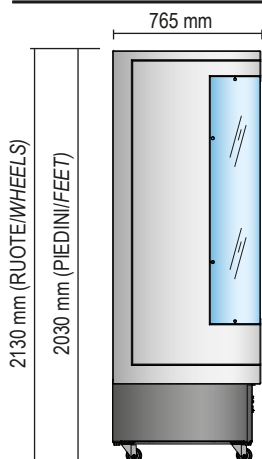
VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



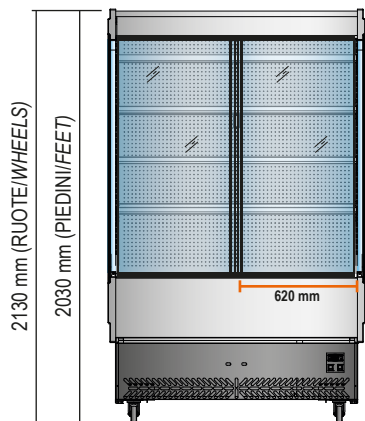
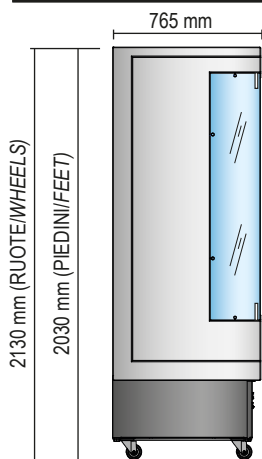
VULCANO VB - 80 - SL

VB Porte battenti / Hinged doors
SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products



VULCANO VB - 80 - FV

VB Porte battenti / Hinged doors
FV Frutta e Verdura
Fruit and Vegetables



VULCANO VB - 80 - C

VB Porte battenti / Hinged doors
C Carne preconfezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO VB 80, con porte a battente in vetrocamera temperato + maniglia, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi e latticini, frutta e verdura, carne preconfezionata.

VULCANO VB 80 with tempered double-glazed hinged doors + handle, non multiplexable. Suitable for displaying cold cuts and dairy products, fruit and vegetables, 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 / 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);
- Porte a battente in vetrocamera temperato + maniglia;
Tempered double-glazed hinged doors + handle;
- 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.

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.

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

VULCANO VB - 80









 ✦ **R290** (A richiesta/On request)

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

	LUNGHEZZE / LENGTHS		
	125	187	250
	1330 mm	1955 mm	2580 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	1370 W 6,88 A	1850 W 10,14 A	2250 W 11,87 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	1025 W 5,42 A	1620 W 8,14 A	1780 W 8,97 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera Maximum electric power consumption by the ceiling light	13 W 13 W x 1 PC	24 W 12 W x 2 PCS	28 W 14 W x 2 PCS
Superficie di esposizione SL Salumi e Latticini Display surface SL Cold cuts and Dairy products	2,54 m ²	3,79 m ²	5,06 m ²
Superficie di esposizione FV Frutta e Verdura Display surface FV Fruit and Vegetables	1,38 m ²	2,10 m ²	2,76 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1375 W	1980 W	2750 W
Numero porte a battente (lunghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors	4 Porte / Doors
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	1370 W 6,88 A	1850 W 10,14 A	2250 W 11,87 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	1025 W 5,42 A	1620 W 8,14 A	1780 W 8,97 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	900 W 4,09 A	1530 W 6,90 A	2160 W 9,80 A
Potenza elettrica totale assorbita dalla luce plafoniera (led rosa) Maximum electric power consumption by the ceiling light (pink led)	13 W 13 W x 1 PC	24 W 12 W x 2 PCS	28 W 14 W x 2 PCS
Superficie di esposizione C Carne preconfezionata Display surface C Pre-packed meat	2,54 m ²	3,79 m ²	5,06 m ²
Potenza frigorifera per versione senza gruppo T.Evap. -10°C Cooling capacity for version without condensing unit Evaporator temp. -10°C	1625 W	2431 W	3250 W
Numero porte a battente (lunghezza 620 mm) No. of hinged doors (width 620 mm)	2 Porte / Doors	3 Porte / Doors	4 Porte / Doors
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 VB 80

VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	SL/FV
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE		DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>SL</p>	VB80125SL	VULCANO VB 80 SL - 125	
	VB80187SL	VULCANO VB 80 SL - 187	
	VB80250SL	VULCANO VB 80 SL - 250	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRYPRODUCT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>SL</p>	VB80125SLINOX	VULCANO VB 80 SL - 125	
	VB80187SLINOX	VULCANO VB 80 SL - 187	
	VB80250SLINOX	VULCANO VB 80 SL - 250	
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>		<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>FV</p>	VB80125FV	VULCANO VB 80 FV - 125	
	VB80187FV	VULCANO VB 80 FV - 187	
	VB80250FV	VULCANO VB 80 FV - 250	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>FV</p>	VB80125FVINOX	VULCANO VB 80 FV - 125	
	VB80187FVINOX	VULCANO VB 80 FV - 187	
	VB80250FVINOX	VULCANO VB 80 FV - 250	









MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

VULCANO VB - 80




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

V Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>	<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>SL</p>	<p>VB80125SLSG VULCANO VB 80 SL - 125 - SG</p>
	<p>VB80187SLSG VULCANO VB 80 SL - 187 - SG</p>
	<p>VB80250SLSG VULCANO VB 80 SL - 250 - SG</p>
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>SL</p>	<p>VB80125SLINOXSG VULCANO VB 80 SL - 125 - SG</p>
	<p>VB80187SLINOXSG VULCANO VB 80 SL - 187 - SG</p>
	<p>VB80250SLINOXSG VULCANO VB 80 SL - 250 - SG</p>
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>	<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>FV</p>	<p>VB80125FVSG VULCANO VB 80 FV - 125 - SG</p>
	<p>VB80187FVSG VULCANO VB 80 FV - 187 - SG</p>
	<p>VB80250FVSG VULCANO VB 80 FV - 250 - SG</p>
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>FV</p>	<p>VB80125FVINOXSG VULCANO VB 80 FV - 125 - SG</p>
	<p>VB80187FVINOXSG VULCANO VB 80 FV - 187 - SG</p>
	<p>VB80250FVINOXSG VULCANO VB 80 FV - 250 - SG</p>

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

VULCANO VB 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>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>C</p>	VB80125CA	VULCANO VB 80 C - 125	
	VB80187CA	VULCANO VB 80 C - 187	
	VB80250CA	VULCANO VB 80 C - 250	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p><i>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</i></p>	
 <p>C</p>	VB80125CAINOX	VULCANO VB 80 C - 125	
	VB80187CAINOX	VULCANO VB 80 C - 187	
	VB80250CAINOX	VULCANO VB 80 C - 250	

MURALE REFRIGERATO VULCANO VB 80

VULCANO VB 80 refrigerated vertical display

VULCANO VB - 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>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>C</p>	<p>VB80125CASG VULCANO VB 80 C - 125 - SG</p>
	<p>VB80187CASG VULCANO VB 80 C - 187 - SG</p>
	<p>VB80250CASG VULCANO VB 80 C - 250 - SG</p>
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO VB 80 PORTE BATTENTI, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO VB 80, HINGED DOORS, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>C</p>	<p>VB80125CAINOXSG VULCANO VB 80 C - 125 - SG</p>
	<p>VB80187CAINOXSG VULCANO VB 80 C - 187 - SG</p>
	<p>VB80250CAINOXSG VULCANO VB 80 C - 250 - SG</p>