

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 <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

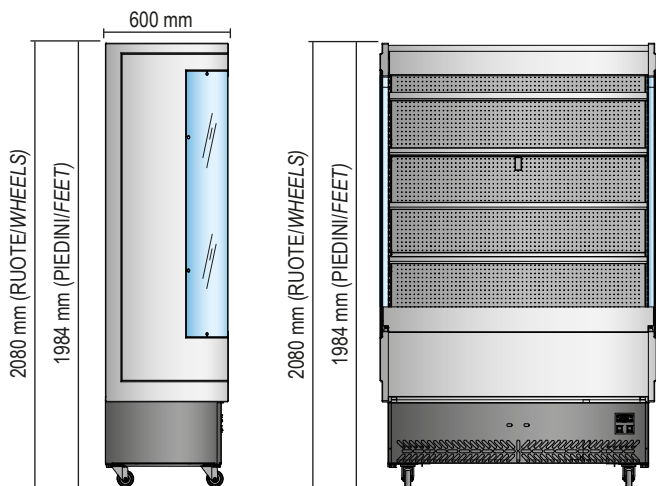
GRIGIO / GREY SPALLE LATERALI STANDARD
STANDARD SIDE WALLS

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

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60

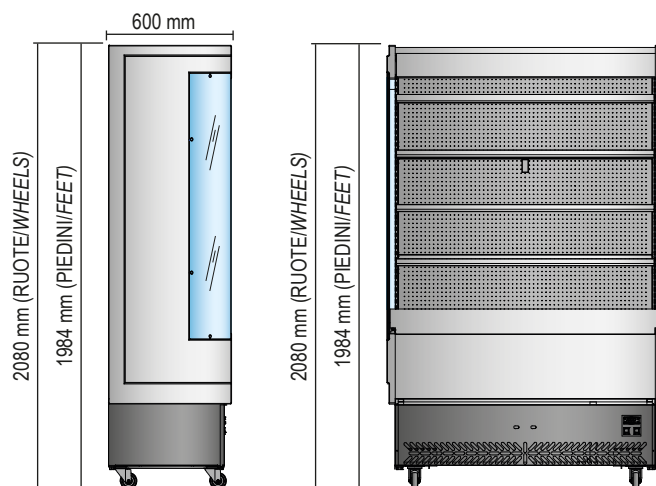
VULCANO 60 refrigerated vertical display

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 * **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)						

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60





VULCANO 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 60, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>SL</p>	V6060SL	VULCANO 60 SL - 60	
	V6080SL	VULCANO 60 SL - 80	
	V60100SL	VULCANO 60 SL - 100	
	V60125SL	VULCANO 60 SL - 125	
	V60140SL	VULCANO 60 SL - 140	
	V60150SL	VULCANO 60 SL - 150	
	V60187SL	VULCANO 60 SL - 187	
	 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO 60, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</p>
 <p>SL</p>	V6060SLINOX	VULCANO 60 SL - 60	
	V6080SLINOX	VULCANO 60 SL - 80	
	V60100SLINOX	VULCANO 60 SL - 100	
	V60125SLINOX	VULCANO 60 SL - 125	
	V60140SLINOX	VULCANO 60 SL - 140	
	V60150SLINOX	VULCANO 60 SL - 150	
	V60187SLINOX	VULCANO 60 SL - 187	

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60

VULCANO 60 refrigerated vertical display

VULCANO 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 60, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
 <p>SL</p>	V6060SLSG	VULCANO 60 SL - 60 - SG	
	V6080SLSG	VULCANO 60 SL - 80 - SG	
	V60100SLSG	VULCANO 60 SL - 100 - SG	
	V60125SLSG	VULCANO 60 SL - 125 - SG	
	V60140SLSG	VULCANO 60 SL - 140 - SG	
	V60150SLSG	VULCANO 60 SL - 150 - SG	
	V60187SLSG	VULCANO 60 SL - 187 - SG	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO 60, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
 <p>SL</p>	V6060SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 60 - SG	
	V6080SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 80 - SG	
	V60100SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 100 - SG	
	V60125SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 125 - SG	
	V60140SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 140 - SG	
	V60150SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 150 - SG	
	V60187SLINOXSG	VULCANO 60 SL - 187 - SG	

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60




VULCANO 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 60, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>C</p>	V6060CA	VULCANO 60 C - 60	
	V6080CA	VULCANO 60 C - 80	
	V60100CA	VULCANO 60 C - 100	
	V60125CA	VULCANO 60 C - 125	
	V60140CA	VULCANO 60 C - 140	
	V60150CA	VULCANO 60 C - 150	
	V60187CA	VULCANO 60 C - 187	
	 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO 60, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</p>
 <p>C</p>	V6060CAINOX	VULCANO 60 C - 60	
	V6080CAINOX	VULCANO 60 C - 80	
	V60100CAINOX	VULCANO 60 C - 100	
	V60125CAINOX	VULCANO 60 C - 125	
	V60140CAINOX	VULCANO 60 C - 140	
	V60150CAINOX	VULCANO 60 C - 150	
	V60187CAINOX	VULCANO 60 C - 187	

MURALE REFRIGERATO VULCANO 60

VULCANO 60 refrigerated vertical display

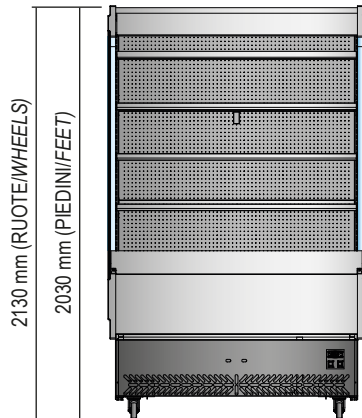
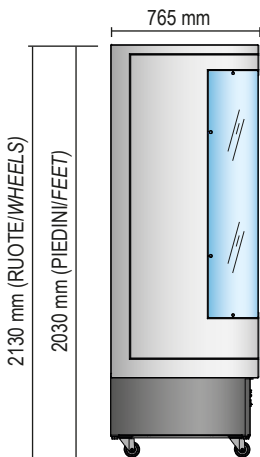
VULCANO 60

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 60, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
	V6060CASG	VULCANO 60 C - 60 - SG
	V6080CASG	VULCANO 60 C - 80 - SG
	V60100CASG	VULCANO 60 C - 100 - SG
	V60125CASG	VULCANO 60 C - 125 - SG
	V60140CASG	VULCANO 60 C - 140 - SG
	V60150CASG	VULCANO 60 C - 150 - SG
	V60187CASG	VULCANO 60 C - 187 - SG
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO 60, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 60, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>	
	V6060CAINOXSG	VULCANO 60 C - 60 - SG
	V6080CAINOXSG	VULCANO 60 C - 80 - SG
	V60100CAINOXSG	VULCANO 60 C - 100 - SG
	V60125CAINOXSG	VULCANO 60 C - 125 - SG
	V60140CAINOXSG	VULCANO 60 C - 140 - SG
	V60150CAINOXSG	VULCANO 60 C - 150 - SG
	V60187CAINOXSG	VULCANO 60 C - 187 - SG

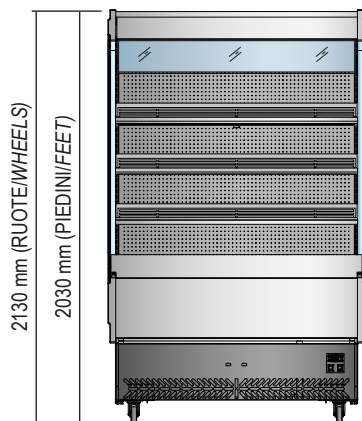
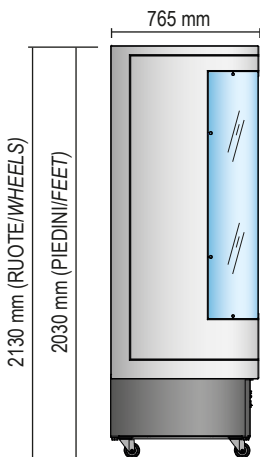
MURALE REFRIGERATO VULCANO 80

VULCANO 80 refrigerated vertical display

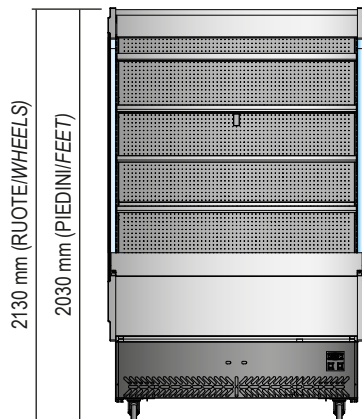
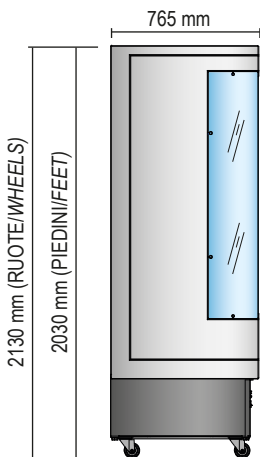
VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



VULCANO 80 - SL
SL Salumi e Latticini
Cold cuts and Dairy products



VULCANO 80 - FV
FV Frutta e Verdura
Fruit and Vegetables



VULCANO 80 - C
C Carne confezionata
Pre-packed meat

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

VULCANO 80 con spalle termoformate e coibentate e fianco in vetro temperato, non canalizzabile. Adatto ad esporre salumi e latticini, frutta e verdura e carne confezionata.
VULCANO 80 with thermoformed insulated side walls and tempered glass side panel, 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 confezionata);
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 confezionata);
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 confezionata (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 80

VULCANO 80 refrigerated vertical display





R290 * R290 (A richiesta/On request)

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

	LUNGHEZZE / LENGTHS							
	100	125	140	150	187	200	250	300
	1080 mm	1330 mm	1480 mm	1580 mm	1955 mm	2080 mm	2580 mm	3080 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 80





VULCANO 80 refrigerated vertical display

CG		Versione con gruppo incorporato / Built-in unit	SL
V		Refrigerazione ventilata / Ventilated refrigeration	
CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		PREZZO / PRICE
 <p>VERSIONE VERNICIATO PAINTED VERSION</p>	<p>VULCANO 80, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</p>		
 <p>SL</p>	V80100SL	VULCANO 80 SL - 100	
	V80125SL	VULCANO 80 SL - 125	
	V80140SL	VULCANO 80 SL - 140	
	V80150SL	VULCANO 80 SL - 150	
	V80187SL	VULCANO 80 SL - 187	
	V80200SL	VULCANO 80 SL - 200	
	V80250SL	VULCANO 80 SL - 250	
	V80300SL	VULCANO 80 SL - 300	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO 80, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, BUILT-IN UNIT</p>		
 <p>SL</p>	V80100SLINOX	VULCANO 80 SL - 100	
	V80125SLINOX	VULCANO 80 SL - 125	
	V80140SLINOX	VULCANO 80 SL - 140	
	V80150SLINOX	VULCANO 80 SL - 150	
	V80187SLINOX	VULCANO 80 SL - 187	
	V80200SLINOX	VULCANO 80 SL - 200	
	V80250SLINOX	VULCANO 80 SL - 250	
	V80300SLINOX	VULCANO 80 SL - 300	

MURALE REFRIGERATO VULCANO 80





VULCANO 80 refrigerated vertical display

VULCANO 80

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 80, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, PAINTED VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>		
 <p>SL</p>	V80100SLSG	VULCANO 80 SL - 100 - SG		
	V80125SLSG	VULCANO 80 SL - 125 - SG		
	V80140SLSG	VULCANO 80 SL - 140 - SG		
	V80150SLSG	VULCANO 80 SL - 150 - SG		
	V80187SLSG	VULCANO 80 SL - 187 - SG		
	V80200SLSG	VULCANO 80 SL - 200 - SG		
	V80250SLSG	VULCANO 80 SL - 250 - SG		
	V80300SLSG	VULCANO 80 SL - 300 - SG		
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO 80, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO SALUMI E LATTICINI, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, STAINLESS STEEL VERSION, FOR COLD CUTS AND DAIRY PRODUCTS, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>		
 <p>SL</p>	V80100SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 100 - SG		
	V80125SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 125 - SG		
	V80140SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 140 - SG		
	V80150SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 150 - SG		
	V80187SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 187 - SG		
	V80200SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 200 - SG		
	V80250SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 250 - SG		
	V80300SLINOXSG	VULCANO 80 SL - 300 - SG		

MURALE REFRIGERATO VULCANO 80

VULCANO 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>VULCANO 80, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, PAINTED VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>FV</p>	V80100FV	VULCANO 80 FV - 100	
	V80125FV	VULCANO 80 FV - 125	
	V80140FV	VULCANO 80 FV - 140	
	V80150FV	VULCANO 80 FV - 150	
	V80187FV	VULCANO 80 FV - 187	
	V80200FV	VULCANO 80 FV - 200	
	V80250FV	VULCANO 80 FV - 250	
	V80300FV	VULCANO 80 FV - 300	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO 80, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, STAINLESS STEEL VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>FV</p>	V80100FVINOX	VULCANO 80 FV - 100	
	V80125FVINOX	VULCANO 80 FV - 125	
	V80140FVINOX	VULCANO 80 FV - 140	
	V80150FVINOX	VULCANO 80 FV - 150	
	V80187FVINOX	VULCANO 80 FV - 187	
	V80200FVINOX	VULCANO 80 FV - 200	
	V80250FVINOX	VULCANO 80 FV - 250	
	V80300FVINOX	VULCANO 80 FV - 300	

MURALE REFRIGERATO VULCANO 80

VULCANO 80 refrigerated vertical display

VULCANO 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>VULCANO 80, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, PAINTED VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>FV</p>	<p>V80100FVSG VULCANO 80 FV - 100 - SG</p>
	<p>V80125FVSG VULCANO 80 FV - 125 - SG</p>
	<p>V80140FVSG VULCANO 80 FV - 140 - SG</p>
	<p>V80150FVSG VULCANO 80 FV - 150 - SG</p>
	<p>V80187FVSG VULCANO 80 FV - 187 - SG</p>
	<p>V80200FVSG VULCANO 80 FV - 200 - SG</p>
	<p>V80250FVSG VULCANO 80 FV - 250 - SG</p>
	<p>V80300FVSG VULCANO 80 FV - 300 - SG</p>
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>	<p>VULCANO 80, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO FRUTTA E VERDURA, SENZA GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, STAINLESS STEEL VERSION, FOR FRUIT AND VEGETABLES, WITHOUT CONDENSING UNIT</p>
 <p>FV</p>	<p>V80100FVINOXSG VULCANO 80 FV - 100 - SG</p>
	<p>V80125FVINOXSG VULCANO 80 FV - 125 - SG</p>
	<p>V80140FVINOXSG VULCANO 80 FV - 140 - SG</p>
	<p>V80150FVINOXSG VULCANO 80 FV - 150 - SG</p>
	<p>V80187FVINOXSG VULCANO 80 FV - 187 - SG</p>
	<p>V80200FVINOXSG VULCANO 80 FV - 200 - SG</p>
	<p>V80250FVINOXSG VULCANO 80 FV - 250 - SG</p>
	<p>V80300FVINOXSG VULCANO 80 FV - 300 - SG</p>

MURALE REFRIGERATO VULCANO 80





VULCANO 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 80, VERSIONE VERNICIATO, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>C</p>	V80100CA	VULCANO 80 C - 100	
	V80125CA	VULCANO 80 C - 125	
	V80140CA	VULCANO 80 C - 140	
	V80150CA	VULCANO 80 C - 150	
	V80187CA	VULCANO 80 C - 187	
	V80200CA	VULCANO 80 C - 200	
	V80250CA	VULCANO 80 C - 250	
	V80300CA	VULCANO 80 C - 300	
 <p>VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION</p>		<p>VULCANO 80, VERSIONE ACCIAIO INOX, ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, CON GRUPPO</p> <p>VULCANO 80, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, BUILT-IN UNIT</p>	
 <p>C</p>	V80100CAINOX	VULCANO 80 C - 100	
	V80125CAINOX	VULCANO 80 C - 125	
	V80140CAINOX	VULCANO 80 C - 140	
	V80150CAINOX	VULCANO 80 C - 150	
	V80187CAINOX	VULCANO 80 C - 187	
	V80200CAINOX	VULCANO 80 C - 200	
	V80250CAINOX	VULCANO 80 C - 250	
	V80300CAINOX	VULCANO 80 C - 300	

MURALE REFRIGERATO VULCANO 80

VULCANO 80 refrigerated vertical display

VULCANO 80

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 80, VERSIONE VERNICIATO , ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO VULCANO 80, PAINTED VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT	
 C	V80100CASG	VULCANO 80 C - 100 - SG
	V80125CASG	VULCANO 80 C - 125 - SG
	V80140CASG	VULCANO 80 C - 140 - SG
	V80150CASG	VULCANO 80 C - 150 - SG
	V80187CASG	VULCANO 80 C - 187 - SG
	V80200CASG	VULCANO 80 C - 200 - SG
	V80250CASG	VULCANO 80 C - 250 - SG
	V80300CASG	VULCANO 80 C - 300 - SG
 VERSIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL VERSION	VULCANO 80, VERSIONE ACCIAIO INOX , ALLESTIMENTO CARNE PRECONFEZIONATA, SENZA GRUPPO VULCANO 80, STAINLESS STEEL VERSION, FOR PRE-PACKED MEAT, WITHOUT CONDENSING UNIT	
 C	V80100CAINOXSG	VULCANO 80 C - 100 - SG
	V80125CAINOXSG	VULCANO 80 C - 125 - SG
	V80140CAINOXSG	VULCANO 80 C - 140 - SG
	V80150CAINOXSG	VULCANO 80 C - 150 - SG
	V80187CAINOXSG	VULCANO 80 C - 187 - SG
	V80200CAINOXSG	VULCANO 80 C - 200 - SG
	V80250CAINOXSG	VULCANO 80 C - 250 - SG
	V80300CAINOXSG	VULCANO 80 C - 300 - SG