

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET

Supermarket display counters

Vitrines Supermarket

 **Infrico**
Supermarket

EVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO • REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE • RÉVOLUTIONNEZ VOTRE
SPACE RÉFRIGÉRÉ • EVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO • REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE
ÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ • EVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO • REVOLUTIONIZE YOUR
COOLING SPACE • RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ • EVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO
EVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE • RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ • EVOLUCIONA TU
ESPACIO REFRIGERADO • REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE • RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

Revoluciona tu espacio refrigerado • revolutionize your cooling space • révolutionnez votre espace réfrigéré

La nueva gama Compact de vitrinas VCT y semivitrinas SVT de Infrico Supermarket redefine la optimización del espacio de venta en supermercados y tiendas de conveniencia. Diseñada para maximizar la capacidad de exhibición en superficies reducidas, combina una excelente visibilidad del producto con altos estándares de eficiencia energética y control de temperatura para la mejor conservación de producto. Su diseño compacto y elegante se integra fácilmente en cualquier recorrido de compra, favoreciendo la compra por impulso y la rotación de producto fresco. La amplia variedad de configuraciones y longitudes permite adaptar cada equipo a las necesidades específicas de cada formato de tienda. Compact nace para ofrecer más refrigeración, más producto y más rentabilidad con menor espacio ocupado. Una solución flexible y orientada a resultados.

The new Compact range of VCT display cabinets and SVT semi-display cabinets from Infrico Supermarket redefines the optimisation of retail space in supermarkets and convenience stores. Designed to maximise display capacity in limited areas, it combines excellent product visibility with high standards of energy efficiency and temperature control for optimal product preservation. Its compact and elegant design integrates seamlessly into any shopping path, encouraging impulse purchases and the rotation of fresh products. The wide variety of configurations and lengths allows each unit to be adapted to the specific needs of every store format. Compact has been created to deliver more refrigeration, more product and higher profitability with less occupied space. A flexible, results-oriented solution.

a nouvelle gamme Compact de vitrines VCT et de semi-vitrines SVT d'Infrico Supermarket redéfinit l'optimisation de l'espace de vente dans les supermarchés et magasins de proximité. Conçue pour maximiser la capacité d'exposition sur des surfaces réduites, elle allie une excellente visibilité des produits à des niveaux élevés d'efficacité énergétique et à un contrôle précis de la température pour une conservation optimale des produits. Son design compact et élégant s'intègre aisément dans tout parcours d'achat, favorisant les achats d'impulsion et la rotation des produits frais. La large variété de configurations et de longueurs permet d'adapter chaque meuble aux besoins spécifiques de chaque format de magasin. Compact est née pour offrir plus de froid, plus de produit et plus de rentabilité avec un espace occupé réduit. Une solution flexible et orientée vers les résultats.





COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

Revolucionando tu espacio refrigerado
revolutionize your cooling space • révolutionnez votre espace réfrigéré

La gama Compact de vitrinas VCT y semivitrinas SVT, además de su uso para la exposición de carne y charcutería, está especialmente diseñada para impulsar la venta de comida preparada y soluciones “grab & go” en el supermercado moderno. Su altura optimizada y la cuidada ergonomía facilitan el autoservicio rápido y seguro, al tiempo que garantizan una excelente conservación de platos fríos, ensaladas, snacks y postres. La iluminación realza el producto y favorece la decisión inmediata de compra, incrementando el ticket medio en las zonas de conveniencia. La flexibilidad de configuración permite crear islas, líneas o puntos de parada estratégica que integran la comida preparada en el recorrido de compra diario.



The Compact range of VCT display cabinets and SVT semi-display cabinets, in addition to their use for the display of meat and delicatessen products, is specially designed to boost the sale of prepared food and grab & go solutions in the modern supermarket. Its optimised height and carefully studied ergonomics make fast and safe self-service easier, while ensuring excellent preservation of chilled dishes, salads, snacks and desserts. The lighting enhances the product and supports immediate purchase decisions, increasing the average ticket in convenience areas. Flexible configuration allows the creation of islands, lines or strategic stopping points that integrate prepared food into the daily shopping path.

La gamme Compact de vitrines VCT et de semi-vitrines SVT, en plus de son utilisation pour l'exposition de viande et de charcuterie, est spécialement conçue pour dynamiser la vente de plats préparés et de solutions « grab & go » dans le supermarché moderne. Sa hauteur optimisée et son ergonomie soignée facilitent un libre-service rapide et sûr, tout en garantissant une excellente conservation des plats froids, salades, snacks et desserts. L'éclairage met le produit en valeur et favorise la décision d'achat immédiate, augmentant le panier moyen dans les zones de convenance. La flexibilité de configuration permet de créer des îlots, des lignes ou des points d'arrêt stratégiques intégrant l'offre de plats préparés dans le parcours d'achat quotidien.

El concepto que revoluciona la comida para llevar • The concept that is revolutionizing takeout food • Le concept qui révolutionne la restauration à emporter



Servicio tradicional Baño María para productos calientes

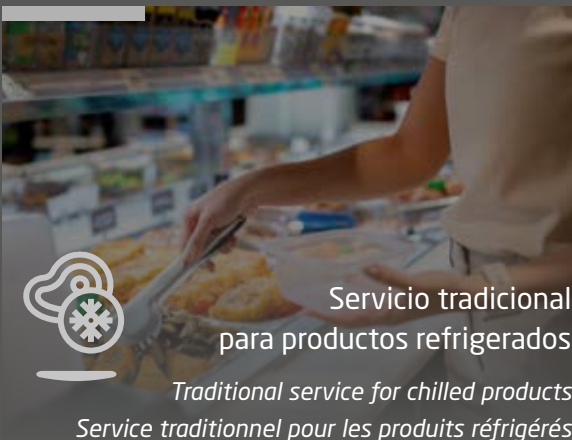
Traditional bain-marie service

Service traditionnel Bain-marie pour produit

El servicio tradicional en baño María de Infrico Supermarket garantiza la exposición y mantenimiento óptimos de productos calientes, manteniéndolos a temperatura uniforme y segura, sin ressecado ni pérdida de sabor. La disposición estudiada de cubetas Gastronorm maximiza la visibilidad y reposición del producto, potenciando la venta asistida, la rotación de platos preparados y la rentabilidad de la sección del supermercado.

The traditional bain-marie service from Infrico Supermarket ensures optimal display and holding of hot products, maintaining them at a uniform, safe temperature without drying out or loss of flavour. The carefully planned arrangement of Gastronorm containers maximises product visibility and replenishment, boosting assisted sales, the turnover of prepared dishes and the profitability of the hot food section in the supermarket.

Le service traditionnel au bain-marie d'Infrico Supermarket garantit une excellente présentation et le maintien optimal des produits chauds, à une température uniforme et sûre, sans dessèchement ni perte de saveur. L'agencement étudié des bacs Gastronorm maximise la visibilité et la remise en place du produit, dynamisant la vente assistée, la rotation des plats préparés et la rentabilité de la zone de plats chauds du supermarché.



Servicio tradicional para productos refrigerados

Traditional service for chilled products

Service traditionnel pour les produits réfrigérés

Los modelos de servicio tradicional para productos refrigerados de la gama Compact permiten una presentación asistida de carnes, charcutería, quesos y platos preparados fríos con máxima seguridad y frescura. La temperatura se mantiene estable y uniforme, mientras su diseño frontal y la iluminación led realzan la frescura del producto. Es la solución ideal para combinar atención personalizada y exposición eficiente en supermercados modernos de alta calidad.

The traditional service models for refrigerated products in the Compact range enable assisted presentation of meat, delicatessen, cheese and chilled prepared dishes with maximum safety and freshness. Temperature remains stable and uniform, while the front design and LED lighting highlight the freshness of the products. It is the ideal solution to combine personalised service with efficient display in high-end, modern supermarkets.

Les modèles de service traditionnel pour produits réfrigérés de la gamme Compact permettent une présentation assistée de viandes, charcuterie, fromages et plats préparés froids avec un maximum de sécurité et de fraîcheur. La température reste stable et uniforme, tandis que le design frontal et l'éclairage LED soulignent la fraîcheur des produits. C'est la solution idéale pour allier service personnalisé et exposition efficace dans les supermarchés modernes haut de gamme.



Autoservicio para productos refrigerados y calientes

Self-service for chilled and hot products

Libre-service pour produits réfrigérés et chauds

Los modelos de autoservicio de la gama Compact (VCT CB, SVT y SVT 14) permiten una exposición clara y accesible de productos refrigerados y calientes en libre servicio. Ideales para carnes envasadas, charcutería, lácteos, platos fríos y soluciones calientes ready to eat, combinan temperatura controlada, excelente visibilidad y reposición sencilla para incrementar rotación y rentabilidad por metro lineal.

The self-service display cases in the Compact range (VCT CB, SVT and SVT 14) allow a clear, easy-access display of chilled and hot products in self-service. Ideal for packed meat, delicatessen, dairy, chilled dishes and hot ready-to-eat solutions, they combine controlled temperature, excellent visibility and easy restocking to increase product turnover and profitability per linear meter.

Les modèles en libre-service de la gamme Compact (VCT CB, SVT et SVT 14) permettent une présentation claire et facilement accessible des produits réfrigérés et chauds en libre-service. Idéals pour les viandes emballées, la charcuterie, les produits laitiers, les plats froids et les solutions chaudes prêtes à consommer, ils associent température contrôlée, excellente visibilité et réassort simple afin d'augmenter la rotation des produits et la rentabilité par mètre linéaire.

El concepto que revoluciona la comida para llevar • The concept that is revolutionizing takeout food • Le concept qui révolutionne la restauration à emporter

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET

Supermarket display counters

Vitrines Supermarket



Servicio tradicional Baño María para productos calientes

Traditional bain-marie service

Service traditionnel Bain-marie pour produit

El servicio tradicional en baño María de Infrico Supermarket ofrece una solución profesional para la exposición y mantenimiento de platos calientes en el punto de venta. Gracias a un control preciso de la temperatura y a la distribución uniforme del calor, los alimentos se conservan jugosos, seguros y apetecibles durante todo el servicio, evitando resecado y pérdidas de calidad. La disposición optimizada de las cubetas Gastronorm facilita una presentación clara por familias de producto y una reposición ágil por parte del personal. Su diseño cuidado y alineado con nuestras vitrinas permite integrar el baño María en la sección de platos preparados, potenciando la venta asistida, la rotación del producto y la rentabilidad del lineal caliente.

The traditional bain-marie service from Infrico Supermarket offers a professional solution for the display and holding of hot dishes at the point of sale. Thanks to precise temperature control and uniform heat distribution, food remains juicy, safe and attractive throughout service, avoiding drying out and loss of quality. The optimised arrangement of Gastronorm containers ensures clear presentation by product families and agile replenishment by staff. Its refined design, aligned with our display cabinets, allows the bain-marie to be fully integrated into the prepared food section, strengthening the image of the area. The result is a more attractive hot counter that enhances assisted sales, product turnover and the profitability of the hot food line.

Le service traditionnel au bain-marie d'Infrico Supermarket offre une solution professionnelle pour la présentation et le maintien des plats chauds sur le point de vente. Grâce à un contrôle précis de la température et à une diffusion homogène de la chaleur, les aliments restent juteux, sûrs et appétissants pendant tout le service, sans dessèchement ni perte de qualité. L'agencement optimisé des bacs Gastronorm permet une présentation claire par familles de produits et un réassort rapide par le personnel. Son design soigné, en harmonie avec nos vitrines, facilite l'intégration du bain-marie dans la zone de plats préparés. Le résultat est un linéaire chaud plus attractif, qui dynamise la vente assistée, la rotation des produits et la rentabilité de la section chaude.

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket



El concepto que revoluciona la comida para llevar • The concept that is revolutionizing takeout food • Le concept qui révolutionne la restauration à emporter

“Calor constante,
calidad siempre a punto”

“Constant heat, quality always at its best”

« Chaleur constante, qualité toujours au rendez-vous »



Servicio tradicional para productos refrigerados

Traditional service for chilled products

Service traditionnel pour les produits réfrigérés

Los modelos de servicio tradicional para productos refrigerados de la gama Compact están diseñados para una presentación asistida de carnes, charcutería, quesos y platos preparados fríos con los máximos niveles de seguridad, frescura y confianza para el cliente. La temperatura se mantiene estable y uniforme en toda la superficie de exposición, garantizando una correcta conservación y cumpliendo las exigencias de la normativa alimentaria. El cuidado diseño frontal, junto con la iluminación LED, realza la frescura y el atractivo del producto, potenciando la venta por impulso y el valor percibido. Gracias a sus posibilidades de combinación con otros modelos Compact, es posible crear líneas continuas y coherentes que integran servicio tradicional y autoservicio en supermercados modernos de alta calidad.

The traditional service models for refrigerated products in the Compact range are designed for assisted presentation of meat, delicatessen, cheese and chilled prepared dishes, delivering the highest levels of safety, freshness and customer confidence. Temperature remains stable and uniform across the entire display surface, ensuring correct preservation and full compliance with food safety regulations. The refined front design, combined with LED lighting, enhances the freshness and appeal of the products, boosting impulse sales and perceived value. Thanks to their ability to be combined with other Compact models, it is possible to create continuous, coherent lines that integrate traditional service and self-service in high-quality, modern supermarkets.

Les modèles de service traditionnel pour produits réfrigérés de la gamme Compact sont conçus pour la présentation assistée de viandes, charcuterie, fromages et plats préparés froids, en offrant les plus hauts niveaux de sécurité, de fraîcheur et de confiance pour le client. La température reste stable et uniforme sur toute la surface d'exposition, garantissant une conservation correcte et le respect des exigences de la réglementation alimentaire. Le design frontal soigné, associé à l'éclairage LED, met en valeur la fraîcheur et l'attrait des produits, stimulant les achats d'impulsion et la valeur perçue. Grâce à leurs possibilités de combinaison avec d'autres modèles Compact, il est possible de créer des lignes continues et cohérentes intégrant service traditionnel et libre-service dans des supermarchés modernes de haute qualité.

El concepto que revoluciona la comida para llevar • The concept that is revolutionizing takeout food • Le concept qui révolutionne la restauration à emporter

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET

Supermarket display counters

Vitrines Supermarket



Servicio tradicional con la
máxima frescura
y seguridad en frío

*“Traditional service with maximum freshness
and security in chilled display”*

« Service traditionnel avec fraîcheur et sécurité maximales au froid »





Autoservicio para productos refrigerados y calientes

Self-service for chilled and hot products

Libre-service pour produits réfrigérés et chauds

Los modelos de autoservicio para productos refrigerados y calientes de la gama Compact —VCT CB, SVT y SVT 14— están concebidos para exponer producto en puntos de libre servicio altamente eficientes. En frío, la distribución del aire garantiza una temperatura estable para carnes envasadas, charcutería, quesos, lácteos y platos preparados. En caliente, el control térmico mantiene la comida lista para consumir en condiciones seguras y apetecibles. El diseño del frontal, los estantes regulables, sus opcionales y la iluminación LED facilitan una vista rápida y eficiente del lineal, mejoran la reposición y refuerzan la imagen de la sección. El resultado es una zona de autoservicio mixta, fría y caliente, que impulsa la compra rápida y aumenta la rentabilidad de la tienda.

The self-service models for chilled and hot products in the Compact range —VCT CB, SVT and SVT 14— are designed to showcase products in highly efficient self-service points. In chilled mode, air distribution ensures a stable temperature for packed meat, delicatessen, cheese, dairy products and prepared dishes. In hot mode, thermal control keeps food ready to eat in safe and appealing conditions. The front design, adjustable shelves, available accessories and LED lighting provide a quick and efficient view of the display, improve restocking and reinforce the image of the section. The result is a mixed self-service area, hot and cold, that drives quick purchases and increases store profitability.

Les modèles en libre-service pour produits réfrigérés et chauds de la gamme Compact —VCT CB, SVT et SVT 14— sont conçus pour exposer les produits dans des zones de libre-service hautement efficaces. En froid, la distribution de l'air garantit une température stable pour les viandes emballées, la charcuterie, les fromages, les produits laitiers et les plats préparés. En chaud, le contrôle thermique maintient les aliments prêts à consommer dans des conditions sûres et appétissantes. Le design frontal, les étagères réglables, les différents options et l'éclairage LED offrent une lecture rapide et efficace du linéaire, facilitent le réassort et renforcent l'image de la section. Le résultat est une zone de libre-service mixte, froide et chaude, qui stimule les achats rapides et augmente la rentabilité du magasin.

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET

Supermarket display counters

Vitrines Supermarket



“Autoservicio frío y caliente para una compra rápida y completa”

“Hot and cold self-service for quick and complete shopping”

« Self-service chaud et froid pour un achat rapide et complet »

Infrico
Supermarket

El concepto que revoluciona la comida para llevar • The concept that is revolutionizing takeout food • Le concept qui révolutionne la restauration à emporter



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

VCT CP COMPACT

VCTCP es la vitrina Compact de servicio asistido tradicional para carne, charcutería y comida preparada, disponible con grupo remoto o incorporado y estética moderna de cristal plano. Ofrece máxima visibilidad, alta eficiencia energética e iluminación LED para tu área de venta.

VCTCP is the Compact traditional assisted-service display case for meat, delicatessen and prepared food, available with remote or built-in refrigeration system and a modern flat-glass design. It offers maximum product visibility, high energy efficiency and LED lighting for your sales area.

VCTCP est la vitrine Compact de service traditionnel assisté pour la viande, la charcuterie et les plats préparés, disponible avec groupe frigorifique à distance ou incorporé et un design moderne à vitrage plat. Elle offre une visibilité maximale des produits, une haute efficacité énergétique et un éclairage LED pour votre espace de vente.



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

VCT CB COMPACT

VCT CB es la vitrina Compact de autoservicio refrigerado con cristal bajo para un acceso directo y ergonómico al producto. Ofrece una exposición atractiva que optimiza el espacio e incrementa la rotación en libre servicio.

VCT CB is the Compact refrigerated self-service display cabinet with low glass, ensuring direct and ergonomic access to the products. It offers an attractive presentation that optimises space and increases turnover in self-service areas.

VCT CB est la vitrine réfrigérée en libre-service de la gamme Compact avec vitrage bas, offrant un accès direct et ergonomique aux produits. Elle assure une présentation attractive qui optimise l'espace et augmente la rotation en zone de libre-service.



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

VCT HT / GC COMPACT

Los modelos VCT HT y VCP GC de la gama Compact ofrecen un servicio tradicional para productos calientes, con exposición plana o de bandejas Gastronorm. Garantizan una temperatura constante, una presentación atractiva y un servicio fluido en las secciones de comida preparada caliente.

The VCT HT and VCP GC models in the Compact range offer traditional service for hot products, with flat display or Gastronorm pans. They ensure constant temperature, attractive presentation and agile service in hot prepared food sections.

Les modèles VCT HT et VCP GC de la gamme Compact offrent un service traditionnel pour produits chauds, avec exposition plate ou en bacs Gastronorm. Ils garantissent une température constante, une présentation attractive et un service fluide dans les zones de plats chauds préparés.

VCT BM COMPACT

El modelo VCT BM de la gama Compact ofrece servicio tradicional para productos calientes con tecnología de baño María, garantizando un calor suave y uniforme, la máxima seguridad alimentaria y una presentación atractiva en cubetas Gastronorm para la sección de platos preparados.

The VCT BM model in the Compact range offers traditional service for hot products with bain-marie technology, ensuring gentle, uniform heat, maximum food safety and an attractive presentation in Gastronorm pans for the prepared food section.

Le modèle VCT BM de la gamme Compact offre un service traditionnel pour produits chauds avec technologie au bain-marie, garantissant une chaleur douce et uniforme, une sécurité alimentaire maximale et une présentation attractive en bacs Gastronorm pour le rayon des plats préparés.



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

SVT 14 COMPACT

SVT14 es la SemiVitrina Compact de autoservicio refrigerado de 1.400 mm de altura, diseñada para un acceso directo al producto y una exposición en dos estantes muy visible para platos fríos, snacks y bebidas, aumentando la rotación y el impulso de compra.

SVT14 is the Compact refrigerated self-service semi-display cabinet with a height of 1,400 mm, designed for direct access to products and a highly visible two-shelf display for chilled dishes, snacks and beverages, increasing turnover and impulse purchases.

SVT14 est la semi-vitrine réfrigérée en libre-service de la gamme Compact, d'une hauteur de 1 400 mm, conçue pour un accès direct aux produits et une présentation sur deux étagères très visible pour plats froids, snacks et boissons, augmentant la rotation et les achats d'impulsion.



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

SVT COMPACT

SVT es la SemiVitrina Compact de autoservicio refrigerado para líneas de libre servicio con gran capacidad de exposición y 1.200 mm de altura. Su formato abierto facilita la elección rápida del cliente y una presentación ordenada que optimiza el espacio y mejora la rentabilidad del lineal.

SVT is the Compact refrigerated self-service semi-display cabinet for self-service lines, offering high display capacity and a height of 1,200 mm. Its open design makes customer choice faster and supports an orderly presentation that optimises space and improves the profitability of the chilled display.

SVT est la semi-vitrine réfrigérée en libre-service de la gamme Compact pour lignes de libre-service, offrant une grande capacité d'exposition et une hauteur de 1 200 mm. Son design ouvert facilite le choix rapide du client et une présentation ordonnée qui optimise l'espace et améliore la rentabilité du linéaire réfrigéré.



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

SVT HT COMPACT

SVTHT es la SemiVitrina Compact de autoservicio para productos calientes, ideal para soluciones listo para comer. Mantiene una temperatura controlada y uniforme, independiente en cada nivel de exposición, garantizando la seguridad alimentaria y una presentación atractiva que impulsa la venta inmediata.

SVTHT is the Compact self-service semi-display cabinet for hot products, ideal for ready-to-eat solutions. It maintains a controlled, uniform temperature, independently adjustable at each display level, ensuring food safety and an attractive presentation that drives immediate sales.

SVTHT est la semi-vitrine en libre-service pour produits chauds de la gamme Compact, idéale pour les solutions prêtes à consommer. Elle maintient une température contrôlée et uniforme, réglable indépendamment à chaque niveau d'exposition, garantissant la sécurité alimentaire et une présentation attractive qui stimule la vente immédiate du linéaire réfrigéré.



VCT37CP

VCTCP/UCP

Vitrina Compact grupo remoto / Grupo incorporado (U)

Compact remote display counter / Plug in (U)

Vitrine Compact groupe à distance / Groupe incorporé (U)

M1				
M2				



Enchufable / Plug in



Remoto / Remote

Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

M1

Mod. / Grupo remoto / Remote / Groupe à distance						
VCT9 CP	VCT12 CP	VCT15 CP	VCT18 CP	VCT25 CP	VCT31 CP	VCT37 CP
VCT9 I CP	VCT12 I CP	VCT15 I CP	VCT18 I CP	VCT25 I CP	VCT31 I CP	VCT37 I CP

Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

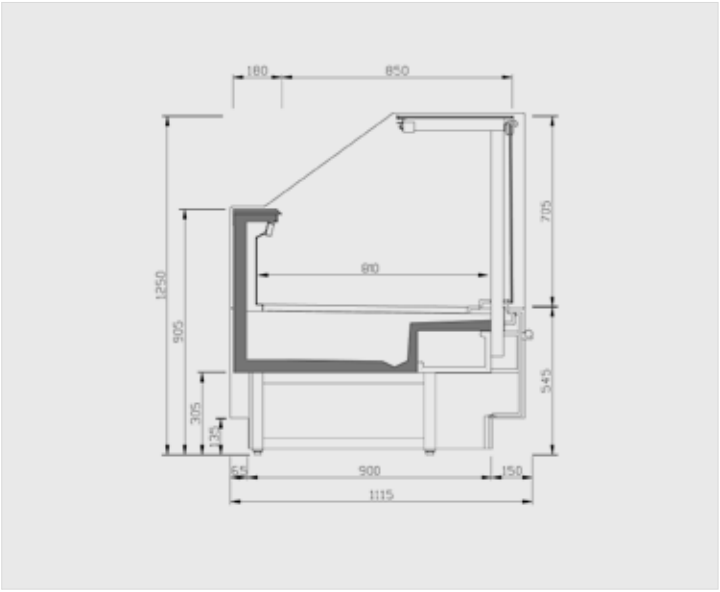
M1

Mod. / Grupo incorporado / Plug In / Groupe Incorporé						
VCT9 U CP	VCT12 U CP	VCT15 U CP	VCT18 U CP	VCT25 U CP	VCT31 U CP	VCT37 U CP
VCT9 IU CP	VCT12 IU CP	VCT15 IU CP	VCT18 IU CP	VCT25 IU CP	VCT31 IU CP	VCT37 IU CP

Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

H1

Mod. / Ángulos / Angles / Angles Grupo remoto / Remote / Groupe à distance				Mod. / Grupo incorporado Plug In / Groupe Incorporé			
VCT45 CCP	VCT45 ACP	VCT90 CCP	VCT90 ACP	VCT45 CUCP	VCT45 AUCP	VCT90 CUCP	VCT90 AUCP
VCT45 CICP	VCT45 AICP	VCT90 CICP	VCT90 AICP	VCT45 CIUCP	VCT45 AIUCP	VCT90 CIUCP	VCT90 AIUCP



VCT CP / UCP

Características

- Vitrinas para servicio asistido en instalación remota (VCTCP), o con grupo incorporado Eco R290 (VCTCPU).
- Diseño con estilo cristal recto.
- Estructura de cristales delantera.
- Cristales templados.
- Sistema de apertura de cristales elevable.
- Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
- Encimera superior de cristal templado.
- Visibilidad total del producto expuesto.
- Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
- Exposición en acero inoxidable AISI304 en modelos VEX I.
- Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
- Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación doble LED especial carne.
 - Ventiladores electrónicos.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures

1115 x 1250 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1562 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm.

Exposición / exhibition / exhibition

825 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL Climática

Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct.

Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50-60Hz - 230 V / 50 Hz (Mod. U)

Main features

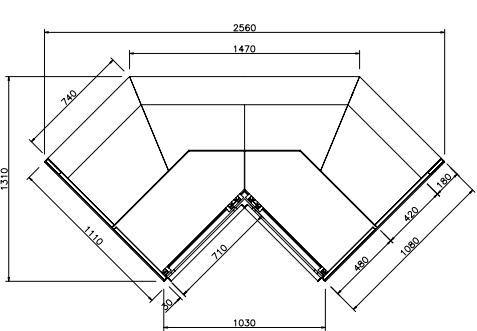
- Display cases for remote service support (VCTCP), or plug in Eco R290 unit (VCTCPU).
- Straight glass style design.
- Front glass structure.
- Tempered glass.
- Lift-up glass opening system.
- Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
- Tempered glass top worktop.
- Total visibility of the product on display.
- Epoxy painted steel display in white or black.
- AISI304 stainless steel display in VEX I models.
- Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
- Exterior and interior angles to adapt the line to the space.
- High efficiency equipment:
 - Special double LED lighting for meat.
 - Electronic fans.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

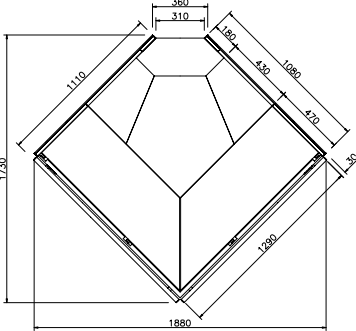
	T° Producto / Product T° / T° Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre

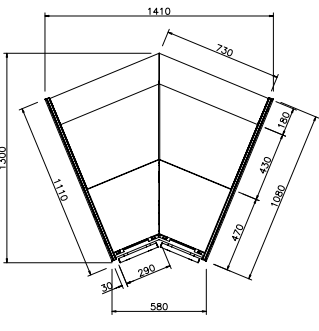
	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
VCT	1,04 m²	0,80 m²	240,00 L



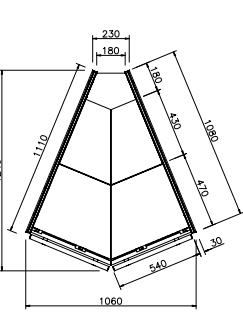
VCT90 CCP / CICP / CUCP / CIUCP



VCT90 ACP / AICP / AUCP / AIUCP



VCT45 CCP / CICP / CUCP / CIUCP



VCT ACP / AICP / AUCP / AIUCP



VCT25CB

VCTCB/UCB

Vitrina Compact cristal bajo grupo remoto / Grupo incorporado (U)

Compact low glass remote display counter / Plug in (U)

Vitrine Compact vitrage bas groupe à distance / Groupe incorporé (U)



Enchufable / Plug in



Remoto / Remote



Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

M1

Mod. / Grupo remoto / Remote / Groupe à distance				
VCT9 CB	VCT12 CB	VCT18 CB	VCT25 CB	VCT37 CB
VCT9 ICB	VCT12 ICB	VCT18 ICB	VCT25 ICB	VCT37 ICB

Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

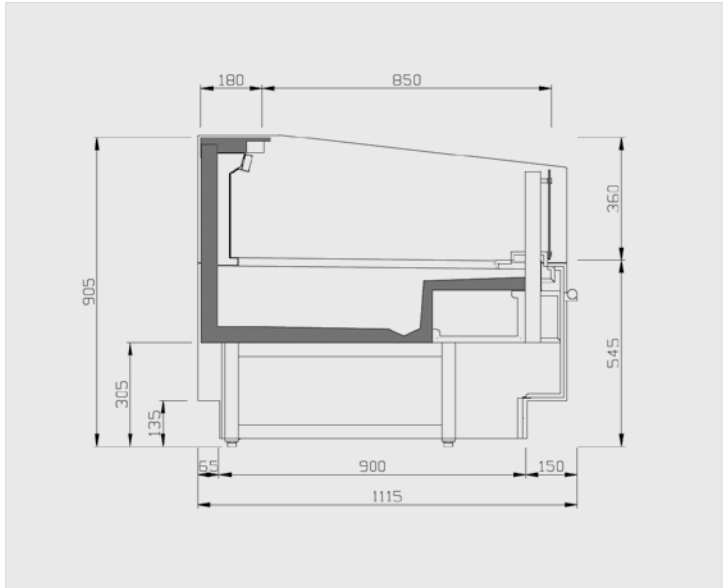
M2

Mod. / Grupo incorporado / Plug In / Groupe Incorporé				
VCT9 U CB	VCT12 U CB	VCT18 U CB	VCT25 U CB	VCT37 U CB
VCT9 IU CB	VCT12 IU CB	VCT18 IU CB	VCT25 IU CB	VCT37 IU CB

Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

H1

Mod. / Ángulos / Angles / Angles Grupo remoto / Remote / Groupe à distance				Mod. / Grupo incorporado Plug In / Groupe Incorporé			
VCT45 CCB	VCT45 ACB	VCT90 CCB	VCT90 ACB	VCT45 CUCB	VCT45 AUCB	VCT90 CUCB	VCT90 AUCB
VCT45 CICB	VCT45 AICB	VCT90 CICB	VCT90 AICB	VCT45 CIUCB	VCT45 AIUCB	VCT90 CIUCB	VCT90 AIUCB



VCTCB / UCB

Características

- Vitrinas para autoservicio en instalación remota (VCTCB).
- Vitrinas para autoservicio con grupo incorporado eco R290 (VCTUCB).
- Diseño con estilo cristal bajo.
- Estructura de cristales delantera.
- Cristales templados.
- Sistema de apertura de cristales abatible.
- Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
- Cortina nocturna.
- Visibilidad total del producto expuesto.
- Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
- Exposición en acero inoxidable AISI304 en modelos VEX I.
- Estructura y soporte de cristales en perfilaría de aluminio anodizado.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Ventiladores electrónicos.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures

905 x 1115 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3750 mm.

Exposición / exhibition / exhibition

825 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL Climática / Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct. / Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50-60Hz - 230 V / 50 Hz (Mod. U)

Main features

- Self-service showcases for remote installation VCTCB).
- Self-service showcases with built-in eco R290 unit (VCTUCB).
- Low glass style design.
- Front glass structure.
- Tempered glass.
- Hinged glass opening system.
- Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
- Night curtain.
- Total visibility of the product on display.
- Epoxy painted steel display in white or black.
- AISI304 stainless steel display in VEX I models.
- Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
- High efficiency equipment:
 - Electronic fans.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

	Tª Producto / Product Tª / T° Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
M2	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre]

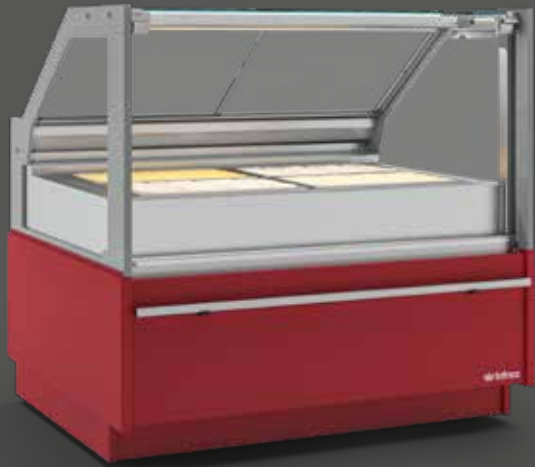
	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
VCT	1,27 m²	0,80 m²	240,00 L

Caracteristiques

- Vitrines libre-service pour installation à distance (VCTCB)
- Vitrines libre-service avec unité éco R290 intégrée (VCTUCB)
- Design en verre bas
- Structure vitrée frontale.
- Verre trempé.
- Système d'ouverture du verre sur charnières.
- Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
- Rideau nocturne
- Visibilité totale du produit exposé.
- Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.
- Présentoir en acier inoxydable AISI304 dans les modèles VEX I.
- Structure et support en verre en profilés d'aluminium anodisé.
- Équipement à haut rendement :
 - Ventilateurs électroniques.



VCT12HT



VCT12GC

VCTHT/GC

Vitrina Compact caliente

Compact hot display counter

Vitrine Compact chaude

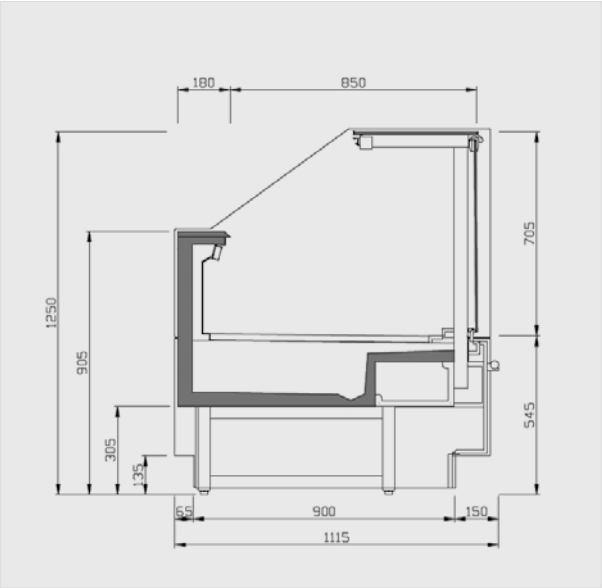


Calor / Hot
+ 65°C

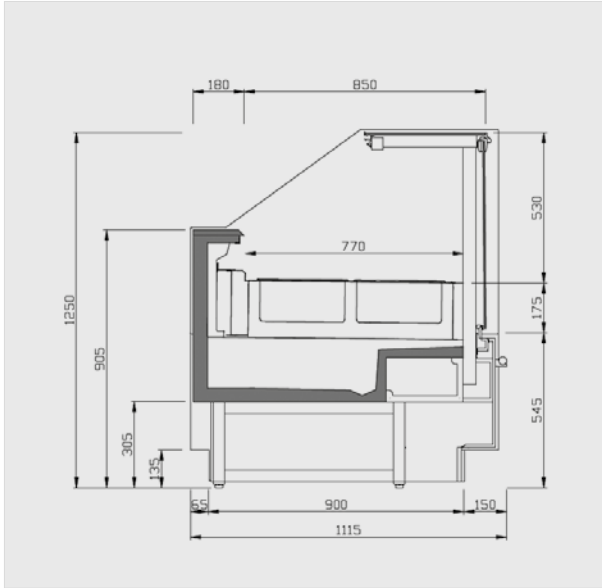
Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

+65°

Mod. / Grupo incorporado / Plug In / Groupe Incorporé		
VCT9 HT	VCT12 HT	-
-	VCT12 GC	VCT15 GC



VCT HT



VCT GC

Características

- Vitrina compact de cristal recto para productos calientes. Exposición plana (HT) / cubetas Gastronorm (GC), para servicio asistido.
- Calor exposición ventilado (mod. HT bandeja calefactada).
- Termostato de seguridad.
- Control electrónico.
- Visibilidad total del producto expuesto.
- Estructura de cristales delantera.
- Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
- Cristales templados.
- Cierre posterior corredero.
- Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
- Encimera superior de cristal templado.
- Exposición en acero inoxidable AISI304.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación LED blanco cálido 2700K.
 - Ventiladores electrónicos.
- 2 Laterales panorámicos.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures

1115 x 1250 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1018 / 1330 / 1642 mm.

Laterales incluidos / Sides includes / Joues inclus

Exposición / exhibition / exhibition

770 mm.

CL Climática / Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct. / Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50 Hz

Main features

- Compact straight glass display case for hot products. Flat display (HT) / Gastronorm trays (GC), for assisted service.
- Ventilated hot display (mod. HT heated tray).
- Safety thermostat.
- Electronic control.
- Total visibility of the product on display.
- Front glass structure.
- Anodised aluminium profile structure and glass support.
- Tempered glass.
- Sliding rear closure.
- Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
- Upper worktop in tempered glass.
- AISI304 stainless steel display.
- High efficiency equipment:
 - LED lighting 2700K white warm.
 - Electronic fans.
- 2 panoramic sides.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

Tª Producto / Product Tª / Tª Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
+65°C	---

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada	Volumen refrigerado/m
		Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
VCT	1,04 m²	0,80 m²	240,00 L

Caracteristiques

- Vitrine droite compacte en verre pour produits chauds. Présentoir plat (HT) / plateaux Gastronorm (GC), pour le service assisté.
- Vitrine chaude ventilée (mod. HT plateau chauffant).
- Thermostat de sécurité.
- Contrôle électronique.
- Visibilité totale du produit exposé.
- Structure frontale en verre.
- Structure en profilé d'aluminium anodisé et support de verre.
- Verre trempé.
- Fermeture arrière coulissante.
- Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
- Plan de travail supérieur en verre trempé.
- Présentoir en acier inoxydable AISI304.
- Équipement à haut rendement :
 - Éclairage LED blanc chaud 2700K.
 - Ventilateurs électroniques.
- 2 faces panoramiques.

VCT BM

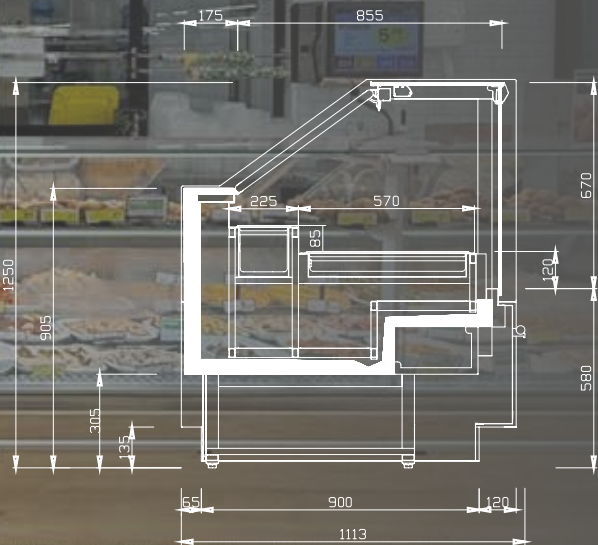
Vitrina Compact caliente Baño Maria

Compact heated display countert Bain-marie

Vitrine chauffante Compact Bain-marie



Calor / Hot
+ 65°C



VCT BM

Rango temperatura
Temperature Range
Gamme de température

+65°

Mod. / **Grupo incorporado** / Plug In / Groupe Incorporé

VCT 12 BM

Características

- Vitrina compact de cristal recto para productos calientes.
- Exposición a doble altura con cubetas Gastronorm, para servicio asistido.
- Sistema de calor baño María.
- Termostato de seguridad.
- Llenado de agua automático.
- Control electrónico.
- Visibilidad total del producto expuesto.
- Estructura de cristales delantera.
- Estructura y soporte de cristales en perfilaría de aluminio anodizado.
- Cristales templados.
- Cierre posterior corredero.
- Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
- Encimera superior de cristal templado.
- Exposición en acero inoxidable AISI304.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación LED blanco cálido 2700K.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures

1115 x 1250 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1310 mm.

Laterales incluidos / Sides includes / Jous inclus

Exposición / exhibition / exhibition

795 mm.

CL Climática / Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct. / Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50 Hz

Main features

- Compact straight glass display case for hot products.
- Double-height display with Gastronorm trays for assisted service.
- Bain-marie heating system
- Safety thermostat.
- Automatic water filling.
- Electronic control.
- Full visibility of the product on display.
- Front glass structure.
- Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
- Tempered glass.
- Sliding rear closure.
- Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
- Tempered glass top worktop.
- AISI304 stainless steel display.
- High-efficiency equipment:
 - Éclairage LED blanc chaud 2700K.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

Tª Producto / Product Tª / T° Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
+65°C	---

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada	Volumen refrigerado/m
		Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
VCT	1,04 m²	0,75 m²	60,00 L

Características

- Vitrine compacte en verre droit pour produits chauds.
- Présentoir à double hauteur avec bacs Gastronorm, pour service assisté.
- Système de chauffage au bain-marie.
- Thermostat de sécurité.
- Remplissage automatique en eau.
- Commande électronique.
- Visibilité totale du produit exposé.
- Structure en verre à l'avant.
- Structure et support en verre en profilés d'aluminium anodisé.
- Vitres trempées.
- Fermeture arrière coulissante.
- Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
- Plan de travail supérieur en verre trempé.
- Présentoir en acier inoxydable AISI304.
- Équipement haute efficacité :
 - Éclairage LED blanc chaud 2700K.

Equipamiento de serie

- Muebles remotos:
 - Válvula termostática.
 - Control electrónico.
 - Salida de tubería frigorífica.
- Muebles plug in (U):
 - Unidades condensadoras eco R290.
- Estructuras de cristales delantera.
- Cristales templados.
- Estructura y soporte de cristales en perfilería de aluminio anodizado.
- Ángulos exteriores e interiores para adaptar la línea al espacio.
- Sistema de apertura de cristales elevable y cristal fijo(CB).
- Encimera de trabajo ergonómica en acabado acero inoxidable AISI304.
- Encimera superior de cristal templado.
- Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
- Exposición en acero inoxidable AISI304 (I).
- Cortina nocturna (CB).
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación doble LED especial carne.
 - Iluminación doble LED blanco cálido
- 2700K (GC y HT).
 - Ventiladores electrónicos.
- Patas regulables.
- Cubetas gastronorm 1/1 (GC).
- Paragolpes en acero inoxidable.
- Laterales panorámicos (GC y HT).

Costados disponibles / Availables sides / Joutes disponibles

Panorámico / Panoramic / Panoramique



Standard equipment

- Remote furniture:
 - Thermostatic valve.
 - Electronic control.
 - Refrigeration pipe outlet.
- Plug in units (U):
 - Condensing units eco R290.
- Front glazing structures.
- Tempered glass.
- Anodised aluminium profile structure and glass support.
- Exterior and interior angles to adapt the line to the space.
- Lift-up glass opening system, and fixed glass (CB).
- Ergonomic worktop in AISI304 stainless steel finish.
- Upper worktop in tempered glass.
- Epoxy painted steel display in white or black.
- AISI304 (I) stainless steel display.
- Night curtain (CB).
- High efficiency equipment:
 - Special double LED lighting for meat.
 - Double warm white LED lighting
- 2700K (GC and HT).
 - Electronic fans.
- Adjustable legs.
- Gastronorm trays 1/1 (GC).
- Stainless steel bumper.
- Panoramique sides (GC and HT).

Colores / Colours / Couleurs



Équipement de série

- Meuble à distance :
 - Vanne thermostatique.
 - Contrôle électronique.
 - Sortie du tuyau de réfrigération.
- Unités plug in (U):
 - Groupes de condensation eco R290.
- Structures de vitrage avant.
- Verre trempé.
- Structure du profilé en aluminium anodisé et support du verre.
- Angles extérieurs et intérieurs pour adapter la ligne à l'espace.
- Système d'ouverture du verre relevable ou fixe (CB).
- Plan de travail ergonomique en acier inoxydable AISI304.
- Plan de travail supérieur en verre trempé.
- Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.
- Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
- Rideau nocturne (CB).
- Équipement à haut rendement :
 - Double éclairage LED spécial pour la viande.
 - Double éclairage LED blanc chaud 2700K
- (GC et HT).
 - Ventilateurs électroniques.
- Pieds réglables.
- Bacs gastronorm 1/1 (GC).
- Pare-chocs en acier inoxydable.
- Joues panoramiques (GC et HT).

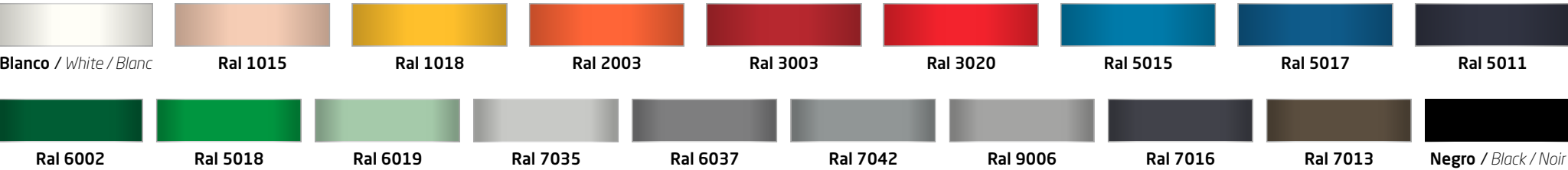
Equipamiento opcional

- Laterales panorámicos (excepto GC y HT).
- Separador central inyectado.
- Separador producto de metacrilato.
- Modelos remotos:
 - Válvula de expansión electrónica, válvulas frigoríficas (transductor de presión...)
 - Control electrónico para:
 - Válvula termostática.
 - Válvula de expansión electrónica.
- SCC Sistema de control de condensación.
- Doble plano de exposición lacado en color blanco o negro o acero inoxidable AISI304.
- Cortina nocturna (excepto VCT CB).
- Evaporador lacado.
- Muebles preparados para funcionamiento Co2 transcrito, Agua Glicolada y refrigerante A2L.
- Estante.
- Accesorios Deli Vitrinas:
 - Rail accesorios, porta rollos, mesa de trabajo,
- Soporte cortadora, mesa de trabajo, soporte cuchillos, caja bolsas pequeñas y grandes.
- Puertas correderas traseras metacrilato.
- Puertas correderas traseras metacrilato con marco.
- Opcionales resistencia a la corrosión:
 - Rodapie inoxidable.
 - Cuba inoxidable.
 - Cubre evaporador +tren ventiladores inoxidable.
- Desescarche eléctrico.
- Iluminación Led exposición Integrate S color carne.

Color interior Estándar / Standar / Standard



Color Exterior Estándar / Standar / Standard



Optional equipment

- Panoramic sides (except GC and HT).
- Injected central divider.
- Methacrylate product divider.
- Remote models:
 - Electronic expansion valve, refrigeration valves (pressure transducer...)
 - Electronic control for:
 - Thermostatic valve.
 - Electronic expansion valve.
- SCC Condensation control system.
- Double exposure plane lacquered in white or black or stainless steel AISI304.
- Night curtain (except VCT CB).
- Lacquered evaporator.
- Cabinets prepared for transcritical Co2, Water Glycol and A2L refrigerant operation.
- Shelf.
- Accessories Deli showcases:
 - Accessory rail, roll holder, work table, Cutter
- stand, work table, knife holder, small and big bag box.
- Methacrylate rear sliding doors.
- Methacrylate rear sliding doors with frame.
- Optional corrosion resistance:
 - Stainless steel skirting board.
 - Stainless steel tank.
 - Stainless steel evaporator cover + stainless steel fan train.
- Electric defrosting.
- Led lighting Integrate S flesh-coloured display.

Équipement optional

- Joues panoramiques (sauf GC et HT).
- Séparateur central injecté.
- Séparateur de produits en méthacrylate.
- Modèles à distance :
 - Détendeur électronique, vannes de réfrigération (capteur de pression...)
 - Contrôle électronique pour :
 - Vanne thermostatique.
 - Vanne d'expansion électronique.
- SCC Système de contrôle de la condensation.
- Plan de double exposition laqué en blanc ou noir ou en acier inoxydable AISI304.
- Rideau nocturne (sauf VCT CB).
- Évaporateur laqué.
- Armoires préparées pour le fonctionnement des réfrigérants transcritiques Co2, Eau Glycol et A2L.
- Étagère.
- Accessoires Vitrines de charcuterie :
 - Rail d'accessoires, porte-rouleau, table de travail, support de cutter, table de travail, portecouteau, boîte à petits et grands sacs.
- Portes coulissantes arrière en méthacrylate.
- Portes arrière coulissantes en méthacrylate avec cadre.
- Résistance à la corrosion en option :
 - Plinthe en acier inoxydable.
 - Cuve en acier inoxydable.
 - Couvercle d'évaporateur en acier inoxydable + train de ventilateurs en acier inoxydable.
- Dégivrage électrique.
- Eclairage Led Integrate S couleur chair.



SVT37R14

Rango temperatura Temperature Range Gamme de température	Mod. / Grupo remoto / Remote / Groupe à distance				
	SVT09 R14	SVT12 R14	SVT18 R14	SVT25 R14	SVT37 R14
	SVT09 IR14	SVT12 IR14	SVT18 IR14	SVT25 IR14	SVT37 IR14

Rango temperatura Temperature Range Gamme de température	Mod. / Grupo incorporado / Plug In / Groupe Incorporé				
	SVT09 U14	SVT12 U14	SVT18 U14	SVT25 U14	SVT37 U14
	SVT09 IU14	SVT12 IU14	SVT18 IU14	SVT25 IU14	SVT37 IU14

SVTR14/U14

Semivitrina Compact H1400 grupo remoto / Incorporado (U)

Semivertical Compact H1400 remote / Plug in (U)

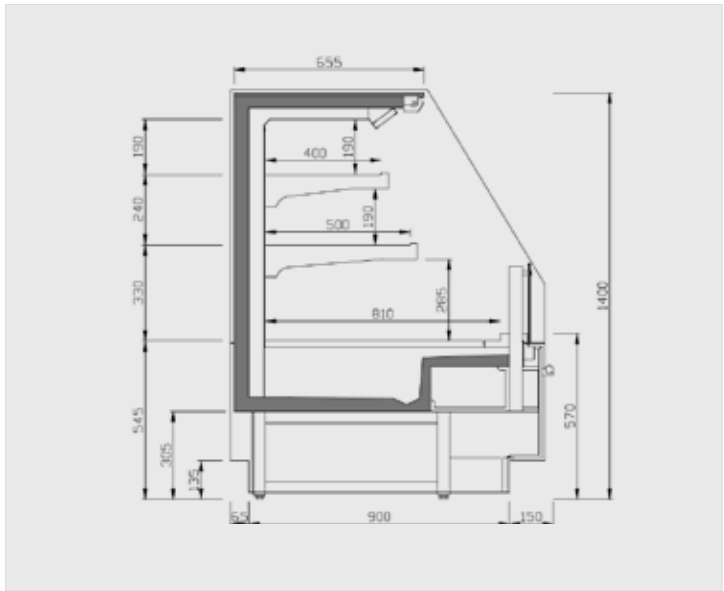
Semivitrine Compact H1400 / Groupe à distance / Plug in (U)



Enchufable / Plug in



Remoto / Remote



SVTR14

Características

- SemiVitrinas para autoservicio en instalación remota (SVTR14).
- SemiVitrinas para servicio asistido con grupo incorporado eco R290 (SVTU14).
- Estética engamable con Vitrina COMPACT VCT.
- Cristal frontal RECTO templado.
- Soporte cristal aluminio anodizado.
- Cristal frontal fijo.
- Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
- Exposición en acero inox. AISI304 en modelos I.
- Cortina nocturna.
- Decoraciones en chapa galvanizada pintada.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación visera LED 4000K.
 - Ventiladores electrónicos en unidad condensadora (U).
- Control electrónico
- Muebles instalación frigorífica remota:
 - Válvula termostática
 - Salida de tubos
- 2 Estantes de chapa.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures

1400 x 1115 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3750 mm.

Exposición / exhibition / exhibition

810 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL Climática / Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct. / Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50-60Hz - 230 V / 50 Hz (Mod. U)

Main features

- Display cases for self-service in remote installation (SVTR14).
- Semi-displays for assisted service with plug in eco R290 unit (SVTU).
- Aesthetics can be combined with COMPACT VCT display case.
- Tempered STRAIGHT front glass.
- Anodised aluminium glass support.
- Fixed front glass.
- Epoxy painted steel display in white or black.
- AISI304 stainless steel display in I models.
- Night curtain.
- Painted galvanised sheet metal decorations.
- High efficiency equipment:
 - LED 4000K visor lighting.
 - Electronic fans in condensing unit (U).
- Electronic control + expansion valve + tube outlet.
- 2 sheet metal shelves.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

M2	Tª Producto / Product Tª / T° Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre]

SVT14	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
	1,00 m²	1,74 m²	600,00 L



SVT25CR

SVTR/U

Semivitrina Compact grupo remoto / Incorporado (U)

Semivertical Compact remote / Plug in (U)

Semivitrine Compact / Groupe à distance / Plug in (U)



Enchufable / Plug in



Remoto / Remote

Características

- SemiVitrinas para autoservicio en instalación remota (SVTR).
- SemiVitrinas para servicio asistido con grupo incorporado eco R290 (SVTU).
- Estética engamable con Vitrina COMPACT VCT.
- Cristal frontal RECTO templado.
- Soporte cristal aluminio anodizado.
- Cristal frontal fijo.
- Exposición en acero pintado epoxi en color blanco o negro.
- Exposición en acero inox. AISI304 en modelos I.
- Cortina nocturna.
- Decoraciones en chapa galvanizada pintada.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación visera LED 4000K.
 - Ventiladores electrónicos en unidad condensadora.
- Control electrónico.
- Muebles de instalación frigorífica remota:
 - Válvula termostática.
 - Salida de tubos.
- 1 Estante de chapa.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures

1250 x 1115 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1250 / 1875 / 2500 / 2185 mm.

Exposición / exhibition / exhibition

810 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL Climática / Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct. / Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50-60Hz - 230 V / 50 Hz (Mod. U)

Main features

- Display cases for self-service in remote installation (SVTR).
- Display cases for assisted service with plug in eco R290 unit (SVTU).
- Aesthetics can be fitted with COMPACT VCT display case.
- Tempered STRAIGHT front glass.
- Anodised aluminium glass support.
- Fixed front glass.
- White or black epoxy painted steel display.
- Stainless steel display AISI304 in models I.
- Night curtain.
- Painted galvanised sheet metal decorations.
- High efficiency equipment:
 - LED 4000K visor lighting.
 - Electronic fans in condensing unit.
- Electronic control.
- Remote units:
 - Thermostatic valve.
 - Pipe outlet.
- 1 sheet metal shelf.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

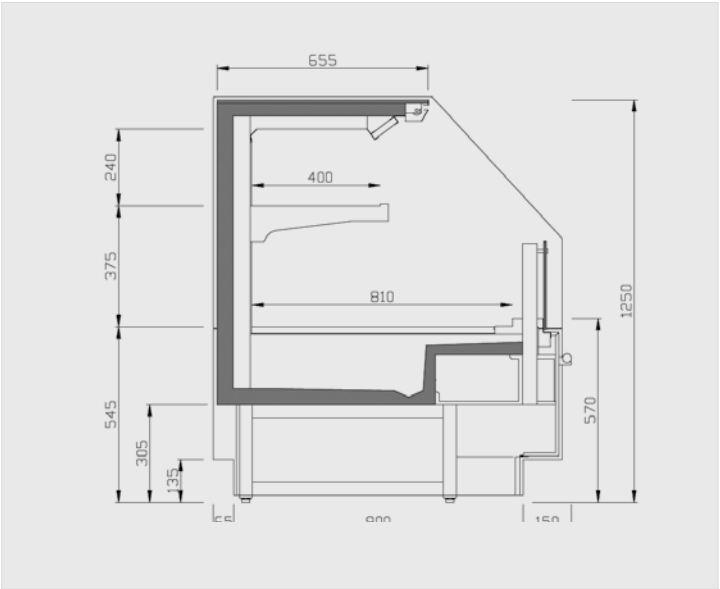
	Tª Producto / Product Tª / T° Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
M2	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
SVT	0,85 m²	1,22 m²	480,00 L

Caracteristiques

- Semi-Vitrines pour le libre-service en installation déportée (SVTR).
- Semi-Vitrines pour service assisté avec unité éco R290 intégrée (SVTU).
- L'esthétique peut être aménagée avec la vitrine COMPACT VCT.
- Verre frontal STRAIGHT trempé.
- Support de verre en aluminium anodisé.
- Verre frontal fixe.
- Présentoir en acier peint époxy blanc ou noir.
- Vitrine en acier inoxydable. AISI304 dans les modèles I.
- Rideau nocturne.
- Décorations en tôle galvanisée peinte.
- Équipement à haut rendement :
 - Éclairage de la visière par LED 4000K.
 - Ventilateurs électroniques dans le groupe de condensation.
- Régulation électronique.
- Unités groupe à distance:
 - Vanne thermostatique.
 - Sortie de tuyau.
- 1 étagère en tôle.



SVTR/U

SVT12HT

SVTHT

Semivitrina Compact para producto caliente

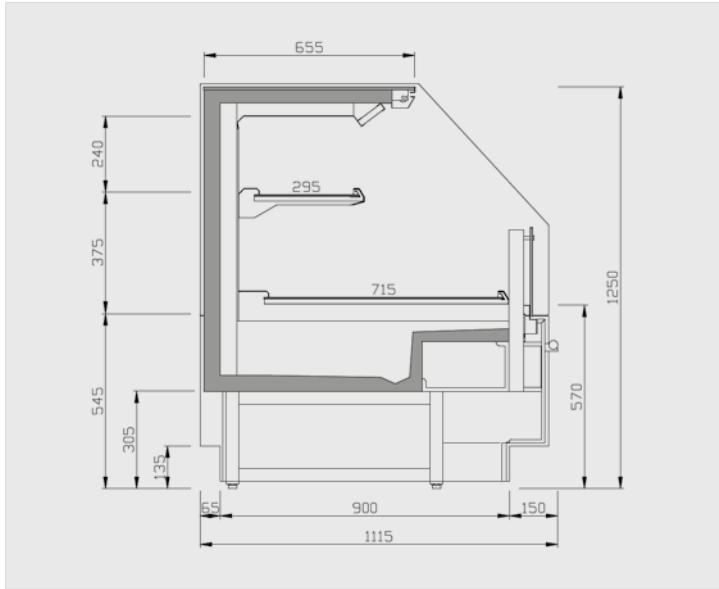
Semivertical Compact for hot products

Semivitrine Compact pour produits chauds



Calor / Hot
+ 65°C

Rango temperatura Temperature Range Gamme de température +65°	Mod. / Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé	
	SVT09 HT	SVT12 HT



SVTHT

Características

- Semi Vitrina Compact de cristal recto para productos calientes.
- Sistema de calor: Triple circuito ventilado de distribución:
 - Exposición
 - Estante
 - General
- Termostato de seguridad.
- Control electrónico.
- Estante de cristal templado.
- Cristal frontal RECTO templado.
- Soporte cristal aluminio anodizado.
- Cristal frontal fijo.
- Cortina nocturna.
- Exposición en acero inoxidable AISI304.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación blanco cálido LED 2700K en exposición y estante.
- 2 Laterales panorámicos.

Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Medidas / measure / mesures
1115 x 1250 x L mm.

Longitud / length / longueur
[L] = 938 / 1250 mm.

Exposición / exhibition / exhibition
715 + 295 mm.

Costados / sides / joues
40 mm.

CL Climática / Climatic CL / CL Climatique

3 - 25°C / 60% HR

Datos eléct. / Elect. data / Donn. élect.

230 V / 50Hz

Main features

- Compact straight glass semi-display case for hot products.
- Heating system: Triple ventilated distribution circuit:
 - Exposure
 - Shelf
 - General
- Safety thermostat.
- Electronic control.
- Tempered glass shelf.
- Tempered STRAIGHT tempered glass front.
- Anodised aluminium glass support.
- Fixed front glass.
- Night curtain.
- AISI304 stainless steel display.
- High efficiency equipment:
 - LED lighting warm white 2700K on display and shelf.
- 2 panoramic sides.

Rango temperatura / Temperature range / Plage de températ. (ISO23953)

	Tª Producto / Product Tª / T° Producte	T Aplicación / Application T / T Applic.
+65	+65°C	+65°C

Merchandising (Datos x metro) / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m / Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m / Volume réfrigéré/m
SVT	0,85 m²	1,22 m²	480,00 L

Caracteristiques

- Semi Vitrine Compact en verre droit pour les produits chauds.
- Système de chauffage : circuit de distribution à triple ventilation :
 - Exposition
 - Étagère
 - Généralités
- Thermostat de sécurité.
- Contrôle électronique.
- Étagère en verre trempé.
- Façade en verre trempé STRAIGHT.
- Support de verre en aluminium anodisé.
- Verre frontal fixe.
- Rideau nocturne.
- Présentoir en acier inoxydable AISI304.
- Équipement à haut rendement :
 - Eclairage blanc chaud LED 2700K sur le présentoir et l'étagère.
- 2 faces panoramiques.

Equipamiento de serie

- Muebles remotos:
 - Válvula termostática.
 - Control electrónico.
 - Salida de tubería frigorífica.
- Muebles plug in:
 - Unidades condensadoras eco R290.
- Cristal frontal RECTO templado.
- Soporte cristal aluminio anodizado.
- Cristal frontal fijo.
- Exposición en acero pintado epoxi en color
- blanco o negro.
- Exposición en acero inoxidable AISI304 (I).
- Cortina nocturna.
- Equipamiento de alta eficiencia:
 - Iluminación LED visera en color blanco 4000K o blanco cálido 2700K (HT).
 - Ventiladores electrónicos.
- Patas regulables.
- 1 línea de estante (SVTR).
- 2 líneas de estantes (SVTR14).
- Laterales panorámicos (HT).

Costados disponibles / Available sides / Joutes disponibles

Panorámico / Panoramic / Panoramique



Standard equipment

- Remote Display cases:
 - Thermostatic valve.
 - Electronic control.
 - Refrigeration pipe outlet.
- Plug in Display cases:
 - Eco R290 condensing units.
- Tempered STRAIGHT front glass.
- Anodised aluminium glass support.
- Fixed front glass.
- Epoxy painted steel display in white or black.
- AISI304 (I) stainless steel display.
- Night curtain.
- High efficiency equipment:
 - LED visor lighting in white 4000K or warm white 2700K (HT).
 - Electronic fans.
- Adjustable legs.
- 1 shelf line (SVTR).
- 2 shelf lines (SVTR14).
- Panoramic sides (HT).

Colores / Colours / Couleurs



Équipement de série

- RMeuble à distance :
 - Vanne thermostatique.
 - Contrôle électronique.
 - Sortie du tuyau de réfrigération.
- Unités plug in :
 - Unités de condensation Eco R290.
- Verre frontal droit trempé.
- Support de verre en aluminium anodisé.
- Verre frontal fixe.
- Présentoir en acier peint époxy en blanc ou noir.
- Présentoir en acier inoxydable AISI304 (I).
- Rideau nocturne.
- Équipement à haut rendement :
 - Eclairage LED de la visière en blanc 4000K ou en blanc chaud 2700K (HT).
 - Ventilateurs électroniques.
- Pieds réglables.
- 1 ligne d'étagères (SVTR).
- 2 lignes d'étagères (SVTR14).
- Joues panoramiques (HT).

Equipamiento opcional

- Lateral panorámico.
- Separador central inyectado.
- Separador de producto fijo de metacrilato.
- Iluminación LED:
 - Iluminación LED estante.
 - Colores LED 4000K, 2700K, carne.
- Frente estante de metacrilato.
- Válvula de expansión electrónica, válvulas frigoríficas (transductor de presión...)
- Control electrónico:
 - Válvula termostática.
 - Válvula de expansión electrónica.
- SCC Sistema de control de condensación.
- Evaporador lacado.
- Muebles preparados para funcionamiento
- Co2 transcrito, Agua Glicolada y refrigerante A2L.

Optional equipment

- Panoramic sides.
- Injected central divider.
- Methacrylate product divider fixed.
- LED lighting:
 - Shelf LED lighting.
 - LED colours 4000K, 2700K, meat.
- Methacrylate shelf front.
- Electronic expansion valve, refrigeration valves (pressure transducer...).
- Electronic control:
 - Thermostatic valve.
 - Electronic expansion valve.
- SCC Condensation control system.
- Lacquered evaporator.
- Cabinets prepared for transcritical Co2,
- Water Glycol and A2L refrigerant operation.

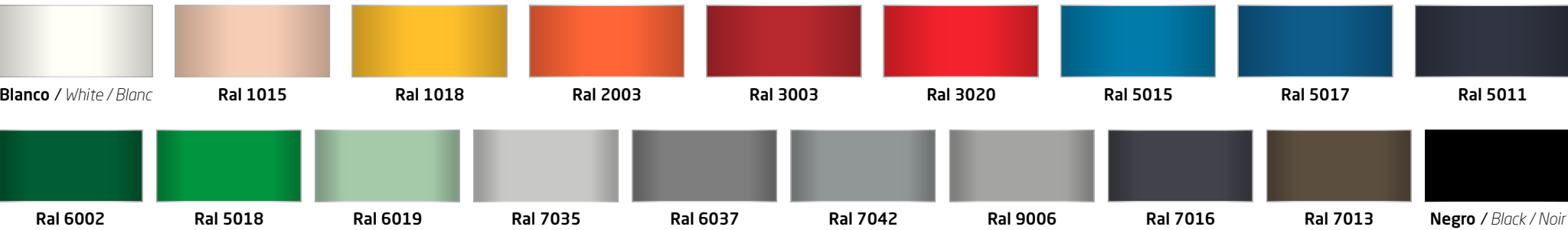
Équipement optional

- Joue panoramique.
- Séparateur central injecté.
- Séparateur de produit fixe en méthacrylate.
- Eclairage LED:
 - Éclairage d'étagère à LED.
 - Couleurs LED 4000K, 2700K, chair.
- Façade des étagères en méthacrylate.
- Détendeur électronique, vannes de réfrigération (transducteur de pression...)
- Contrôle électronique:
 - Vanne thermostatique.
 - Détendeur électronique.
- Système de contrôle de la condensation SCC.
- Évaporateur laqué.
- Equipes préparées pour le fonctionnement des réfrigérants transcritiques Co2, Eau
- Glycol et A2L.

Color interior Estándar / Standar / Standard



Color Exterior Estándar / Standar / Standard



Vitrinas Supermarket

Supermarket Display Counters / Vitrines Supermarket

Régimen de temperaturas / Temperature range / Régime de températures (ISO23953)

M1	T° Prod. -1/+5°C	T° Aplic. 0/+2°C
----	---------------------	---------------------



Carne
Meat
Viande



Pescado
Fish
Poisson



4ª Gama
4TH Range
4ème Gamme



Comida preparada
Grab & Go
Plats Préparés

M2	T° Prod. -1/+7°C	T° Aplic. +2/+4°C
----	---------------------	----------------------



Charcutería
Deli
Charcuterie



Bebidas
Cold drinks
Boissons



Lacteos
Dairy
Laitiers

T° Prod. +65°C	T° Aplic. +65°C
-------------------	--------------------



Calor
Hot
Chaleur

Puertas traseras correderas

Sliding rear doors / Portes coulissantes arrière

Las puertas traseras correderas ofrecen una solución eficiente y estética para optimizar el uso y el rendimiento de las vitrinas horizontales de refrigeración.

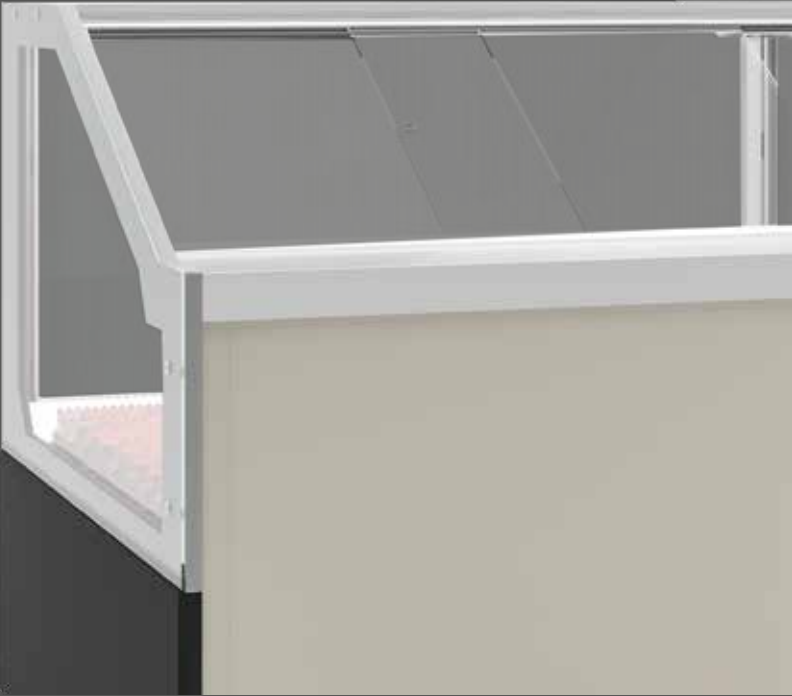
Diseñadas para ahorrar energía, mejorar la conservación del producto refrigerado y garantizar una experiencia de uso excepcional.

Sliding rear doors offer an efficient and aesthetically pleasing solution to optimize the use and performance of horizontal refrigerated display cases.

Designed to save energy, improve refrigerated product preservation and ensure an exceptional user experience.

Les portes coulissantes arrière offrent une solution efficace et esthétique pour optimiser l'utilisation et les performances des vitrines réfrigérées horizontales.

Conçues pour économiser l'énergie, elles améliorent la conservation des produits réfrigérés tout en garantissant une expérience utilisateur exceptionnelle.



Iluminación LED

LED Lighting / Éclairage LED

Los sistemas de iluminación Led te ayudan a destacar en el punto de venta manteniendo la máxima frescura en su conservación. Baja emisión de calor, bajo consumo de energía y su alto rendimiento lumínico.

LED lighting systems help you stand out at the point of sale while maintaining maximum freshness in its conservation. Low heat emission, low energy consumption and high light output.

Les systèmes d'éclairage à LED permettent de mettre en valeur les produits en point de vente tout en préservant leur fraîcheur maximale. Ils offrent une faible émission de chaleur, une faible consommation d'énergie et un rendement lumineux élevé.

Ventiladores electrónicos EC

Electronic EC fans / Ventilateurs électroniques EC

los ventiladores EC ofrecen una mejora significativa en la eficiencia energética, un menor consumo y una reducción de los costos de mantenimiento, lo que los convierte en una solución ideal para optimizar el funcionamiento de sistemas de refrigeración.

EC fans offer a significant improvement in energy efficiency, lower consumption and reduced maintenance costs, making them an ideal solution for optimizing the operation of cooling systems.

Les ventilateurs électroniques EC améliorent considérablement l'efficacité énergétique, réduisent la consommation d'énergie et abaissent les coûts de maintenance. Ils sont parfait pour optimiser les performances des systèmes de refroidissement.



COMPACT
VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

Sistema SCC

SCC System / Système SCC

Los sistemas de control de condensación de Infrico Supermarket mejoran la visibilidad de los productos y la experiencia de compra.

Soluciones eficaces para asegurar el rendimiento óptimo de los muebles frigoríficos, cumpliendo con los estándares ISO.

Infrico Supermarket condensation control systems improve product visibility and shopping experience. Effective solutions to ensure optimum performance of refrigerated cabinets, meeting ISO standards.

Les systèmes de contrôle de la condensation d'Infrico Supermarket améliorent la visibilité des produits et l'expérience d'achat.

Ces solutions efficaces garantissent une performance optimale des armoires frigorifiques tout en respectant les normes ISO.

Accesorios Deli

Deli accesories / Accesories charcuterie

Permiten colocar los elementos necesarios para la explotación de las vitrinas refrigeradas, tales como cortadora, balanza, bolsas, cuchillos o filme de protección. Están diseñados y fabricados con materiales de alta calidad, principalmente acero inoxidable AISI304 y Polietileno de alta densidad

They allow to place the necessary elements for the operation of the refrigerated display cases, such as cutter, scales, bags, knives or protection film. They are designed and manufactured with high quality materials, mainly AISI304 stainless steel and highdensity polyethylene.

Ces accessoires permettent d'organiser les éléments nécessaires au fonctionnement des vitrines réfrigérées, tels que la trancheuse, la balance, les sacs, les couteaux ou le film de protection. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, principalement de l'acier inoxydable AISI304 et du polyéthylène haute densité, ils garantissent une durabilité et une fonctionnalité optimales.

COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket

Photobook





Infrico Supermarket es la división del Grupo Infrico especializada en soluciones integrales de refrigeración comercial para el retail de alimentación. Diseña, fabrica y suministra mobiliario frigorífico, sistemas y equipamiento de alto rendimiento, orientados a la eficiencia energética, la sostenibilidad y la optimización de la experiencia de compra, respaldados por una sólida capacidad industrial y un profundo conocimiento del mercado.

Infrico Supermarket is the division of the Infrico Group specializing in comprehensive commercial refrigeration solutions for food retail. It designs, manufactures, and supplies high-performance refrigeration display cases, systems, and equipment focused on energy efficiency, sustainability, and optimizing the shopping experience, backed by solid industrial capacity and in-depth market knowledge.

Infrico Supermarket est la division du groupe Infrico spécialisée dans les solutions intégrales de réfrigération commerciale pour la distribution alimentaire. Elle conçoit, fabrique et fournit du mobilier réfrigéré, des systèmes et des équipements hautement performants, axés sur l'efficacité énergétique, la durabilité et l'optimisation de l'expérience d'achat, soutenus par une solide capacité industrielle et une connaissance approfondie du marché.



Revoluciona tu espacio refrigerado
revolutionize your cooling space • révolutionnez votre espace réfrigéré



COMPACT

VITRINAS SUPERMARKET
Supermarket display counters
Vitrines Supermarket



Ctra. A-318 Estepa Guadix km 33,800
14900 LUCENA (Córdoba)
+34 957 51 30 68
info@infricosupermarket.com

infricosupermarket.com