



Vitrina expositora para pastelería

Serie
NIZA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control Digital



Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



Comprobación de fuga de gas

Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.



Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo energético entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Digital control

Higher **precision in managing temperature settings**. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All condenser units are **tested 100%, in helium chambers** to refrigerant leak detections.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional light bulb.

VNZ 15



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m ²)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VNZ9	20+20	750	0,60	1/4	✓	5,8	298	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12	20+20	795	0,80	1/3	✓	7	395	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ15	20+20	870	1,00	3/8	✓	8,2	464	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ18	20+20	920	1,20	1/2	✓	9,3	568	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12B	20+20	650	0,80	1/5	✓	6,1	254	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ9DT	20+20	750	0,60	1/4	✓	7#7,4	298	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12DT	20+20	795	0,80	1/3	✓	5,8#9,9	395	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ15DT	20+20	870	1,00	3/8	✓	8,2#12,4	464	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ18DT	20+20	920	1,20	1/2	✓	9,3#14,8	568	Automático Automatic	Digital	R-134a



Pastry display case

Serie
NIZA
Series

REFRIGERACIÓN



Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.

Sistema de **Evaporación Forzada**.

Control de temperatura final de **desescarche**.

Bandeja **evaporativa** automática.

REFRIGERATION

Refrigeration system

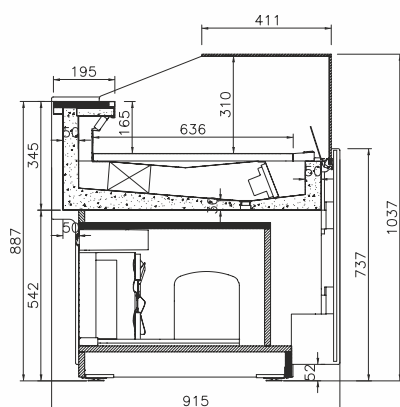
System of **Ventilated Condensation**.

Ventilated cooling system.

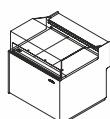
Defrost end temperature **control**.

Automatic **evaporative** tray.

VNZ 12 + VNZ 15



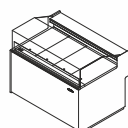
VNZ



VNZ 9

938 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

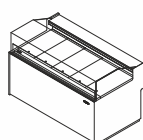
VNZ 9 DT



VNZ 12

1250 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

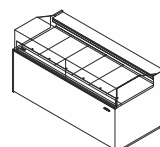
VNZ 12 DT



VNZ 15

1562 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

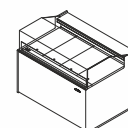
VNZ 15 DT



VNZ 18

1875 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

VNZ 18 DT



VNZ 12 B

1250 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

DT: Doble temperatura
Double temperature

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



485



Vitrina expositora para pastelería

Serie
NIZA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control Digital



Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación



Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo energético entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

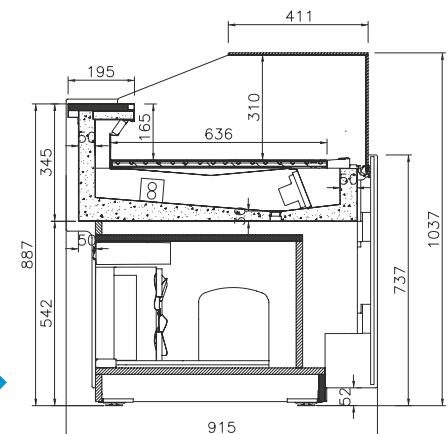
Digital control

Higher **precision in managing temperature settings**. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.








Lighting

LED lighting incorporated, **reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional light bulb.

VNZ 12HT



VNZ HT

MOD.	 Costados Sides (mm)	 Potencia Power (W)	 Superficie Exposición [m ²]	 LED	 Consumo Consumption (kWh/24h)	 Desescarche Defrost	 Control
VNZ9HT	20+20	380	0,60	✓	7,4	Automático Automatic	Digital
VNZ12HT	20+20	510	0,80	✓	9,9	Automático Automatic	Digital
VNZ15HT	20+20	635	1	✓	12,4	Automático Automatic	Digital
VNZ18HT	20+20	760	1,20	✓	14,8	Automático Automatic	Digital



Pastry display case

Serie
NIZA
Series

REFRIGERACIÓN



Sistema calefactor

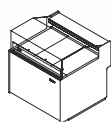
Placa caliente.

REFRIGERATION

Heat system

Hot plate.

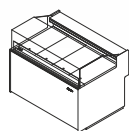
VNZ 12HT + VNZ 15HT



VNZ 9 HT

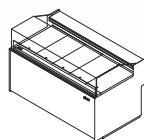
938 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40°C / +50°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides



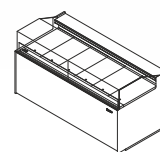
VNZ 12 HT

1250 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40°C / +50°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 15 HT

1562 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40°C / +50°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 18 HT

1875 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40°C / +50°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1 ph/50 Hz

HT: Vitrina caliente
Hot temperature

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

