

## Vitrinas Sushi



Available in silver  
only  
Model VDARC 6  
VDARC 8

Vitrinas Sushi						
Código	Compresor HP	Lampara	Medidas (mm)	Nº Bandejas	Voltage x=1/x=2	Color
<b>Argenta (Silver)</b>						
VDARC6-X	1/4	F25T8	1424x395x251	6 Bjs.	110v / 220v	
VDARC8-X	1/4	F32T8	1776x395x251	8 Bjs.	110v / 220v	
VDARC10-X	1/4	F40T8	2128x395x251	10 Bjs.	110v / 220v	
<b>Classic (Gold)</b>						
VDCL6-X	1/4	F25T8	1424x395x251	6 Bjs.	110v / 220v	●
VDCL8-X	1/4	F32T8	1776x395x251	8 Bjs.	110v / 220v	●
VDCL10-X	1/4	F40T8	2128x395x251	10 Bjs.	110v / 220v	●
<b>Ebano (Brown)</b>						
VDEBC6-X	1/4	F25T8	1424x395x251	6 Bjs.	110v / 220v	●
VDEBC8-X	1/4	F32T8	1776x395x251	8 Bjs.	110v / 220v	●
VDEBC10-X	1/4	F40T8	2128x395x251	10 Bjs.	110v / 220v	●

tested by:



- Temperatura: Termostato electrónico regulable que incorpora un sistema temporizador de seguridad.
- Termómetro electrónico de temperatura constante con lectura digital.
- Sensores electrónicos ocultos, fuera del alcance de posibles manipulaciones, que facilitan la limpieza interior de la cuba sin obstáculos.
- Alcance de la temperatura deseada en el mínimo tiempo.
- Protector translucido de la pantalla de luz según normativa vigente, que evita la proyección de calor hacia los alimentos y protege al fluorescente de golpes y suciedades.
- Puertas correderas de fácil limpieza y cubierta de cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes habituales.
- Expositores para bandejas con medidas gastronorm 1/3-40 incluidas.
- Conserva los alimentos entre 1°C y 5°C (33°F y 41°F) en la "food zone".
- Sistema especial de difusión del frío que proporciona uniformidad de temperatura en toda la superficie de la cuba.
- Fabricadas en acero inoxidable y decoradas en aluminio anodizado en tres colores.
- Refrigerante ecológico R-134A libre de CFC.
- Aislamiento inyectado ecológico.
- Compresor hermético silencioso con doble condensador turbo-ventilado de alta calidad.
- Conserva los alimentos entre 1°C y 5°C (33°F y 41°F) en todo el ambiente interior.
- Doble evaporador.
- Bandeja recogedora de agua que evita que el agua caiga sobre los alimentos.



- The elegant low profile curved shape of this unit provides optimum viewing of displayed food.
- The temperature is constantly maintained by the electronic thermostat. In addition to the on/off switch there is the added safety feature of an automatic cut off system to switch off/on the motor when defrosting is needed.
- The temperature is shown at all times by an illuminated display.
- It's hidden sensors make the unit very easy to clean.
- The required temperature is attached in only a few minutes.
- Internal illumination of food on display is provided by an encased cool fluorescent light.
- Cleaning of the units could not be simpler with removable rear sliding doors. All coloured components within are vitrified painted, scratch proof and cleaning chemical resistant.
- Displays for gastronorm size trays 1/3-40 includes.
- It conserves the foods between 1°C and 5°C (33°F AND 41°F) in the "food zone".
- Special system of diffusion of the cold that gives uniformity of temperature in the whole surface of the machine.
- Manufactured in stainless steel and decorated in anodized aluminum in three colors
- Coolant ecological R-134A free of CFC
- Ecological injected isolation.
- Silent hermetic compressor with double ventilated condenser of high quality.
- It conserves the foods between 1°C and 5°C (33°F AND 41°F) in the whole interior ambient.
- Double evaporator.
- Tray to pick up the water to avoid it to drip on the foods. (no contamination from dripping)



- Température, thermostat électronique réglable qui incorpore un système temporisateur de sécurité.
- Thermomètre électronique de température constante avec lecture digitale.
- Sondes électroniques invisibles, hors de portée de toutes manipulations, facilitant ainsi le nettoyage intérieur de la cuve sans encombre. Cuve avec sortie d'eau.
- La température désirée est atteinte en un minimum de temps.
- Protection translucide du néon, selon les normes en vigueur évitant la projection de chaleur sur les aliments, et protégeant ainsi le néon des coups et des saletés.
- Portes coulissantes faciles à nettoyer, et vitre en cristal vitrifié résistant aux coups, rayures, et détergents habituels.
- Vitrines pour plateaux avec mesures gastronomiques 1/3-40.
- Conservation des aliments entre 1°C et 5°C (33°F et 41°F) dans la "food zone".
- Système spécial de diffusion du froid en proportion uniforme de la température dans toute la superficie de la cuve.
- Fabrication en acier inoxydable et décoration en aluminium anodisé en trois couleurs.
- Réfrigération écologique R-134A libre de CFC
- Isolation injectée écologique.
- Compresseur hermétique silencieux avec double condensateur turbo ventilé de haute qualité.
- Conservation des aliments entre 1°C et 5°C (33°F et 41°C) dans toute l'ambiance intérieure.
- Double évaporateur
- Plateau récupérateur d'eau, ce qui évite à l'eau de couler sur les aliments.