

Armadi Climatici con 4 lati a vista

VTR80 – VTR82 – VTR80UMI – VTR82UMI

Climatic cabinets with 4 glass sides



Gli armadi climatici InoxBim con quattro lati a vista rappresentano la soluzione ideale per il trattamento e il mantenimento di prodotti alimentari come frollatura, stagionatura, essiccazione, conservazione di semifreddi, freschi, pralineria e pasta fresca. Le versioni VTR80 e VTR82 sono dotate di un controllo Touch Screen da 5". I modelli VTR80UMI e VTR82UMI, invece, dispongono di un sofisticato sistema di gestione dell'umidità e di un comodo touch screen da 7", rendendoli ottimali per applicazioni come frollatura, stagionatura, pralineria, produzione di pasta fresca e cioccolato. I nostri armadi climatici sono progettati con quattro lati in triplo vetro con sistema antiappannamento per garantire un isolamento ottimale dall'ambiente esterno. Questo design permette una visione completa dei prodotti esposti all'interno della vetrina. Inoltre, grazie all'illuminazione a quattro file di LED multicolor, i prodotti all'interno risaltano in modo ancora più accattivante. Il triplo vetro assicura anche un eccellente isolamento termico, contribuendo a ridurre i consumi Energetici.

I nostri armadi climatici vantano diverse caratteristiche chiave:

- Utilizzo di gas R290, una scelta ecologica per la refrigerazione.
- Vetri con sistema antiappannamento
- Disponibilità di modelli con una singola porta e versioni a doppia porta su due fronti.
- Versatilità di configurazione interna, personalizzabile in base al tipo di prodotto che si desidera esporre.
- Le versioni UMI consentono di eseguire cicli completi e personalizzabili di stagionatura, frollatura, essiccazione, scongelamento, precottura e conservazione a temperature e umidità controllate.



VTR80 + SPCOL



The InoxBim climate cabinets with four glass sides are the ideal solution for the treatment and maintenance of food products such as dry-aging, seasoning, drying, and the preservation of semifreddo, fresh products, pralines, and fresh pasta. The VTR80 and VTR82 versions are equipped with a 5" Touch Screen control. The VTR80UMI and VTR82UMI models, on the other hand, feature a sophisticated humidity management system and a convenient 7" touch screen, making them optimal for applications such as dry-aging, seasoning, pralines, fresh pasta, and chocolate production.

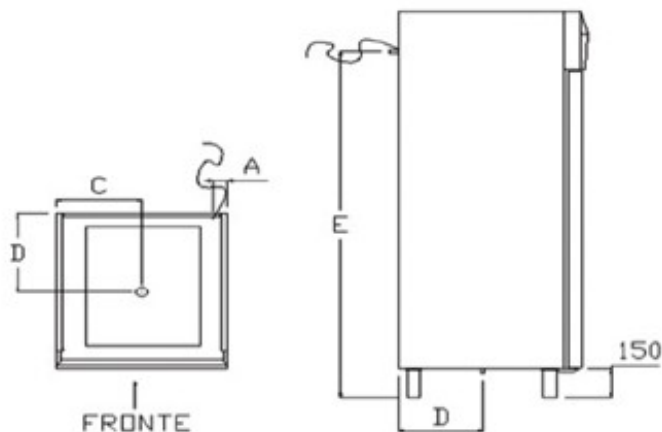
Our climate cabinets are designed with four sides in triple glass with an anti-fogging system to ensure optimal insulation from the external environment. This design allows a complete view of the products displayed inside the cabinet. Moreover, thanks to the four rows of multicolor LED lighting, the products inside stand out even more attractively. The triple glass also ensures excellent thermal insulation, helping to reduce energy consumption.

Our climate cabinets boast several key features:

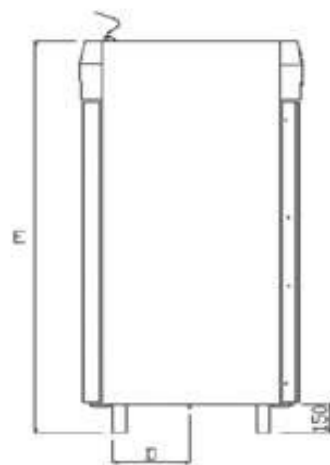
- Use of R290 gas, an ecological choice for refrigeration.
- Glass with anti-fogging system.
- Availability of models with a single door as well as double door versions on two fronts.
- Versatility of internal configuration, customizable based on the type of product to be displayed.
- The UMI versions allow complete and customizable cycles of seasoning, dry-aging, drying, thawing, pre-cooking, and preservation at controlled temperatures and humidity.



VTR80UMI + SPCOL



Schema per risalire alla
predisposizione delle utenze



Versione doppia apertura

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E POWER	CARICO ACQUA F 1/8" A X E WATER LOAD	SCARICO LIQUIDI M 1/2" C X D LIQUIDS UNLOAD
VTR80	50 X 2020		375 X 720
VTR82	50 X 2020		375 X 720
VTR80UMI	50 X 2020	40 X 2090	375 X 720
VTR82UMI	50 X 2020	40 X 2090	375 X 720

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	KW	VHz VHZ	CAPACITÀ (lt.) CAPACITY	PESO (Kg.) WEIGHT
VTR80	climatico 1 porta/climatic 1 door	880x830x2090	- 15° +40°	gas caldo / warm gas	1,85	230/50	700	130
VTR82	climatico 2 porte/climatic 2 doors	880x865x2090	- 15° +40°	gas caldo / warm gas	1,85	230/50	700	130
VTR80UMI	climatico 1 porta/climatic 1 door	880x830x2090	- 15° +40°	gas caldo / warm gas	1,85	230/50	700	130
VTR82UMI	climatico 2 porte/climatic 2 doors	880x865x2090	- 15° +40°	gas caldo / warm gas	1,85	230/50	700	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA OPEN DOOR SIZE	DIM. 2 PORTE APERTE SIZE TWO OPEN DOORS	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
VTR80	1490		660x685x1440	DX / RH
VTR82	1520	2175	660x700x1440	DX / RH
VTR80UMI	1490		660x685x1440	DX / RH
VTR82UMI	1520	2175	660x700x1440	DX / RH

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
GR.21I	Griglia inox GN 2/1 / Stainless steel grid GN 2/1	530x650
GN2/1.20	Bacinella gastronorm GN2/1 / Gastronorm tray	650x530x20
CG.80	Coppia guide inox per vetrine prof. 830/880 - A pair of stainless steel rails	
7060	Chiusura con chiave / Locking with key	
TSVT	Tubo singolo / Single tube	
GTS	Generatore di ozono semplice (per frollatura solo per vetrine versione UMI)	
SPCOL	Supplemento verniciatura bianco o nero / White or black painting surcharge	
CRBA4.0	Supplemento controllo remoto avanzato, è possibile da parte di un tecnico modificare i parametri da remoto e di essere avvertito via mail di eventuali anomalie	
L'abbonamento comprende il servizio ma non la manodopera del tecnico.		
DU3G	Dongle USB 3G per connettere internet con Sim card 3G USB dongle to connect the internet with a SIM card	

(I LITRI INDICATI SONO LA CAPACITÀ NOMINALE)