



+20°C +91°C



VVC 800



2 x GN 1/1
600 x 400 mm

Vitrines merchandising 2 & 3 GN 1/1

Merchandising displays 2 & 3 GN 1/1

Entièrement panoramiques, ces vitrines ventilées très élégantes offrent une parfaite harmonie de présentation de vos produits en chaud et en froid.

Completely panoramic, these elegant and very attention-getting ventilated display offers you an homogeneous presentation of your cold and warm products.

VVC 800 & VVC 1200 : maintien homogène à température (régulation par thermostat 20-91°C) de vos snacks, pizzas, quiches, croque-monsieur et viennoiseries par **ventilation de l'air** dans la vitrine chauffante. **Contrôle d'humidité** pour une conservation parfaite du moelleux de vos produits grâce au tiroir à eau. Livrés en standard avec une affichette menu personnalisable sur demande en fonction des quantités. Capacité : tout bac GN encastrable (H. maxi : 100 mm)

VVF 800 & VVF 1200 : maintien au frais (+4°/+10°C par thermostat électronique à une température ambiante de 29°C) de vos salades, sandwiches frais, yaourts, desserts et boissons. Froid ventilé avec système de dégivrage automatique. **Gaz réfrigérant R 134 A sans CFC et composants de qualité (Danfoss ou Unité Hermétique)**. Capacité : tout type de plat GN 1/1 à poser.

Éléments communs : La grille de présentation intérieure, le plateau inférieur, les portes arrière coulissantes, les joues latérales en verre et la vitre bombée sont totalement amovibles. Eclairage LED blanc-froid, interrupteurs marche/arrêt. Livré sans plat ni bac GN.

VVC 800 & VVC 1200: keeping warm (Regulation with thermostat 20-91°C) your snacks, bake-off, quiches, thanks to a **ventilated air system** in the warming display. **Humidity control** thanks to a water container to keep products moist and delicious. Supplied as standard with a menu display that can be customised upon request according to quantities. Capacity: every built-in GN container (H. maxi: 100 mm).

VVF 800 & VVF 1200: keeping fresh (+4/+10°C with electronic thermostat at an ambient temperature of 29°C) your salads, fresh sandwiches, yoghurts, desserts, beverage etc. Ventilated refrigerated group with automatic defrosting system. **Refrigerating gas R 134 A without CFC. High quality Danfoss & U.H. components.** Capacity: every table top GN tray.

Common features: interior upper shelf, bottom tray, rear sliding doors, lateral glasses and the curved glass are completely removable. On/off switches, white-cold, LED lighting. Delivered without any GN tray or container.



VVF 800



2 x GN 1/1
600 x 400 mm

Arrière / Back VVF 800

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
VVC 800	1,55 kW	800 x 730 x 600 mm	650 x 550 x 295 mm (x 2)	2 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	52 kg	230 V
VVC 1200	1,55 kW	1120 x 730 x 600 mm	975 x 550 x 295 mm (x2)	3 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	71 kg	230 V
VVF 800	350 W	800 x 730 x 600 mm	650 x 550 x 295 mm (x 2)	2 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	67 kg	230 V
VVF 1200	430 W	1120 x 730 x 600 mm	975 x 550 x 295 mm (x2)	3 x GN 1/1 & 400 x 600 mm	79 kg	230 V