

# Visionarium



**FCC** since 1980  
. pt







**VRV** Refrigerada | Réfrigérée | Chilled | Refrigerata

**VN** Neutro | Neutre | Dry Ambient | Neutro

**VP** Padaria | Boulangerie | Bakery | Panaderia | Paneterie

**VA** Aquecida | Chaude | Heated | Caliente | Calda

**VRVCH** Chocolate | Chocolat | Bombones | Ciocolatini











## A melhor visibilidade num ambiente perfeito

Para os profissionais que pretendem realçar os seus produtos e estimular a compra por impulso, alia uma ampla área de exposição às melhores condições de conservação.

### **La meilleure visibilité dans une ambiance parfaite.**

Un projet destiné aux professionnels qui veulent mettre en évidence leurs produits, de façon à stimuler l'achat par impulsion, propose une vaste surface d'exposition et assure les meilleures conditions de conservation.

### **The best visibility in a perfect environment.**

For professionals who intend to show their products to the best advantage and to stimulate impulse purchasing, forms an alliance between display area and optimum conservation conditions.

### **Mayor visibilidad en un ambiente perfecto.**

Para los profesionales que buscan realzar sus productos y estimular la compra por impulso, la vitrina aúna su amplia exposición con las mejores condiciones de conservación.

### **La miglior visibilità in un ambiente perfetto.**

Per i professionisti che intendono mostrare i loro prodotti nel miglior modo possibile e per stimolare l'acquisto ad impulso, costituisce un'alleanza tra area di mostra e ottime condizioni di conservazione.



### **Paixão e versatilidade à medida dos seus desejos.**

Com uma larga área de exposição, é a solução ideal para quem pretende otimizar a utilização do espaço. Elemento central deste programa é a vitrina ventilada com todos os níveis de exposição refrigerados, quer na versão para Pastelaria quer na versão para Chocolates. A gama compreende soluções para os negócios de Pastelaria, Padaria e Gastronomia em módulos refrigerados, neutros, aquecidos e específicos para pão. Para uma melhor planificação do espaço a oferta inclui: caixas expositoras (60 e 95 cm), caixas de saída lineares (50 e 100 cm) e cantos de vidro exteriores de 45°.

### **Passion et versatilité à la mesure de vos désirs.**

Avec une ample surface d'exposition, devient la solution idéale pour ceux qui prétendent optimiser l'espace. L'élément central de ce modèle est la vitrine ventilée avec tous les niveaux d'exposition réfrigérés, soit dans la version pour Pâtisserie, soit dans la version pour Chocolats. La gamme présente des solutions pour Pâtisserie, Boulangerie et Gastronomie en modules réfrigérés, neutres, chauds et spécifique à pain. Pour une plus grande planification de l'espace, cette vitrine est équipée de modules caisse pour exposition, (60 et 95 cm), de meubles caisses linéaires (50 et 100 cm) et d'angles extérieurs vitrés de 45°.

### **As much passion and versatility as you could wish for.**

With a wide display area, is the ideal solution for those who intend to optimize the use of space. The central feature of this programme is the fan-assisted display cabinet with cooling at all display levels, whether in the Confectionery model or in the version for Chocolates. The range comprises solutions for the Confectionery, Bakery and Gastronomy businesses, with refrigerated, neutral, heated and an exclusive bread case. For a better planning of space the offer includes: display desks (60 and 95 cm), linear (50 and 100 cm) and 45° external glass corners.

### **Pasión y versatilidad a medida de sus deseos.**

Con una gran área de exposición, la vitrina es la solución para quien pretende optimizar el espacio de exposición. El elemento característico de este modelo es la vitrina ventilada con todos los niveles de exposición refrigerados que se acopla perfectamente con la versión de pastelería y con la de chocolates. La gama aporta soluciones para los negocios de Pastelería, Panadería y Gastronomía con

módulos refrigerados, neutros, calientes o específicos para pan. Para una mejor planificación del espacio la gama ofrece: cajas expositoras (60 y 95cm), cajas de salida rectas (50 y 100cm) así como vitrinas en ángulo exterior de 45°.

### **Tanta passione e versatilità quanta ne possiate desiderare.**

Grazie alla sua ampia vetrina, è la

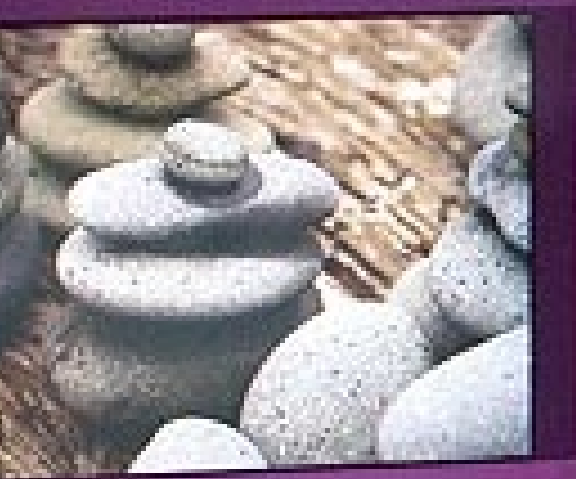




ideale per chi intende ottimizzare l'uso dello spazio. La caratteristica fondamentale di questo linea è la vetrina ventilata con raffreddamento su ogni livello, sia nel modello Pasticceria che nella versione per Cioccolate. La gamma comprende soluzioni per Pasticceria, Panetteria e Gastronomia, con banchi refrigerati, neutri, riscaldati e un esclusivo banco per pane. Al fine di ottenere la migliore gestione degli spazi, l'offerta include: banchi vetrina (60 e 95 cm) casse lineari (50 e 100 cm) e angolo esterno da 45°.













#### **Detalhes preciosos.**

As vitrinas podem ser integradas com outras gamas para uma solução mais completa e de acordo com os desejos dos clientes mais exigentes.

#### **Détails précieux**

Les vitrines peuvent être associées à d'autres modèles pour Pâtisserie, Bar et Gastronomie de la COOLING SYSTEMS, ce qui permettra de choisir la solution la plus complète et de répondre aux besoins des clients les plus exigeants.

#### **Precious details.**

For a more comprehensive solution and in harmony with the most demanding customers' wishes, the display cabinets can be integrated with other ranges of Confectioner's, Bar and Gastronomy

#### **Detalles preciosos.**

Las vitrinas se pueden integrar en otras líneas de producto para Pastelería, Bar y Gastronomía de COOLING SYSTEMS, con el fin de dar una solución mas completa de acuerdo con las necesidades de los clientes más exigentes.

#### **Dettagli preziosi.**

Per una soluzione più completa ed in armonia con le aspettative dei clienti più esigenti, le vetrine possono essere integrate con altre gamme di Confeetteria Bar e Gastronomia







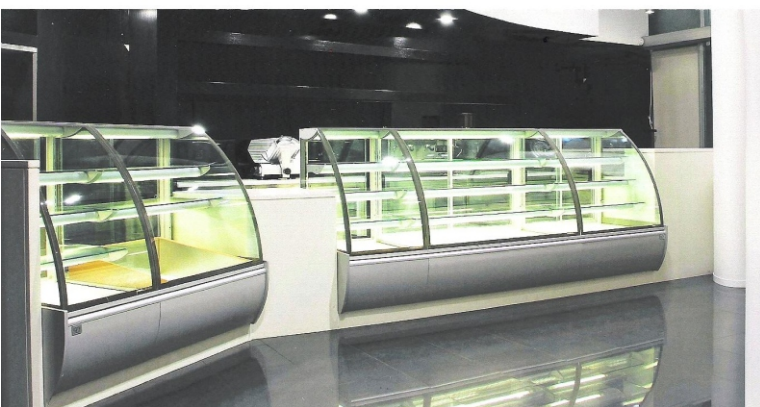


















**FCC** since 1980  
**.pt**

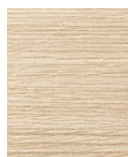
## EQUIPAM. HOTELEIROS REFRIGERAÇÃO & AVAC

### Industry / Showroom

Zona Industrial de Perosinho  
Est. Nova do Alquebre, 200/212  
4415-055 Perosinho VNG  
PORTUGAL

TEL. +351 227 621 163 FAX +351 227 627 623  
www.fcc.pt fcc@fcc.pt export@fcc.pt

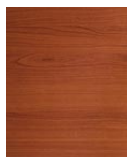
### Acabamentos / Finitions / Finishes / Acabados / Finiture



Carvalho claro  
Chêne blanchi  
Bleached Oak  
Roble blanqueado  
Rovere sbiancato



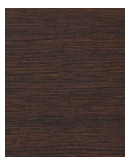
Pereira  
Poirier  
Pear  
Peral  
Pero



Cerejeira  
Cerisier  
Cherry  
Cerezo  
Ciliegio



Nogueira  
Noyer  
Walnut  
Nogal  
Noce



Carvalho escuro  
Chêne foncé  
Dark Oak  
Roble oscuro  
Rovere scuro



RAL 1013



RAL 2003



RAL 3031



RAL 6034



RAL 9006

Dados técnicos	VRV			VN			VP			VA			VRVCH			VRCE/VNCE
Données techniques / Technical data	60	95	140	60	95	140	60	95	140	60	95	140	60	95	140	45°
Datos técnicos / Dati tecnici	60	95	140	60	95	140	60	95	140	60	95	140	60	95	140	-
Comprimento sem laterais Longueur sans joues / Length without ends Ancho sin laterales / Lunghezza senza spalla	mm 600	950	1400	600	950	1400	600	950	1400	600	950	1900	600	950	1400	-
Espessura do lateral Epaisseur de les joues / Side thickness Grossor del lateral / Spessore di spalla	mm 20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Superfície de exposição Surface d'exposition / Display area Superficie esposizione / Piano espositivo	m <sup>2</sup> 0,87	1,35	2,06	0,87	1,35	2,06	0,69	1,11	1,56	0,87	1,35	2,06	0,87	1,65	2,06	0,98
Potência frigorífica* Puissance frigorifique / Refrigeration power Potencia frigorífica / Potenza frigorifera	W 840	1160	1374	-	-	-	-	-	-	-	-	-	840	1160	1374	1160/-
Potência nominal máxima Puissance nominale / Rated power Potencia nominal / Potenza nominale	W 566	668	869	60	72	144	45	54	108	2460	3072	3544	566	668	869	668/-
Temp. de funcion. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Temp. de fonctionnement / Working temperature Temp. de funcionamiento / Temp. di esercizio	°C 2 - 5	2 - 5	2 - 5	-	-	-	-	-	-	60 - 70	60 - 70	60 - 70	13 - 15	13 - 15	13 - 15	2 - 5/amb.
Dimensões de embalagem (comp./larg./alt.) Dimensions d'emballage / Crating dimensions Dimens. del embalaje / Dimens. imballaggio	cm 75x95	110x95	155x95	75x95	110x95	155x95	75x95	110x95	155x95	75x95	110x95	155x95	75x95	110x95	155x95	140x95
	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148	x148

\* T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

VRV Refrigera da / Réfrigérée / Chilled / Refrigerada / Refrigerata VN Neutro / Neutro / Dry ambient / Neutro / Neutro VP Padaria / Boulangerie / Bakery / Panaderia / Panetteria

VA Aquecida / chaude / Heated / Caliente / Calda VRVCH Chocolates / Chocolats / Chocolates / Bombones / Ciocolatini

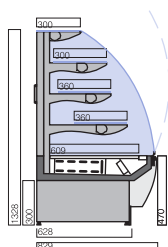
VRVCE/VNCE Cantos refrigerados e neutros / Angles réfrigérés et neutres / Chilled and dry ambient corners / Cantos refrigerados y neutros / Angoli refrigerati e neutri

R404A Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Refrigerating gas / Gas refrigerante / Gas refrigerante

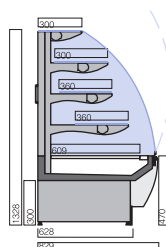
230V~50Hz Tensão de alimentação/frequência / Tension d'alimentation / Power rating / Tension/frequencia / Voltaggio

Dim=60 com porta pivotante / avec porte pivotante / with swivel door / con puerta pivotante / con porta a battente

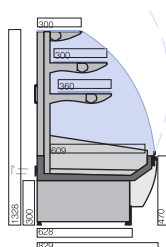
Dim=95/140 com portas de correr / avec portes coulissantes / with sliding doors / con puertas correderas / con porte scorrevoli



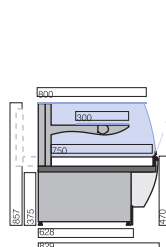
VRV/VRVCH



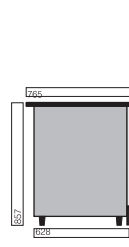
VN/VA



VP



VCXE 60/95



VCXS 50/100

