freor

VEGA QB LEAFLET

VEGA QB BROSCHÜRE



VEGA QB LG / HG

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass design serve-over counter ideal for any store.

| Evaporator in the back wall for easy maintenance and cleaning.

| A self-service counter version with low glass is available.

| Optional glass lids for low glass or sliding back doors for high glass versions for better energy efficiency.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Possibility to lift the bottom of the counter to clean and tidy it.

| Optional canopy LED lighting in high glass design.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Kubisches Glasdesign: eine Bedientheke – perfekt für jeden Markt.

| Verdampfer in der Rückwand verbaut für eine einfache Wartung und Reinigung.

| Auch als SB-Theke mit niedriger Glasfront erhältlich.

| Optional für mehr Energieeffizienz: Glasabdeckungen oder Schiebeelemente bei niedriger bzw. hoher Glasfront.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Anhebbarer Thekenboden für eine einfache Reinigung.

| Optionale LED-Beleuchtung des Baldachins bei hohem Glasdesign.

MM	940	1250	1880	2500	3750
°	IC45	OC45	IC90	OC90	

	HFC/HFO	CO_2	R290
PLUG-IN / STECKERFERTIG	√		√
REMOTE / ZENTRAL GEKÜHLT	√	√	
HYDROLOOP / HYDROLOOP	√		√

Refrigerant / Kältemittel

R290 PROPANE · R744 CO_2 · HFC/ HFO

Connection Type / Anschlussart

Cooling Type / Kühlart

Efficiency / Effizienz

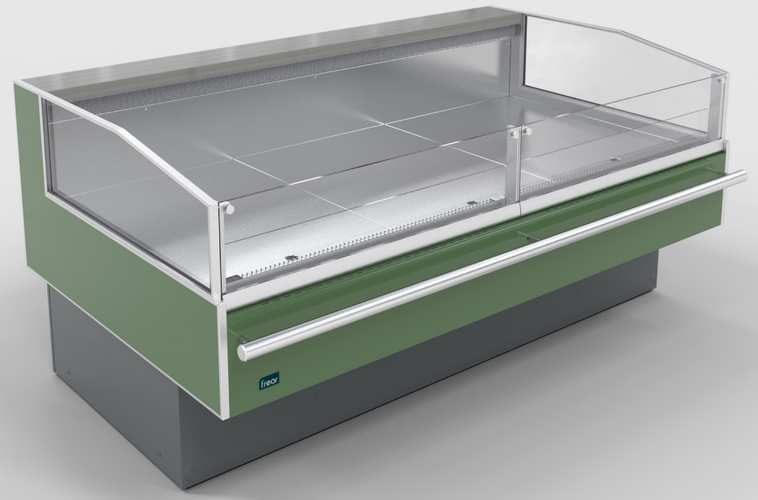
LED · ECO · CONTINUOUS COOLING

Temperature Class / Temperaturklasse

H1 (1...16 °C) · M2 (-1...7 °C) · M1 (-10...5 °C)

Flexibility / Flexibilität

From / aus der: A ↑ G D



VEGA QB PASTRY

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass design serve-over counter for patisserie products.

| A drawer-type display deck equipped with trays for patisserie product presentation.

| Adjustable glass shelf for optimal product visibility or similar product display.

| Optional sliding back doors for a high glass version for better energy efficiency.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke im kubischen Glasdesign für den Verkauf von Konditoreiwaren.

| Kubisches Glasdesign mit großzügigen Auslagen für Konditoreiprodukte.

| Verstellbares Glasregal für mehr Übersicht oder mehr Auslagenfläche.

| Optionale Schiebetüren auf der Rückseite von Hochglasmodellen für mehr Energieeffizienz.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.



MM	1250	2500	3750		
	N/A				

	HFC/HFO	CO_2	R290
PLUG-IN / STECKERFERTIG	√		√
REMOTE / ZENTRAL GEKÜHLT	√	√	
HYDROLOOP / HYDROLOOP	√		√

R290 PROPANE | R744 CO_2 | HFC/ HFO

Refrigerant / Kältemittel

Connection Type / Anschlussart

Cooling Type / Kühlart

LED | ECO

Efficiency / Effizienz

H1 (1...10 °C) | M2 (-1...7 °C) | M1 (-1...5 °C)

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

From / aus der: A ↑ G D

VEGA QB H1 / H2

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass design multi-level self-service counter for perfect product visibility.

| Available with two to three display levels (H1, H2) to cross-sell different products.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Possibility to lift the bottom of the counter to clean and tidy it.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| SB-Theke im kubischen Glasdesign mit mehreren Ebenen für eine übersichtliche Warenpräsentation.

| Erhältlich mit 1 bis 2 zusätzlichen Auslageebenen (H1, H2) für Cross-Selling-Produkte.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Anhebbarer Thekenboden für eine einfache Reinigung.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.



MM	1250	1880	2500	3750	
°	N/A				

	HFC/HFO	CO_2	R290
PLUG-IN / STECKERFERTIG	√		√
REMOTE / ZENTRAL GEKÜHLT	√	√	
HYDROLOOP / HYDROLOOP	√		√

R290 PROPANE | R744 CO_2 | HFC/ HFO

Refrigerant / Kältemittel

Connection Type / Anschlussart

Cooling Type / Kühlart

LED | ECO | CONTINUOUS COOLING

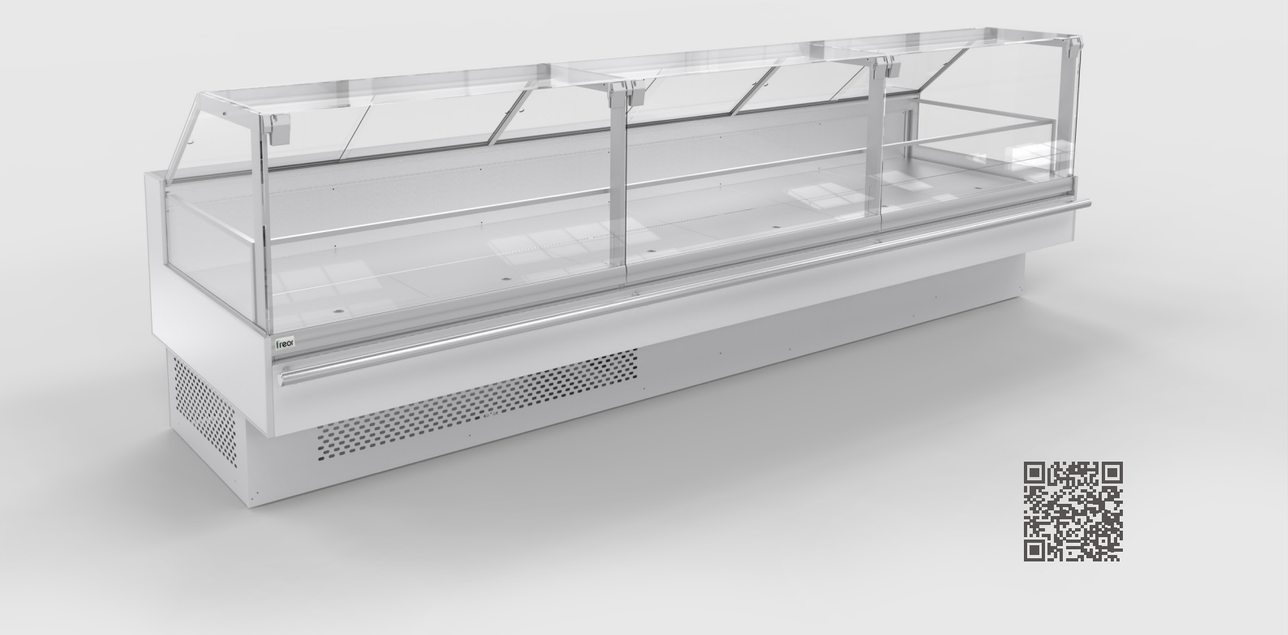
Efficiency / Effizienz

H1 (1…10 °C) | M2 (-1…7 °C) | M1 (-1…5 °C)

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

From / aus der: A T G D



VEGA QB FREEZER

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass serve-over counter ideal for frozen product display.

| Sliding back doors for better energy efficiency.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Anti-condensation foil on the internal pane for preventing any fogging after opening.

| Defrost heater for evading buildups of frost and ice.

| Possibility to lift the bottom of the counter to clean and tidy it.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke mit geradem Frontglas, ideal für die Auslage von Tiefkühlprodukten.

| Schiebetüren auf der Rückseite für eine höhere Energieeffizienz.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Antikondensationsfolie auf der Glasinnenseite gegen das Beschlagen der Fläche nach dem Öffnen.

| Abtauheizung gegen das Ansetzen von Frost und Vereisung.

| Anhebbarer Thekenboden für eine einfache Reinigung.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.

MM	1250	1880	2500	3750	
	N/A				

	HFC/HFO	CO_2	R290
PLUG-IN / STECKERFERTIG	√		√
REMOTE / ZENTRAL GEKÜHLT	√	√	
HYDROLOOP / HYDROLOOP	√		√

R290 PROPANE | R744 CO_2 | HFC/HFO

Refrigerant / Kältemittel

Connection Type / Anschlussart

Cooling Type / Kühlart

LED | ECO

Efficiency / Effizienz

L1 (-16... -18 °C)

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

From / aus der: A G E



VEGA QB HOT BM

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass serve-over counter for hot dishes presentation.

| Below and above heating, humidification via bain-marie, and electronic water filling keep cooked dishes warm while preventing them from drying.

| Gastronomy containers of the selected depth for the product storage.

| Glass door in the back for better energy efficiency.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke mit geradem Frontglas für die Präsentation von warmen Speisen.

| Unter- und Oberhitze plus Befeuchtung durch eine Bain Marie mit automatischer Wasserbefüllung zum Warmhalten der gekochten Speisen und als Schutz vor deren Austrocknung.

| Gastronomie-Behälter in wählbarer Tiefe für die Bereitstellung von Lebensmitteln.

| Glastür auf der Rückseite für eine höhere Energieeffizienz.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.

MM	1250	1880			
°	N/A				

Connection Type / Anschlussart

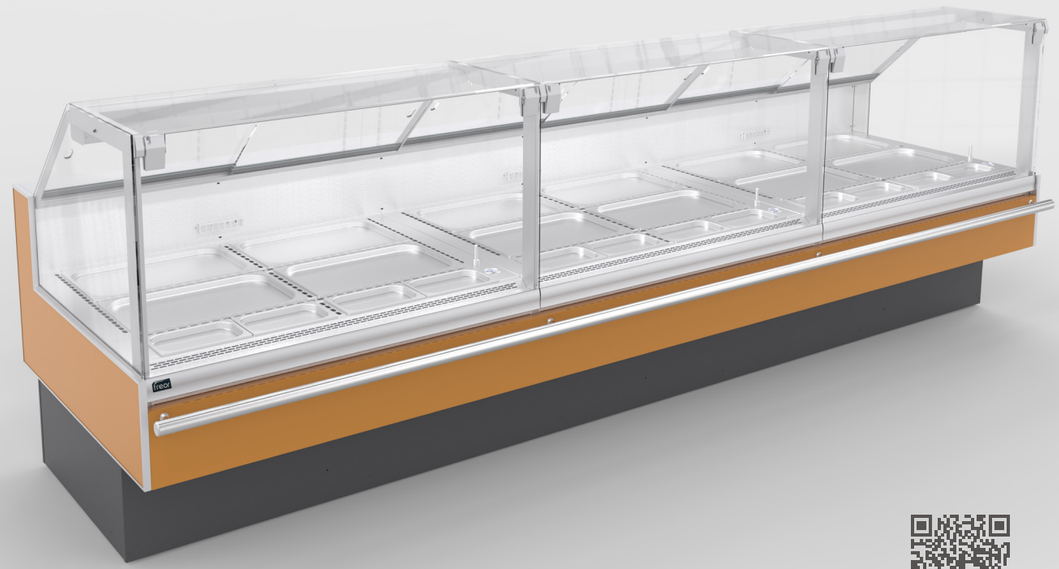
ECO

Efficiency / Effizienz

60...80 °C

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität



VEGA QB HOT DRY

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass serve-over counter for hot dishes presentation.

| The heater panel below and the infrared heating above for even product heating.

| Gastronomy containers of the selected depth for the product storage.

| Glass door in the back for better energy efficiency.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke mit geradem Frontglas für die Präsentation von warmen Speisen.

| Heizpaneel-Unterhitze und Infrarot-Oberhitze für eine gleichmäßige Warmhaltung der Speisen.

| Gastronomie-Behälter in wählbarer Tiefe für die Bereitstellung von Lebensmitteln.

| Glastür auf der Rückseite für eine höhere Energieeffizienz.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.

MM	1250	1880			
°	N/A				

Connection Type / Anschlussart

ECO

Efficiency / Effizienz

60...80 °C

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

VEGA QB HDV

EN | KEY BENEFITS:

| Straight glass serve-over counter for hot dishes presentation.

| The heater panel below and the infrared heating above for even product heating.

| Gastronomy containers of the selected depth for the product storage.

| Mirrored glass doors in the back for easy product stocking or replacement.

| Lift-up or tilt-down front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke mit geradem Frontglas für die Präsentation von warmen Speisen.

| Heizpaneel-Unterhitze und Infrarot-Oberhitze für eine gleichmäßige Warmhaltung der Speisen.

| Gastronomie-Behälter in wählbarer Tiefe für die Bereitstellung von Lebensmitteln.

| Innenseitig verspiegelte Glastüren für einfache Bevorratung oder leichten Warenaustausch.

| Hoch- oder herunterklappbares Frontglas für einen einfachen Warenzugriff.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.

MM	1072	1412	1752	2478	
°	N/A				

Connection Type / Anschlussart

60 .. 80 °C

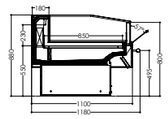
Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

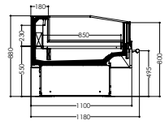


freor

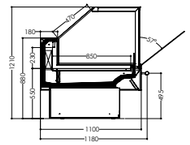
	MM	°C [+25 °C. 60% RH]	M²	M³
VEGA QB LG / HG	940	1..10 / -1..7 H1 / M2	0.80	0.18
VEGA QB LG / HG	1250 1880 2500 3750	1..10 / -1..7 / -1..5 H1 / M2 / M1	1.06 1.60 2.13 3.19	0.24 0.37 0.49 0.73
VEGA QB PASTRY	1250 2500 3750	1..10 / -1..7 / -1..5 H1 / M2 / M1	1.44 2.88 4.31	0.24 0.49 0.73
VEGA QB H1	1250 2500	1..10 / -1..7 / -1..5 H1 / M2 / M1	1.56 3.12	0.44 0.87
VEGA QB H2	1250 1880 2500 3750	1..10 / -1..7 / -1..5 H1 / M2 / M1	2.19 3.27 4.38 6.56	0.61 0.92 1.23 1.84
VEGA QB FREEZER	1250 1880 2500 3750	-15..-18 L1	1.05 1.58 2.10 3.15	0.24 0.41 0.55 0.82
VEGA QB HOT BM	1250 1880	60..80	1.06 1.60	0.20 0.30
VEGA QB HOT DRY	1250 1880	60..80	1.07 1.61	0.25 0.37
VEGA QB HDV	1072 1412 1752 2478	60..80	0.72 0.97 1.20 1.69	0.36 0.48 0.60 0.84



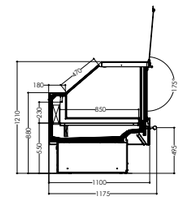
VEGA QB LG TD



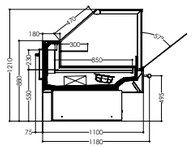
VEGA QB LG LU



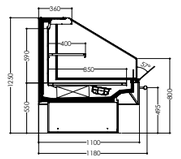
VEGA QB HG TD



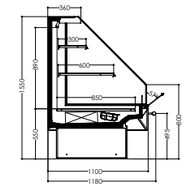
VEGA QB HG LU



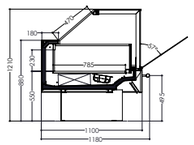
VEGA QB PASTRY TD



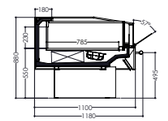
VEGA QB H1 TD



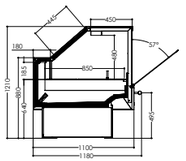
VEGA QB H2 TD



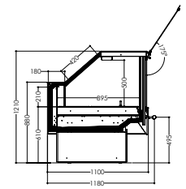
VEGA QB FREEZER HG TD



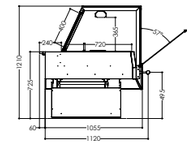
VEGA QB FREEZER LG TD



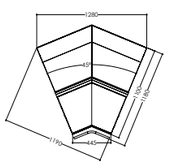
VEGA QB HOT BM TD



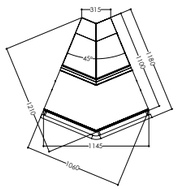
VEGA QB HOT DRY TD



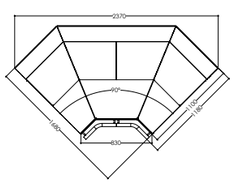
VEGA QB HDV TD



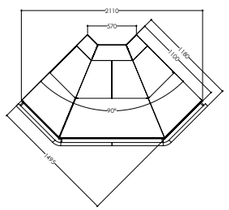
VEGA QB IC45



VEGA QB OC45



VEGA QB IC90



VEGA QB OC90