freor

VEGA S LEAFLET

VEGA S BROSCHÜRE



VEGA S LG / HG

EN | KEY BENEFITS:

| Curved 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.

| Lift-up 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:

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

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

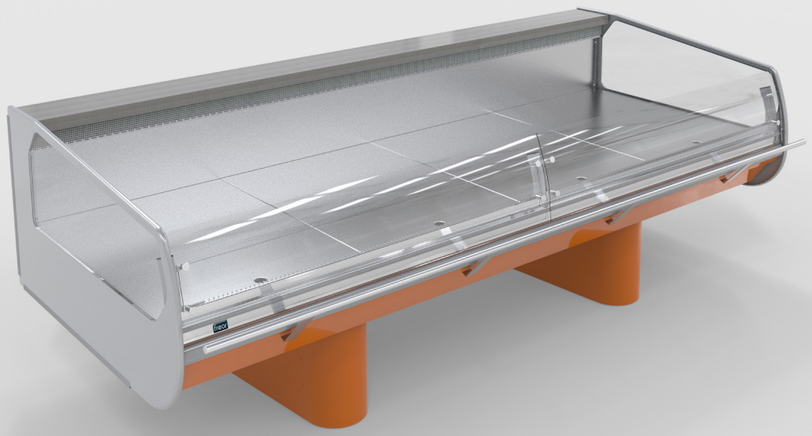
| Auch als SB-Theke mit niedriger Glasfront erhältlich.

| Hochklappbares Frontglas für einen leichteren Zugriff auf die Ware.

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

Flexibility / Flexibilität

From / aus der: A↑G E



VEGA S STORAGE

EN | KEY BENEFITS:

| Curved glass serve-over counter with an additional refrigerated drawer for more storage capacity.

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

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

| Perfect cooling solution for food markets for meat, poultry and other product storage and display.

| Lift-up 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:

| Bedientheke mit gerundetem Frontglas und einer zusätzlichen Kühlschublade für mehr Stauraum.

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

| Auch als SB-Theke mit niedriger Glasfront erhältlich.

| Hochklappbares Frontglas für einen leichteren Zugriff auf die Ware.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Anhebbarer Thekenboden für eine einfache Reinigung.

| Optionale LED-Beleuchtung des Baldachins bei hohem Glasdesign.

MM	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

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

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

From / aus der: A G D

VEGA S HDV

EN | KEY BENEFITS:

| Curved 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 front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke mit gerundetem Frontglas für die Präsentation warmer Speisen.

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

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

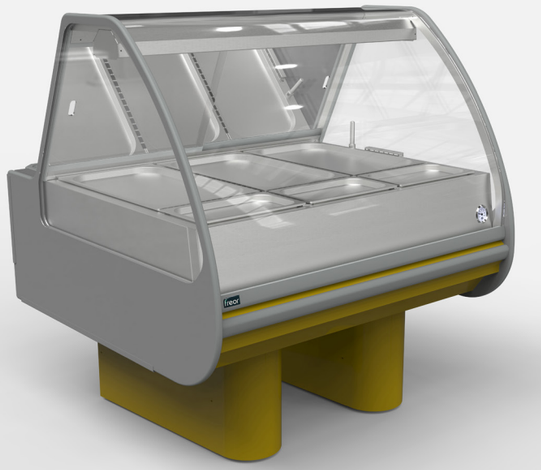
| Innenseitig verspiegelte Glastüren für einfache Bevorratung oder leichten Warenaustausch.

| Hochklappbares Frontglas für einen leichteren Zugriff auf die Ware.

| Schutz gegen das Beschlagen von Glasflächen.

| Optionale LED-Beleuchtung im Möbelkopf.

MM	1072	1412	1752	2478	
°	N/A				

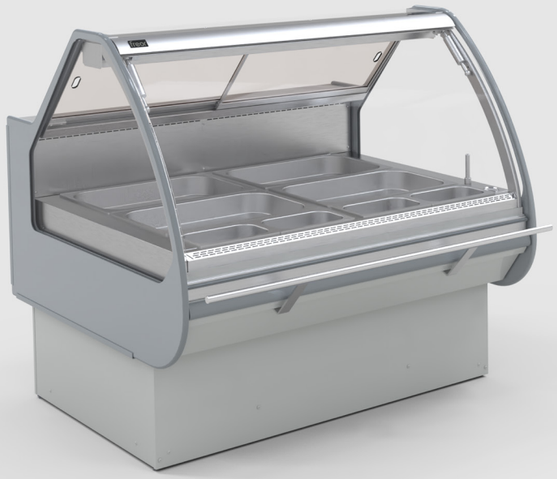


Connection Type / Anschlussart

60 .. 80 °C

Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität



VEGA S HOT BM

EN | KEY BENEFITS:

| Curved 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 front glass for easier product reach.

| Protection against glass fogging.

| Optional canopy LED lighting.

DE | HAUPTVORTEILE:

| Bedientheke mit gerundetem Frontglas für die Präsentation warmer 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



Efficiency / Effizienz



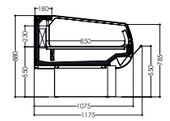
Temperature Class / Temperaturklasse

Flexibility / Flexibilität

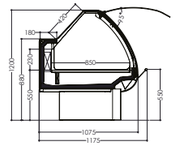
freor

	MM	°C [+25 °C. 60% RH]	M^2	M^3
VEGA S LG / HG	940	1..10 / -1..7 H1 / M2	0.80	0.18
VEGA S 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 S STORAGE	1880 2500 3750	1..10 / -1..7 / -1..5 H1 / M2 / M1	2.46 3.03 4.91	0.59 0.73 1.17
VEGA S HDV	1072 1412 1752 2478	60..80	0.72 0.97 1.20 1.69	0.28 0.36 0.45 0.64
VEGA S HOT BM	1250 1880	60..80	1.06 1.60	0.20 0.30

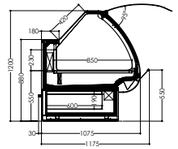
freor



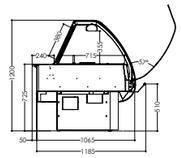
VEGA S LG



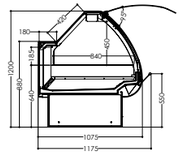
VEGA S HG



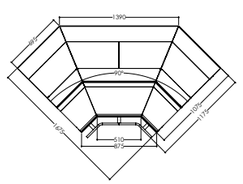
VEGA S STORAGE



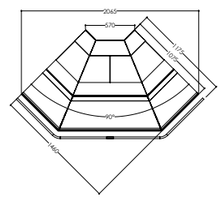
VEGA S HDV



VEGA S HOT BM



VEGA S IC90



VEGA S OC90