

# Vanilla

Perfect flavour

Friulinox



Vanilla

Friulinox



ES



**100% de garantía para sus clientes**  
Aplicación de gestión de productos de conservación Sushi SFC



**Fácil de usar**  
Interfaz de control con pantalla capacitiva en color de 2.8"



**Conservación siempre perfecta**  
Control de la humedad mediante sonda higrométrica



**Respetuoso con el medio ambiente**  
Equipo de refrigeración tropicalizada de alta eficiencia



**Todo bajo control**  
Conectividad con el control remoto HACCP

De los especialistas en refrigeración llega la nueva línea de armarios de conservación **Vanilla** dedicadas al mundo de la pastelería y el helado, **disponibles en diferentes temperaturas en función de los productos a conservar.** Con tamaños de bandeja **EN1, EN2, ICE** gracias a diferentes soluciones tecnológicas para el control de la temperatura y la humedad garantizan siempre una perfecta conservación del producto. **Front** diseñada para presentar una estética elegante TOTAL BLACK con iluminación de led interna que realza el producto y las hace idóneas como complemento de decoración expuesto en cualquier ambiente. En cambio, la versión **Back** es totalmente de acero inoxidable con puerta ciega apta para su inserción en el interior de un laboratorio.

# Vanilla

Perfect flavour



Versión **Front**



Versión **Back**

# Sushi

## Smart Freshness Control

### Notificaciones visuales



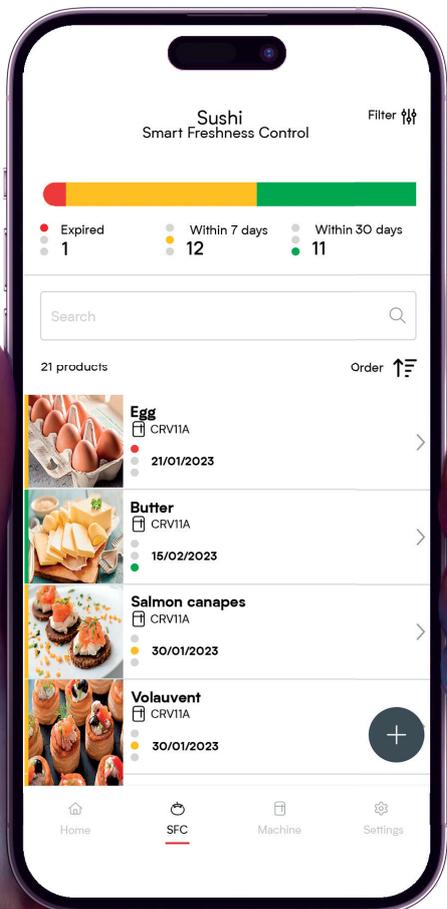
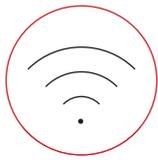
productos caducados



productos que están caducando



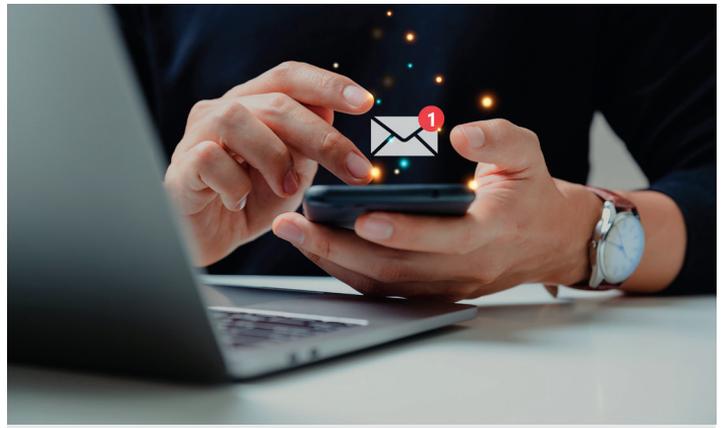
productos que están bien





### Reconocimiento inteligente

Identificación inmediata de los productos y sus características a través de códigos de barras



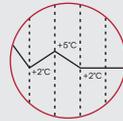
### Notificaciones de caducidad

Cero residuos: no más productos caducados



### Gestión HACCP

Notificaciones diarias precisas y puntuales para registros HACCP



### Sin riesgo

Gestiona la frescura de sus productos artesanales a través de notificaciones de caducidad

**Sushi Control Inteligente de Frescura** fue creado como resultado de cincuenta años de experiencia en sistemas de conservación de alimentos. **Es un asistente virtual verdaderamente exclusivo e inteligente que supervisa la frescura y la calidad de los productos almacenados.** La **Sushi App**, gracias a la **conexión WI FI estándar** en todos los gabinetes de almacenamiento de **Vanilla**, monitorea y mantiene las fechas de caducidad del producto bajo control. También le notifica cuando están a punto de caducar para que pueda evitar desperdicios inútiles y costosos. Para los productos envasados, puede cargar los productos directamente en **Vanilla** utilizando el código de barras o, en el caso de productos artesanales, puede ingresar los productos manualmente. Cuando los productos están a punto de caducar, o ya han caducado, **Sushi** le envía una notificación directamente a su teléfono inteligente. **Vanilla** señala automáticamente la presencia de productos caducados con un sombrero rojo y la presencia de productos cercanos a la caducidad con un sombrero naranja. Con esta innovación exclusiva, **Vanilla** logra ser el líder del mercado tecnológico para gabinetes de almacenamiento de pastelería.

## La gama

### Pastelería

Modelo	Dimensiones (L x P x A mm)	Capacidad de las bandejas	Rango Temperatura	Gas refrigerante	Potencia (W)	Absorción (A)	Alimentación (V-ph/1N/Hz) **
CRV11A	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-2/+18 °C	R290	1210	5,8	220-240/1N-/50
CRV11W	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-2/+18 °C	R290	1190	5,7	220-240/1N-/50
CRV11-P	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-2/+18 °C	R134a	1425	6,9	220-240/1N-/50
CRV21A	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-2/+18 °C	R290	1297	6,3	220-240/1N-/50
CRV21W	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-2/+18 °C	R290	1272	6,1	220-240/1N-/50
CRV21-P	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-2/+18 °C	R134a	1495	7,2	220-240/1N-/50
CFV11A	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-25/-15 °C	R290	686	3,3	220-240/1N-/50
CFV11W	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-25/-15 °C	R290	661	3,2	220-240/1N-/50
CFV11-P	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-25/-15 °C	R404a/R452a/R448a/R449a	756	3,7	220-240/1N-/50
CFV21A	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-25/-15 °C	R290	908	4,4	220-240/1N-/50
CFV21W	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-25/-15 °C	R290	883	4,3	220-240/1N-/50
CFV21-P	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-25/-15 °C	R404a/R452a/R448a/R449a	786	3,8	220-240/1N-/50
CRV11VA*	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-2/+18 °C	R290	1232	6	220-240/1N-/50
CRV11VW*	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-2/+18 °C	R290	1212	5,9	220-240/1N-/50
CRV11V-P*	780 x 800 x 2090	20 x EN1	-2/+18 °C	R134a	1447	7	220-240/1N-/50
CRV21VA*	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-2/+18 °C	R290	1319	6,4	220-240/1N-/50
CRV21VW*	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-2/+18 °C	R290	1294	6,3	220-240/1N-/50
CRV21V-P*	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-2/+18 °C	R134a	1517	7,3	220-240/1N-/50

\* versión con puerta de vidrio

\* tensiones y frecuencias especiales a petición

### Heladería

Modelo	Dimensiones (L x P x A mm)	Capacidad de las bandejas	Rango Temperatura	Gas refrigerante	Potencia (W)	Absorción (A)	Alimentación (V-ph/1N/Hz) **
CGVG1A	780 x 965 x 2090	54 pz 165 x 360 mm H 120mm	-25/-12 °C	R290	908	4,4	220-240/1N-/50
CGVG1W	780 x 965 x 2090	54 pz 165 x 360 mm H 120mm	-25/-12 °C	R290	883	4,3	220-240/1N-/50
CGVG1-P	780 x 965 x 2090	54 pz 165 x 360 mm H 120mm	-25/-12 °C	R404a/R452a/R448a/R449a	786	3,8	220-240/1N-/50

\* tensiones y frecuencias especiales a petición

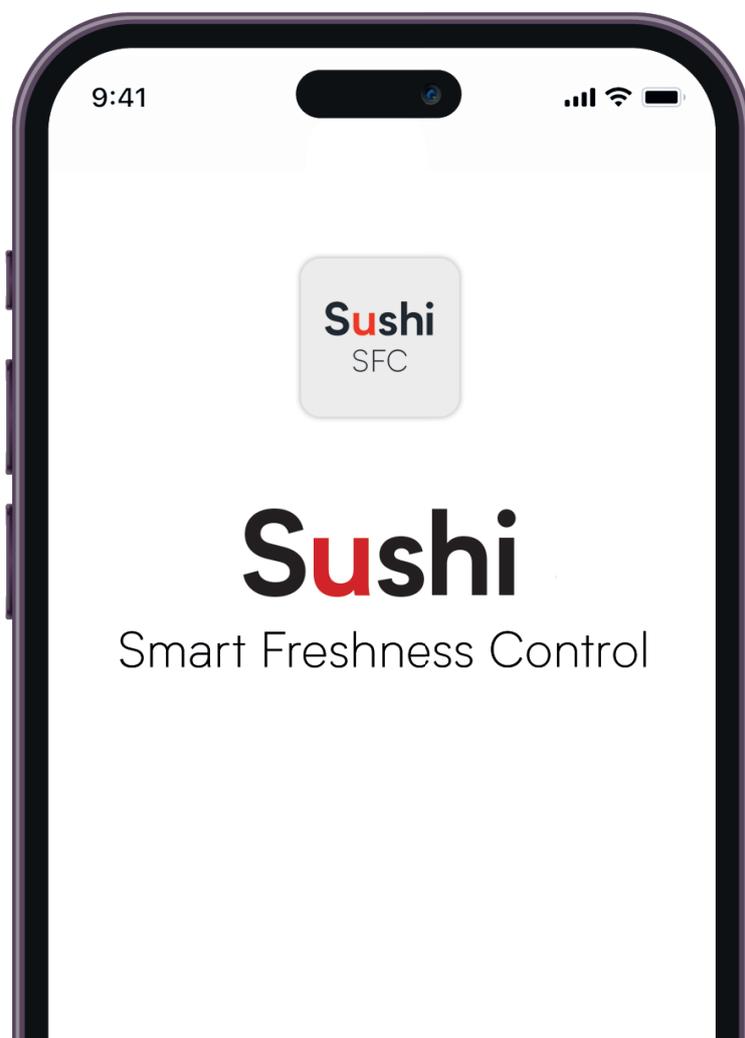
### Multirange

Modelo	Dimensiones (L x P x A mm)	Capacidad de las bandejas	Rango Temperatura	Gas refrigerante	Potencia (W)	Absorción (A)	Alimentación (V-ph/1N/Hz) **
CMV21A	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-25/+18 °C	R290	2142	10,3	220-240/1N-/50
CMV21W	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-25/+18 °C	R290	2142	10,3	220-240/1N-/50
CMV21-P	780 x 1080 x 2090	20 x EN2	-25/+18 °C	R452a	1546	7,5	220-240/1N-/50

\* tensiones y frecuencias especiales a petición

# Vanilla

Perfect flavour



# Vanilla

RF54L00055

Los datos y la información podrían cambiar en función del desarrollo continuo de los productos.  
Consulte la gama completa en: [www.fruilinox.com](http://www.fruilinox.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence