

VETRINE

Vitrine refrigerate

 **ICETECH**
ICE MAKERS



VETRINE

Vetrine refrigerate



Vetrina Sushi



VETRINA SUSHI 145



VETRINA SUSHI 180

Vetrina 1 livelli



VETRINA 110 1L 4T



VETRINA 145 1L 6T



VETRINA 175 1L 8T



VETRINA 110 1L 4P



VETRINA 145 1L 6P



VETRINA 175 1L 8P

Vetrina 2 livelli



VETRINA 110 2L 4T



VETRINA 145 2L 6T



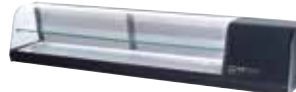
VETRINA 175 2L 8T



VETRINA 110 2L 4P



VETRINA 145 2L 6P



VETRINA 175 2L 8P

Caratteristiche generali

Le vetrine ICE TECH sono progettate per proteggere gli alimenti esposti in condizioni ottimali sul bancone, con un design accattivante.

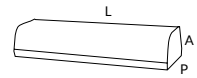
Caratteristiche

- Finiture esterne in alluminio anodizzato, disponibili in nero, argento e oro.
- Accesso indipendente all'unità di condensazione senza toccare lo spazio in cui sono esposti gli alimenti.
- Vetro curvo di sicurezza, temperato, facile da estrarre e pulire.
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, Sistema di vassoi facile da pulire, senza scarichi (che non sono igienici).
- Vassoi GN1/3 x 40 m inclusi in tutti i modelli.
- Illuminazione a LED.
- Termostato digitale per regolare la temperatura.
- Disponibile nelle versioni 220V/50hz e 115V/60hz.
- Porte scorrevoli in vetro oscurato.
- Eliminazione automatica del ghiaccio programmata e regolabile (ad eccezione della vetrina per SUSHI).

Caratteristiche supplementari vetrina sushi

- Doppio evaporatore (superiore e inferiore) per mantenere la temperatura esatta desiderata all'interno della vetrina.
- Mantiene l'umidità e la temperatura senza ricircolo dell'aria per evitare l'essiccazione del pesce.
- ZERO CONDENSATION SYSTEM®, Sistema a condensazione zero all'interno della vetrina quando è collegata.
- Non è necessario eliminare il ghiaccio.
- Dal momento del collegamento raggiunge in pochi minuti la temperatura nominale +1°C/-1°C.
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, progettato per un sistema con evaporatore che evita l'annidarsi di batteri, realizzato mediante tubi senza sistemi ad alette (poco igienici).
- Sonda temperatura ambiente per il massimo controllo.
- Finiture esterne in alluminio disponibili in nero o argento.

Modello



Vetrina sushi

	Volume di Stoccaggio L*	Numero Cassetti GN 1/3	Cap. Piastre N°	Potenza Massima assorbita Kw 27°C	Compressore hp	Saturazione a 27°C Circostante	Superficie Visualizzazione m2*	Netto Lordo Kg.	LARG. x PROF. x ALT. Dimensioni mm.
SUSHI VETRINA 145 R290	11,7	-	6	130	1/6	3°C	0,37	34/49	1447 x 387 x 240
SUSHI VETRINA 180 R290	15,6	-	8	130	1/6	3°C	0,47	37/52	1797 x 387 x 240

Vetrina 1 livello

				Potenza Massima assorbita Kw 32°C		Temperatura del locale 32°C			
VETRINA 110 1L 4T	7,7	4	-	130	1/6	+4°C/+8°C	0,27	28/40	1092 x 387 x 240
VETRINA 110 1L 4P	7,7	-	4	130	1/6	+4°C/+8°C	0,27	28/40	1092 x 387 x 240
VETRINA 145 1L 6T	11,7	6	-	130	1/6	+4°C/+8°C	0,37	35/45	1447 x 387 x 240
VETRINA 145 1L 6P	11,7	-	6	130	1/6	+4°C/+8°C	0,37	35/45	1447 x 387 x 240
VETRINA 175 1L 8T	15,6	8	-	130	1/6	+4°C/+8°C	0,47	38/53	1747 x 387 x 240
VETRINA 175 1L 8P	15,6	-	8	130	1/6	+4°C/+8°C	0,47	38/53	1747 x 387 x 240

Vetrina 2 livello

VETRINA 110 2L 4T	7,7	4	4	130	1/6	+4°C/+8°C	0,27	38/50	1092 x 385 x 360
VETRINA 110 2L 4P	7,7	-	8	130	1/6	+4°C/+8°C	0,27	38/50	1092 x 385 x 360
VETRINA 145 2L 6T	11,7	6	6	130	1/6	+4°C/+8°C	0,37	43/55	1447 x 385 x 360
VETRINA 145 2L 6P	11,7	-	12	130	1/6	+4°C/+8°C	0,37	43/55	1447 x 385 x 360
VETRINA 175 2L 8T	15,6	8	8	130	1/6	+4°C/+8°C	0,47	48/62	1747 x 385 x 360
VETRINA 175 2L 8P	15,6	-	16	130	1/6	+4°C/+8°C	0,47	48/62	1747 x 385 x 360

* Il volume di stoccaggio e la superficie di visualizzazione si riferiscono ai modelli con vassoio.