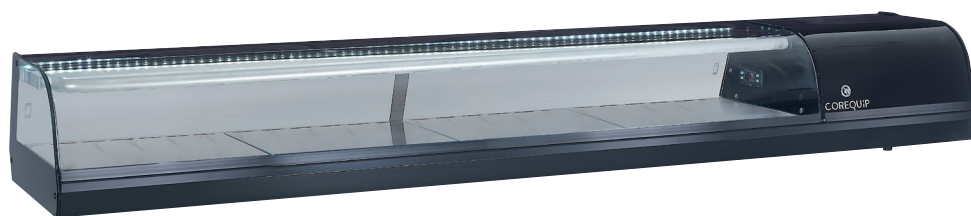
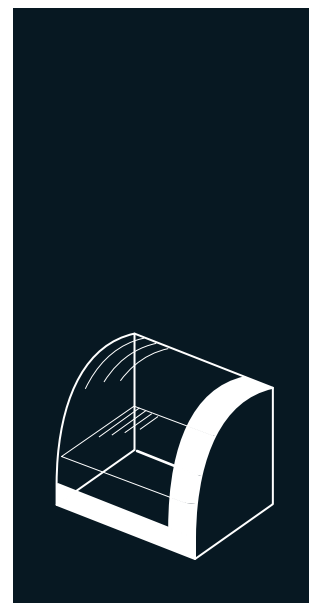




## SUSHI 180

### CASES FOR RAW FOOD



**ANODIZED ALUMINIUM EXTERNAL STRIP, AVAILABLE IN BLACK OR SILVER.**  
FINITURE ESTERNE IN ALLUMINIO ANODIZZATO, DISPONIBILI IN NERO, ARGENTO E ORO.

**INDEPENDENT ACCESS TO CONDENSING UNIT WITHOUT TOUCHING FOOD SPACE.**  
ACCESSO INDIPENDENTE ALL'UNITÀ DI CONDENSAZIONE SENZA TOCCARE LO SPAZIO IN CUI SONO ESPOSTI GLI ALIMENTI.

**CURVED SAFETY GLASS TEMPERED, LIFTS UP TO REMOVE FOR CLEANNING.**  
VETRO CURVO DI SICUREZZA, TEMPERATO, FACILE DA ESTRARRE E PULIRE.

**EASYSOON TRAYS SYSTEM®, IN STAINLESS STEEL WITHOUT DRAINS, USUALLY NON HYGIENICS.**  
EASYSOON TRAYS SYSTEM®, SISTEMA DI VASSOI FACILE DA PULIRE, SENZA SCARICHI (CHE NON SONO IGIENICI).

**GN 1/3 X 40MM TRAYS INCLUDED INSIDE ALL TRAY MODELS.**  
VASSOI GN1/3 X 40 M INCLUSI IN TUTTI I MODELLI.

**LED LIGHTING.**  
ILLUMINAZIONE A LED.

**DIGITAL THERMOSTAT TO SET TEMPERATURE.**  
THERMOSTATO DIGITALE PER REGOLARE LA TEMPERATURA.

**AVAILABLE 220V/50HZ AND 115V/60HZ.**  
DISPONIBILE NELLE VERSIONI 220V/50HZ E 115V/60HZ.

**SLIDING SMOKED GLASS DOORS.**  
PORTE SCORREVOLI IN VETRO OSCURATO.

**DOUBLE EVAPORATOR (UP & DOWN) TO KEEP EXACTLY T° INSIDE CASE.**  
ELIMINAZIONE AUTOMATICA DEL GHIACCIO PROGRAMMATA E REGOLABILE (AD ECCEZIONE DELLA VETRINA PER SUSHI).

**ZERO CONDENSATION SYSTEM®, INSIDE CASE WHEN RUNNING.**  
ZERO CONDENSATION SYSTEM®, SISTEMA A CONDENSAZIONE ZERO ALL'INTERNO DELLA VETRINA QUANDO È COLLEGATA.

**NO DEFROST TIME REQUIRED.**  
NON È NECESSARIO ELIMINARE IL GHIACCIO.

**REACH NOMINAL LOW TEMPERATURE +1°C/-1°C IN A FEW MINUTES FROM SWITCH ON.**  
DAL MOMENTO DEL COLLEGAMENTO RAGGIUNGE IN POCHI MINUTI LA TEMPERATURA NOMINALE +1°C/-1°C. NERO

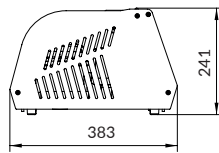
**ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, MADE BY AN EASYSOON TUBE AVOIDING FINS SYSTEMS.**  
ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, PROGETTATO PER UN SISTEMA CON EVAPORATORE CHE EVITA L'ANNIDARSI DI BATTERI, REALIZZATO MEDIANTE TUBI SENZA SISTEMI AD ALETTE (POCO IGIENICI).

**AMBIENT TEMPERATURE FOR FULL CONTROL.**  
SONDA TEMPERATURA AMBIENTE PER IL MASSIMO CONTROLLO.

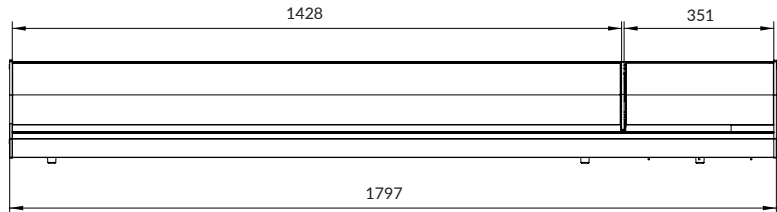
# TECHNICAL SCHEME PIANO TECNICO

## SUSHI 180

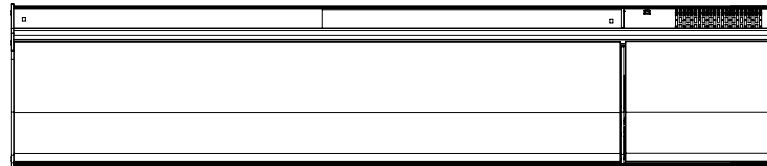
RIGHT SIDE VIEW  
VISTA LATERALE DESTRA/RECHA








FRONTAL VIEW  
VISTA FRONTALE













TOP VIEW  
VISTA SUPERIOR



\*Tutte le misure in mm.

MODEL MODELLI	 (mm)	 (Kg.)	 (mm)	 (Kg.)	 (m <sup>3</sup> )	
SUSHI 180	LARGHEZZA	1797	LARGHEZZA	1887	52	
	PROFONDITÀ	387	PROFONDITÀ	440		0,35
	ALTEZZA	240	ALTEZZA	425		

Gas Refrig.	Alimentazione	Potenza	Livelli	Cap. Piastre N°	Compressore	Potenza del compressore	Temperatura	Superficie Display			
 (Gas) (Gr.)	 (V / Hz.)	 (W)	 (L.)	 (N°)	 (N°)	 (Hp)	 ASHRAE CONDITIONS CONDIZIONI ASHRAE (W) (BTU/h)	 (°C)	 (m <sup>2</sup> )		
R290A	70	220-230 / 50	155	15,6	1	8	1/8	143	488	-1 / +1	0,47

0000\_ict/ent\_26/D/22



ICETECH, S.A.  
POL. IND. LA REVA, SECTOR 13, AV. GREMIS, 1  
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN  
PHONE: +34 961 667 636 | FAX: +34 961 668 944  
sales@icetechice.com | www.icetechice.com



SERVICE  
SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA  
sales@icetechice.com  
Skype: ICETECH.Service  
+34 961 667 639  
8:00AM | 7:00PM



Subject to certain limitations  
and exclusions. Only spare parts.  
Soggetta a limitazioni e revoca.  
Solo parti di ricambio.

