

# ICETECH<sup>®</sup>

ICE MAKERS



IT SC 145  
IT SC 180  
IT C 110  
IT C 145  
IT C 175



IT SUSHI CASE 145



IT SUSHI CASE 180



IT CASE 110 1L 4T



IT CASE 145 1L 6T



IT CASE 175 1L 8T



IT CASE 110 1L 4P



IT CASE 145 1L 6P



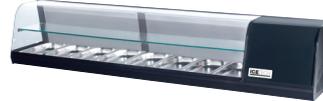
IT CASE 175 1L 8P



IT CASE 110 2L 4T



IT CASE 145 2L 6T



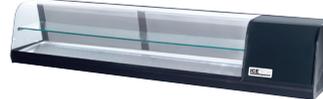
IT CASE 175 2L 8T



IT CASE 110 2L 4P



IT CASE 145 2L 6P



IT CASE 175 2L 8P

## CARATTERISTICHE GENERALI

La serie **ICE TECH VETRINE** sono state disegnate per proteggere il cibo esposto in condizioni ottime sul ripiano con un disegno accattivante.

Le finiture esterne sono in alluminio anodizzato, disponibile nella versione in nero, argento e oro

Accesso indipendente alla unità di condensazione senza toccare lo spazio dove si trova il cibo esposto

Vetro curvo di sicurezza, temperato, di facile estrazione e pulizia

**EASY CLEAN TRAYS SYSTEM<sup>®</sup>**, sistema di ripiani con facile pulizia, senza drenaggio, che non risulta essere igienico

Vassoio GN 1/3x 40mm incluso in tutti i modelli di vassoi

Illuminazione mediante LED

Termostato digitale per regolare la temperatura

Disponibile in 220/50Hz, 115/60Hz

Porte scorrevoli in cristallo affumicato

Eliminazione automatica del gelo di tanto in tanto e regolabile (ad eccezione della vetrina SUSHI)

## CARATTERISTICHE ADDIZIONALI VETRINA SUSHI

Doppio evaporatore (superiore e inferiore) per mantenere la temperatura esatta desiderata dentro la vetrina

Mantiene l'umidità e temperatura senza circolazione dell'aria per evitare che il pesce si possa seccare

**ZERO CONDENSATION SYSTEM<sup>®</sup>**, sistema di condensazione zero all'interno della vetrina quando sta connessa

Non necessita l'eliminazione di gelo

Raggiunge in pochi minuti la temperatura nominale di +1°C/-1°C dall'accensione

**ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN<sup>®</sup>**, disegno di un sistema di evaporatore che evita il cumulo di batteri, realizzato mediante

tubi senza dover utilizzare il sistema di alette poco igienico

Sonda della temperatura ambiente per un controllo totale

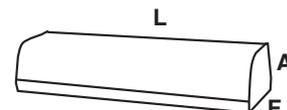
Finiture esterne disponibili in nero o argento

**Ice  
Intelligence.**

IT SC 145  
 IT SC 180  
 IT C 110  
 IT C 145  
 IT C 175



**GAMMA**



**Modello**

Modello	*Capacità	Livelli	Numero di Vassoi GN 1/3	Capacità di Piatti n°	Alimentazione kW	Compressore hp	Temperatura Vetrina a 32°C Ambiente	Superficie Disponibile M <sup>2</sup> *	Peso Netto Kg.	LUNGHEZZA x PROFONDITÀ x ALTEZZA
	L*									Dimensioni mm.
SUSHI CASE 145	11,7	1	-	6	0,13	1 / 6	-1°C / +1°C	0,37	34 / 49	1447 x 387 x 240
SUSHI CASE 180	15,6	1	-	8	0,13	1 / 6	-1°C / +1°C	0,47	37 / 52	1797 x 387 x 240
CASE 110 1L 4T	7,7	1	4	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	28 / 40	1092 x 387 x 240
CASE 110 1L 4P	7,7	1	-	4	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	28 / 40	1092 x 387 x 240
CASE 145 1L 6T	11,7	1	6	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	35 / 45	1447 x 387 x 240
CASE 145 1L 6P	11,7	1	-	6	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	35 / 45	1447 x 387 x 240
CASE 175 1L 8T	15,6	1	8	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	38 / 53	1747 x 387 x 240
CASE 175 1L 8P	15,6	1	-	8	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	38 / 53	1747 x 387 x 240
CASE 110 2L 4T	7,7	2	4	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	38 / 50	1092 x 385 x 360
CASE 110 2L 4P	7,7	2	-	4	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	38 / 50	1092 x 385 x 360
CASE 145 2L 6T	11,7	2	6	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	43 / 55	1447 x 385 x 360
CASE 145 2L 6P	11,7	2	-	6	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	43 / 55	1447 x 385 x 360
CASE 175 2L 8T	15,6	2	8	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	48 / 62	1747 x 385 x 360
CASE 175 2L 8P	15,6	2	-	8	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	48 / 62	1747 x 385 x 360

\* LA CAPACITÀ ED IL VOLUME SI RIFERISCE AI MODELLI CON VASSOI.

Finitura esterna in alluminio, disponibile in acciaio inox di color, argento, nero e oro.



ARGENTO



NERO



ORO



**ICETECH**  
 ICE CUBE MAKERS

ICE TECH ICE CUBE MAKERS  
 P.I. LA REVA, AV. GREMIS 1  
 46190 RIBARROJA-VALENCIA-SPAIN  
 TELÉFONO:+34 961 667 636  
 FAX: +34 961 668 944  
 www.icetechice.com / sales@icetechice.com

C/000-00/000



**Ice Intelligence.**