

CASES | VITRINAS



REFRIGERATED CASES

ITV cases are designed to preserve food under optimal conditions placed on counter tops. Having a great attractive design

FEATURES

- Anodized aluminium external strip, available in black or silver.
- Independent access to condensing unit without touching food space
- Curved tempered safety glass. It can be lifted and/or remove for cleaning
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, in stainless steel without drains, which are not usually hygienic
- GN 1/3 x 40mm trays included inside all tray models
- Led lighting
- Available 220V/50hz, 115V/60hz
- Sliding smoked doors
- Automatic defrost programmable time (except SUSHI CASE)
- Double evaporator (upper and lower) to keep the exact desired temperature
- Keeps humidity and temperature levels without air circulation to avoid drying out the fish
- ZERO CONDENSATION SYSTEM® inside case when running cause compressor never stops
- No defrost required
- Reach nominal low temperature +1°C/-1°C in a few minutes from the moment it's switched on
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, Design of an evaporator system made by tubes that prevents the nesting of bacteria, avoiding the use of not hygienic fin systems
- Ambient temperature display for full control
- External aluminum finishes available in black or silver

VITRINAS REFRIGERADAS

Las vitrinas ITV estan diseñadas para proteger la comida expuesta bajo condiciones óptimas sobre mostrador con un atractivo diseño

CARACTERÍSTICAS

- Acabados externos en aluminio anodizado, disponibles en negro y plata.
- Acceso independiente a la unidad condensadora sin tocar el espacio donde se encuentra la comida expuesta
- Cristal curvo de seguridad, templado, de fácil extracción y limpieza
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, Sistema de bandejas de fácil limpieza, sin drenajes, que no suelen resultar higiénicos
- Bandejas GN 1/3 x 40mm incluidas dentro de todos los modelos de bandejas
- Iluminación mediante LED
- Disponible en 220V/50hz, 115V/60hz
- Puertas deslizantes en cristal ahumado
- Eliminación automática de escarcha cada cierto tiempo ajustable (excepto la vitrina de SUSHI)
- Doble evaporador (superior e inferior) para mantener la temperatura exacta deseada dentro de la vitrina
- Mantiene la humedad y temperatura sin circulación de aire para evitar el secado del pescado
- ZERO CONDENSATION SYSTEM®, Sistema de condensación cero dentro de la vitrina mientras está conectada
- No es necesaria la eliminación de escarcha
- Alcanza en unos minutos la temperatura nominal +1°C/-1°C desde que se conecta
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, diseño de un sistema de evaporador que evita la anidación de bacterias, realizado mediante tubos sin emplear sistemas de aletas poco higiénicos
- Acabados externos en aluminio disponibles en negro o plata.

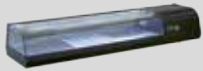


CASES VITRINAS

SUSHI CASE 145/180



SUSHI CASE 145 R290



CODE REF.	STORAGE VOL. CAPACIDAD (L.)	LEVELS NIVELES	No. TRAYS N° BANDEJAS	PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS	POWER POTENCIA (Kw.)	NET WEIGHT PESO NETO (Kg.)	WIDTH x DEPTH x HEIGHT LARGO x PROF. x ALTO (mm)
BLACK: 22001U SILVER: 22000U	11,7	1	-	6	0,13	39	1447 x 387 x 240

Packed shipping info. / Info. de expedición embalada: Dim.(WxDxH): 1537 x 440 x 425mm - Weight/Peso: 49Kg - Volume: 0,29m3

SUSHI CASE 180 R290



CODE REF.	STORAGE VOL. CAPACIDAD (L.)	LEVELS NIVELES	No. TRAYS N° BANDEJAS	PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS	POWER POTENCIA (Kw.)	NET WEIGHT PESO NETO (Kg.)	WIDTH x DEPTH x HEIGHT LARGO x PROF. x ALTO (mm)
BLACK: 22002U SILVER: 22003U	15,6	1	-	8	0,13	37	1797 x 387 x 240

Packed shipping info. / Info. de expedición embalada: Dim.(WxDxH): 1887 x 440 x 425mm - Weight/Peso: 52Kg - Volume: 0,36m3