

REFRIGERATED CASES | VITRINAS REFRIGERADAS

SUSHI CASE 145/180 | CASE 1L 110/145/175 | CASE 2L 110/145/175



SUSHI 145/180



110 1L 4T/4P



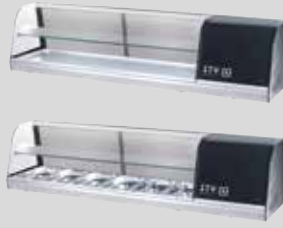
145 1L 6T/6P



175 1L 8T/8P



110 2L 4T/4P



145 2L 6T/6P



175 2L 8T/8P



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)

SUSHI CASE ADITIONAL FEATURES

- 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 están 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)

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES VITRINA 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.

		SUSHI 145/180		110 1L 4T/4P		145 1L 6T/6P		175 1L 8T/8P	
		SUSHI 145	SUSHI 180	110 1L 4T	110 1L 4P	145 1L 6T	145 1L 6P	175 1L 8T	175 1L 8P
DIM. (WxDxH) DIM. (LxPxA)		1447/1797* x 387 x 240 *SUSHI 180		1092 x 387 x 240		1447 x 387 x 240		1797 x 387 x 240	
STORAGE VOLUME* CAPACIDAD		11,7 L.	15,6 L.	7,7 L.		11,7 L.		15,6 L.	
LEVELS NIVELES		1		1		1		1	
NUMBER TRAYS Nº BANDEJAS		-	-	4	-	6	-	8	-
PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS		6	8	-	4	-	6	-	8
POWER POTENCIA		0,13 Kw		0,13 Kw		0,13 Kw		0,13 Kw	
COMPRESSOR COMPRESOR		1/6 hp		1/6 hp		1/6 hp		1/6 hp	
FOOD ZONE Tª AT 32°C AMBIENT		-1°C / +1°C		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C	
DISPLAY SURFACE SUPERFICIE DIPONIBLE		0,37 m2	0,47 m2	0,27 m2		0,37 m2		0,47 m2	
NET/GROSS WEIGHT PESO NETO		39/49 Kg.	37/52 Kg.	28/40 Kg.		35/45 Kg.		38/53 Kg.	

		110 2L 4T/4P		145 2L 6T/6P		175 2L 8T/8P	
		110 2L 4T	110 2L 4P	145 2L 6T	145 2L 6P	175 2L 8T	175 2L 8P
DIM. (WxDxH) DIM. (LxPxA)		1092 x 387 x 360		1447 x 387 x 360		1797 x 387 x 360	
STORAGE VOLUME* CAPACIDAD		7,7 L.		11,7 L.		15,6 L.	
LEVELS NIVELES		2		2		2	
NUMBER TRAYS Nº BANDEJAS		4	-	6	-	8	-
PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS		-	4	-	6	-	8
POWER POTENCIA		0,13 Kw		0,13 Kw		0,13 Kw	
COMPRESSOR COMPRESOR		1/6 hp		1/6 hp		1/6 hp	
FOOD ZONE Tª AT 32°C AMBIENT		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C	
DISPLAY SURFACE SUPERFICIE DIPONIBLE		0,27 m2		0,37 m2		0,47 m2	
NET/GROSS WEIGHT PESO NETO		38/50 Kg.		43/55 Kg.		48/62 Kg.	



ITV ICE MAKERS, S.L.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00
info@itv.es | www.itv.es

To permit the incorporation of improvements derived from our constant research, these characteristics may be modified without prior notice.
Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación, estas características podrán ser modificadas sin previo aviso.