TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,32
poids net (Kg)	45
largeur (mm)	560
profondeur (mm)	510
hauteur (mm)	430

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

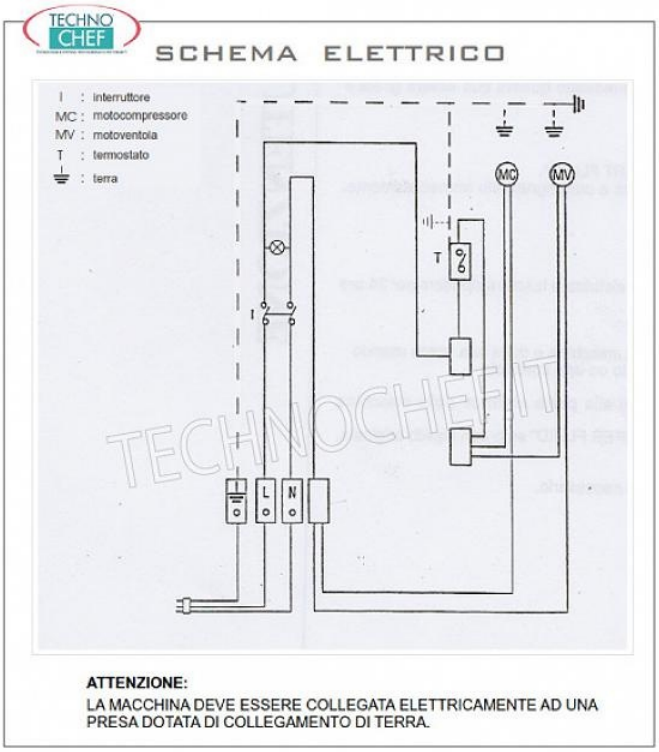
REFROIDISSEUR DE TABLE pour 3 BOUTEILLES, avec TIMER (buzzer) :

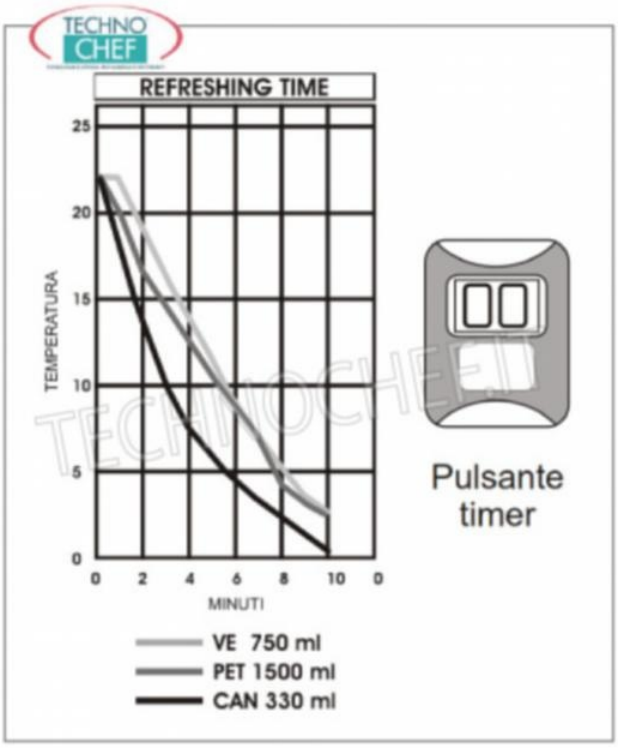
- **rendement : refroidissement** d' **une bouteille de 75 cc** : **de 25° à 10°C en 10 minutes environ** ;
- **capacité : 3 bouteilles** ;
- simple à utiliser grâce au **réglage** flexible et **individuel** , il permet d'obtenir toujours **en quelques minutes le refroidissement adapté à chaque type de vin** , en exaltant son arôme et son goût sans altérer ses caractéristiques et ses propriétés organoleptiques attestées par les sommeliers et les œnologues ;
- **compact** , **élégant** et **maniable** , il s'intègre dans n'importe quel environnement ;
- idéal pour les bars à vin, les bars, les restaurants, les hôtels, les stands de salons, les banquets, les mariages et aussi à la maison pour porter des toasts en toute amitié ;
- **convient** à **tout type de vin** , **champagne** , **bière** et **eau plate** ;
- également excellent pour les canettes et les bouteilles en plastique ;
- il fonctionne avec un **liquide de refroidissement spécial** contenu à l'intérieur du réservoir ;
- les **bouteilles à refroidir sont introduites** délicatement **dans le puits de refroidissement choisi** ;
- équipé d'une **minuterie** qui sert de guide pour savoir combien de temps vous souhaitez que votre bouteille reste immergée dans le puits et une **alarme sonore** vous avertit que le temps sélectionné est expiré ; si la bouteille reste immergée trop longtemps après le signal sonore, elle peut geler et se briser (**la machine est toujours en marche et la bouteille refroidit même si la minuterie n'est pas activée**) ;
- **positionner la machine à l'écart des sources de chaleur** et dans un environnement avec **température minimale : +10°C** et **maximale : +30°C** ;
- **volume du réservoir : 15 litres** ;
- **Gaz réfrigérant : R404a** ;

- **consommation : 2,5Kw/24h** ;
- au démarrage, il faut attendre 3/4 heures avant de commencer à utiliser la machine pour permettre d'atteindre la bonne température de fonctionnement du liquide.

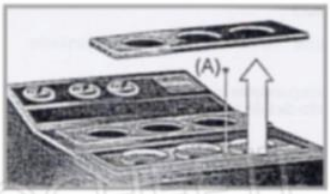
Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITL-TT3X	Refroidisseur de table pour 3 bouteilles avec minuterie, rendement : refroidissement de bouteilles de 750 cc. de 25° à 10°C en 10 minutes environ, V.230/1, Kw.0,32, Poids 45 Kg., dim.mm.560x510x430h	**€ 1.181,06** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

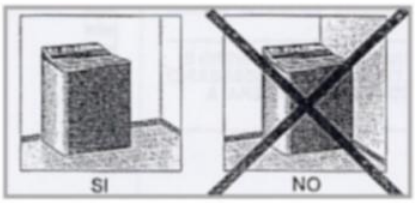




SOLLEVARE IL COPERCHIO E TOGLIERE IL TAPPO(A)PER CONSENTIRE LO SFIATO DELL'ARIA



É IMPORTANTE CHE LA MACCHINA SIA POSIZIONATA IN MODO CHE L'ARIA PASSI LIBERAMENTE DALLE GRIGLIE LATERALI.
NON ACCOSTARE LATERALMENTE AL MURO A MENO DI 20 cm DI DISTANZA.



Estrarre uno dei sacchetti barriera
e versare il liquido all'interno della vasca

TECHNOCHEF.IT