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)	0,4
poids net (Kg)	73
largeur (mm)	860
profondeur (mm)	530
hauteur (mm)	938

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CAVE À VIN-TECA, Capacité 42 Bouteilles Inclinées, 4 Côtés Vitrés pour INSTALLATION CENTRALE, RÉFRIGÉRATION STATIQUE ou VENTILÉE, adaptée aux VINS BLANCS ou ROUGES :

.

- **Structure : aluminium à rupture de pont thermique, panneaux en mousse polyuréthane** ,
- **Ouvertures : portes coulissantes doubles** ,
- **Verre : Double vitrage à faible émissivité - Protection UV - Gaz Argon** ,
- **Groupe frigorifique ECOLGICO avec GAZ R 600a** ,
- **Thermorégulateur numérique de +4°C à +18°C sélectionnable par l'utilisateur** ,
- **dégivrage automatique** , évaporation automatique de la condensation,
- Système de réfrigération : Statique ou Ventilé sélectionnable par l'utilisateur ;
- Système de condensation : Ventilé,
- **Système de réfrigération innovant basé sur le positionnement du serpentin de refroidissement au centre de la vitrine qui garantit une meilleure conditions de stockage** ,
- **Système de filtration de l'air : filtre à charbon actif rechargeable,**
- **Éclairage LED blanc naturel** ,
- Serrure à clé,
- Système anti-vibration,
- Température ambiante : +25°, MAX pour les VINS BLANCS
- Température ambiante : +30°, MAX pour les VINS ROUGES

.

4 POSSIBILITÉS D'UTILISATION POSSIBLES CONFIGURABLES par le Client

.

- STATIQUE MULTI-TEMPERATURES de +4° à +14°C pour les vins BLANCS et ROUGES,
- STATIQUE MULTI-TEMPERATURES de +14° à +20°C pour les VINS ROUGES,
- VENTILÉ pour vins ROUGES avec température réglable de +14° à +16°C,
- VENTILE pour vins BLANCS avec température réglable de +6° à +8°C ;.

.

Option ACCESSOIRES, à sélectionner au MOMENT de la Commande dans la FICHE PRODUIT.

.

FINITION INTERNE : Dossier interne standard en aluminium anodisé argent.

.

FINITIONS EXTÉRIEURES : La vitrine peut être recouverte de différents types de cadres disponibles dans de nombreuses couleurs et facilement remplaçables. (Voir images supplémentaires).

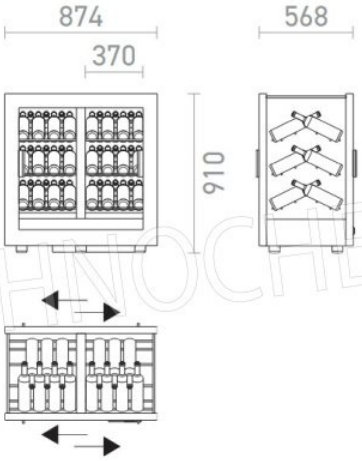
.

- MDF - CADRE LINEAIRE : MDF NON PEINT - BLANC MAT - NOIR MAT - COULEURS RAL 20 LAQUÉ MAT.

.

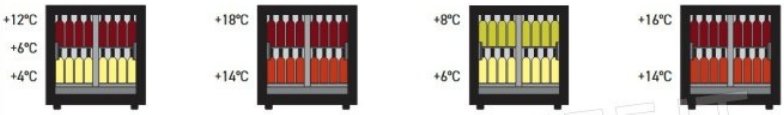
marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
EO-TEP-C22-L-GR	**Cave à vin avec structure en bois MDF brut, vitrée sur tous les côtés, capacité 42 bouteilles inclinées, froid statique ou ventilé, temp. +4°/+16°C, pour vins blancs ou rouges, portes sur 2 façades, V.230/1, kW.0,12, poids 73 kg, dimensions mm. 874 x 568 x 910 h**	**€ 4.234,17** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 10 à 18 jours
EO-TEP-C22-L-RAL9010	**Cave à vin avec structure en bois, couleur blanc mat, vitrée sur tous les côtés, capacité 42 bouteilles inclinées, froid statique ou ventilé, temp. +4°/+16°C, pour vins blancs ou rouges, portes sur 2 faces, V.230/1, kW.0,12, poids 73 kg, dimensions mm. 874 x 568 x 910 h**	**€ 4.335,79** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 10 à 18 jours
EO-TEP-C22-L-RAL9005	**Cave à vin avec structure en bois, couleur NOIR MAT, vitrée sur tous les côtés, capacité 42 bouteilles inclinées, froid statique ou ventilé, temp. +4°/+16°C, pour vins blancs ou rouges, portes sur 2 façades, V.230/1, Kw.0,12, poids 73 kg, dim. mm.874x568x910h**	**€ 4.335,79** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 10 à 18 jours
EO-TEP-C22-RAL20	**Cave à vin avec structure en bois, couleurs RAL20, vitrée sur tous les côtés, capacité 42 bouteilles inclinées, froid statique ou ventilé, temp. +4°/+16°C, pour vins blancs ou rouges, portes sur 2 façades, V.230/1, kW.0,12, poids 73 kg, dimensions mm. 874 x 568 x 910 h**	**€ 4.640,65** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 10 à 18 jours



CODE	mm	Kg		0,75 LT	dB	V	W	A	HF	USE
TEP-C22	874 x 568 x 910	73	234	42	47	230 / 50-60Hz	120	1,84	R 600 a	Professional

EXAMPLES OF SETTINGS



SET 4 °C

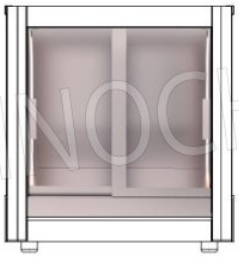
SET 14 °C

SET 6 °C

SET 14 °C

TECHNOCHEF.IT

SCHIENALE INTERNO - STANDARD



Alluminio anodizzato argento

TECHNOCHEF.IT

TIPOLOGIA CORNICE DI FINITURA

Cornice lineare

TECHNOCHEF.IT

COLORI E FINITURE PER CORNICI

TECHNOCHEF.IT

MDF

cornice lineare

non verniciato bianco opaco nero opaco

RAL 20

opaco 20 gloss

TERMOREGOLATORE

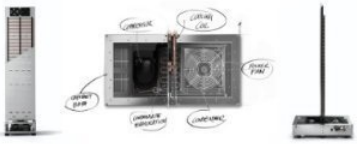
TERMOREGOLATORE DIGITALE (DI SERIE)

TERMOREGOLATORE A CONTROLLO REMOTO (OPTIONAL)

Tramite Il termoregolatore digitale è possibile settare le temperatura, azionare la ventilazione interna, accendere le luci, attivare il ciclo di sbrinamento manuale ed accedere ai parametri che regolano il funzionamento della vetrina. Il termoregolatore a controllo remoto aggiunge la possibilità di collegare la vetrina al WiFi e permette di controllarla tramite l'applicazione Expo ConneX. Un sistema di connessione all'avanguardia consente ai nostri tecnici di fornire assistenza da remoto in qualsiasi parte del mondo il prodotto si trovi.

TECHNOCHEF.IT

IMPIANTO A REFRIGERAZIONE CENTRALE BREVETTATO



Rappresenta una rivoluzione nel campo della termodinamica applicata. È il primo frigorifero al mondo con serpentina di evaporazione al centro del vano refrigerato, un perfetto equilibrio termico. L'evaporatore diventa un supporto. Tutte le bottiglie sono poste alla stessa distanza dalla fonte del freddo. Il sistema di condensazione ventilato a pala premente è posizionato all'interno della base.