



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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, Multi-Températures, Froid Statique, capacité 130 bouteilles bordelaises, Classe A :

Personnalisation

- le refroidisseur à vin peut être configuré avec de multiples combinaisons de couleurs et de cadres en choisissant la combinaison préférée de deux couleurs pour la structure (noir et ivoire) et quatre cadres de porte (argent, noir, clair et foncé).

Aménagements intérieurs

- **STANDARD : Étagères élégantes en métal noir** qui permettent d'empiler les bouteilles afin d'atteindre les valeurs maximales en termes de capacité.
-
- **La cave à vin peut être personnalisée avec différents aménagements intérieurs**, à commander séparément (**Optionnel**) :
 - **TIROIRS COULISSANTS** : les tiroirs coulisent sur des glissières qui offrent une fluidité maximale et une butée amortie. Des supports de tiroir spécifiques sont nécessaires pour assurer ce niveau de performance et de fiabilité. **La façade en bois du tiroir est coordonnée à la couleur du cadre extérieur de la structure** et dispose d'un siège conçu pour l'étiquetage des bouteilles.
 -

Économie d'énergie

- **réduction maximale de la dispersion de l'intérieur vers l'extérieur et inversement ;**
- première cave à vin conforme à la nouvelle législation européenne
- **isolation exceptionnelle avec des économies considérables sur la consommation de fonctionnement** (60% d'économie par rapport aux lignes précédentes)

Silence maximal

- **4 modes de fonctionnement : Normal, Booster** (jusqu'à -2° par rapport au réglage réglé), **Silence** (- 4 db) et **Economy** (conservation de la température jusqu'à 12 heures de veille hors service)

engagement éthique

- Pour la coque, des matériaux **plastiques** recyclés et **recyclables** sont utilisés, pour les **matériaux isolants des mousses de polyuréthane à faible impact**, fabriquées avec des agents gonflants sans CFC. Le réfrigérant utilisé est le R290 (propane), un gaz réfrigérant « naturellement » vert.

Concevoir

- Nouveau design intelligent, jeune et moderne.

La conquête spatiale

- **Flexibilité et fonctionnalité des espaces d'exposition**

Températures personnalisées

- Toujours précis, constant et ajustable.

Version réfrigération statique (multi-température)

- Grâce à la gestion habile des flux d'air froid, en modulant la stratification naturelle des températures, le compartiment est divisé en plusieurs secteurs à différents niveaux de température .

Contrôle numérique de la température

- Température réglable de +2° à 10°C ou de +12° à +20°C

Porte avec double vitrage et serrure

- Double vitrage composé d'un double vitrage et d'une grande chambre interne de 14 mm d'épaisseur .
- Verre extérieur et intérieur TREMPÉ .
- Verre interne fabriqué avec le système innovant de magnétron (très fine couche d'oxyde métallique) pour améliorer l'isolation thermique.
- Verre interne à faible émissivité (traitement isolant) pour améliorer l'isolation thermique et éviter la formation d'humidité.
- Isolation thermique du verre interne avec une valeur de transmission thermique Ug extrêmement faible.
- Canal sur la chambre réalisé avec des performances améliorées pour favoriser la rupture de pont thermique.

Données techniques :

- Capacité (à Bordeaux) : **130 bouteilles (sans accessoires internes)**
- Capacité lt.260
- Classe énergétique A
- Multi-température : +2°/+10°C (SET +2) ~ +12°/+20°C (SET +12)
- Éclairage intérieur à DEL
- Type Gaz R290 : est un fluide réfrigérant naturel très efficace (jusqu'à 15 % plus efficace que le R134a), conçu pour des performances élevées et une longue durée de vie, a un potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone égal à ZÉRO et une faible valeur GWP (3 GWP).
- Panneau de contrôle : écran tactile multipoint
- Réfrigération statique
- Conditions environnementales de fonctionnement : TA 30°C - 55% RH (Clim. Classe 4)
- Niveau d'émission : 38 db (A)

Variantes :

1. **Couleur structure** : Noir, ivoire
2. **Couleur du cadre** : Noir, Argent, Bois foncé, Bois clair

Accessoires/Options :

- Étagère supplémentaire complète avec 4 entretoises, capacité max 65 bouteilles bordelaises
- Tiroir amovible

Marquage CE

Fabriqués en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,14
poids net (Kg)	115
poids brut (Kg)	130
largeur (mm)	820
profondeur (mm)	756
hauteur (mm)	1240

MODÈLES DISPONIBLES

EF-H1200/SNN



ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure noire et cadre noir, Mod.H1200 / SNN

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure noire et cadre noir, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SNS



ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure noire et cadre en bois foncé, Mod.H1200 / SNS

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure noire et encadrement bois foncé, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 / 1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SNA**ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure noire et cadre argenté, Mod.H1200 / SNA**

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure noire et cadre argent, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SNC**ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure noire et cadre en bois clair, Mod.H1200 / SNC**

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure noire et encadrement bois clair, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SAN**ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure ivoire et cadre noir, Mod.H1200 / SAN**

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure ivoire et cadre noir, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SAS**ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure ivoire et cadre en bois foncé, Mod.H1200 / SAS**

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure ivoire et cadre bois foncé, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SAA**ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure en ivoire et cadre en argent, Mod.H1200 / SAA**

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure ivoire et cadre argent, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

EF-H1200/SAC**ENOFRIGO - Cave à vin réfrigérée, structure en ivoire et cadre en bois clair, Mod.H1200 / SAC**

CAVE À VIN RÉFRIGÉRÉE, 1 porte vitrée, structure et cadre lumineux ivoire, capacité 130 bouteilles, multi-température +2°/+10°C - +12°/+20°, commandes digitales, réfrigération statique, éclairage LED, V. 230 /1, Kw.0.14, dim.mm.820x756x1245h

Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****EF-RPN****TECHNOCHIEF - Tablette complète avec 4 entretoises, Mod.EF-RPN**

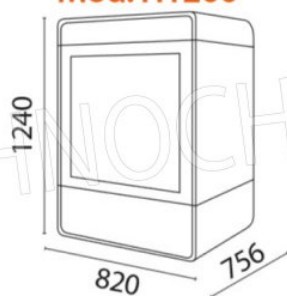
Tablette complète avec 4 entretoises, maximum 65 bouteilles de Bordeaux, dim.mm.691x515x35h

Livraison 4 à 9 jours



Dimensioni - Dimensions

Mod. H1200



Colori e Composizioni - Colours and Combinations



cornice
surround



struttura
structure



nero
black

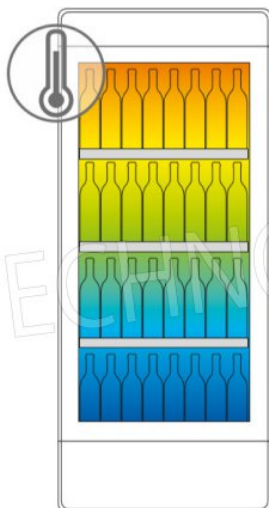
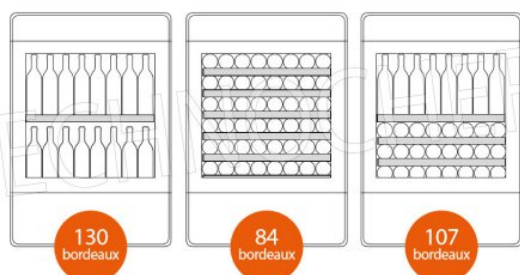


avorio
ivory



Esempi di allestimento

Mod. H1200



Versione a refrigerazione statica (multi-temperatura)

Grazie alla sapiente gestione dei flussi di aria fredda, modulando la stratificazione naturale delle temperature, si ottiene una suddivisione del vano in più settori a differenti livelli di temperatura.









