



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



MAX
ø 95
H 350

Nota: vedi nell'immagine aggiuntiva i colori disponibili

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,4
Peso netto (Kg)	73
Larghezza (mm)	860
Profondità (mm)	530
Altezza (mm)	938

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CANTINETTA-TECA per VINI, Capacità 42 Bottiglie Inclinate, 4 Lati Vetro per ISTALLAZIONE CENTRALE, REFRIGERAZIONE STATICA o VENTILATA, adatta per VINI BIANCHI o ROSSI:

-
- **Struttura:** alluminio a taglio termico, pannelli in schiuma poliuretana
- **Aperture:** doppie ante scorrevoli,
- **Vetri:** Vetrocamera basso emissivo - protezione UV - Gas Argon
- **Gruppo refrigerante ECOLGICO con GAS R 600a,**
- **Termoregolatore digitale da +4°C a +18°C selezionabile dall'utente,**
- **sbrinamento automatico,** evaporazione automatica della condensa,
- Sistema di refrigerazione: Statica o Ventilata selezionabile dall'utente;
- Sistema di condensazione: Ventilata,
- **Innovativo sistema di refrigerazione basato sul posizionamento della serpentina di raffreddamento al centro della vetrina che garantisce migliori condizioni di conservazione,**
- **Sistema di filtraggio aria: filtro carboni attivi ricaricabile,**
- **Illuminazione LED bianco naturale,**
- Serratura a chiave,
- Sistema antivibrazione,
- Temperatura Ambiente: +25° , MAX per VINI BIANCHI
- Temperatura Ambiente: +30° , MAX per VINI ROSSI

4 POSSIBILITA' di UTILIZZO CONFIGURABILI dal Cliente

-
- **STATICA MULTITEMPERATURA da +4° a +14°C per Vini BIANCHI e ROSSI,**
- **STATICA MULTITEMPERATURA da +14° a +20°C per Vini ROSSI,**
- **VENTILATA per Vini ROSSI con Temperatura regolabile da +14° a + 16°C,**
- **VENTILATA per Vini BIANCHI con Temperatura regolabile da +6° a + 8°C;**

•

Possibilità ALLESTIMENTI, da Selezionare al MOMENTO dell'Ordine all'Interno della SCHEDA PRODOTTO.

•

FINITURA INTERNE: Schienale interno in alluminio anodizzato argento Standard.

•

FINITURE ESTERNE: La Teca può essere rivestita con diverse tipologie di cornici disponibili in molti colori e facilmente sostituibili. (Vedi immagini aggiuntive).

•

- **MDF - CORNICE LINEARE: MDF NON VERNICIATO - BIANCO OPACO - NERO OPACO - COLORI RAL 20 LACCATO OPACO.**

•

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
EO-TEP-C22-L-GR 	TECA per VINI con TELAIO A CORNICE in LEGNO MDF NON VERNICIATO,con VETRI SU TUTTI I LATI, cap.42 bottiglie INCLINATE, Freddo STATICO o VENTILATO,temp.+4°/+16°C,per VINI BIANCHI o ROSSI,porte sui 2 fronti,V.230/1,Kw.0,12,Peso 73 Kg,dim.mm.874x568x910h	€ 4.455,08 + IVA € 5.435,20 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 10 a 18 giorni
EO-TEP-C22-L-RAL9010 	TECA per VINI con TELAIO A CORNICE in LEGNO colore BIANCO OPACO, VETRI SU TUTTI I LATI, cap.42 bottiglie INCLINATE,Freddo STATICO o VENTILATO, temp.+4°/+16°C,per VINI BIANCHI o ROSSI, porte sui 2 fronti,V.230/1,Kw.0,12,Peso 73 Kg, dim.mm.874x568x910h	€ 4.562,00 + IVA € 5.565,64 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 10 a 18 giorni

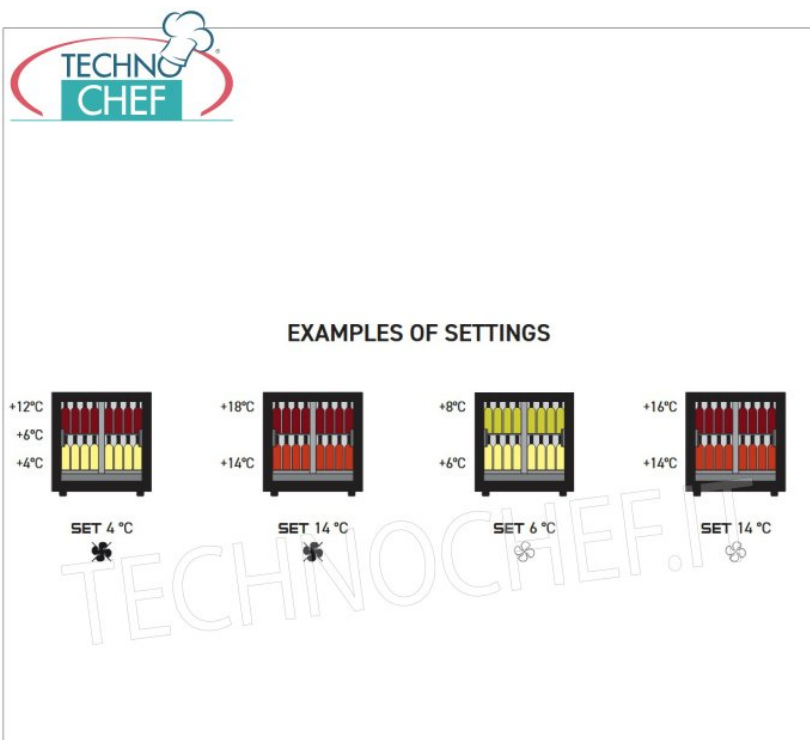
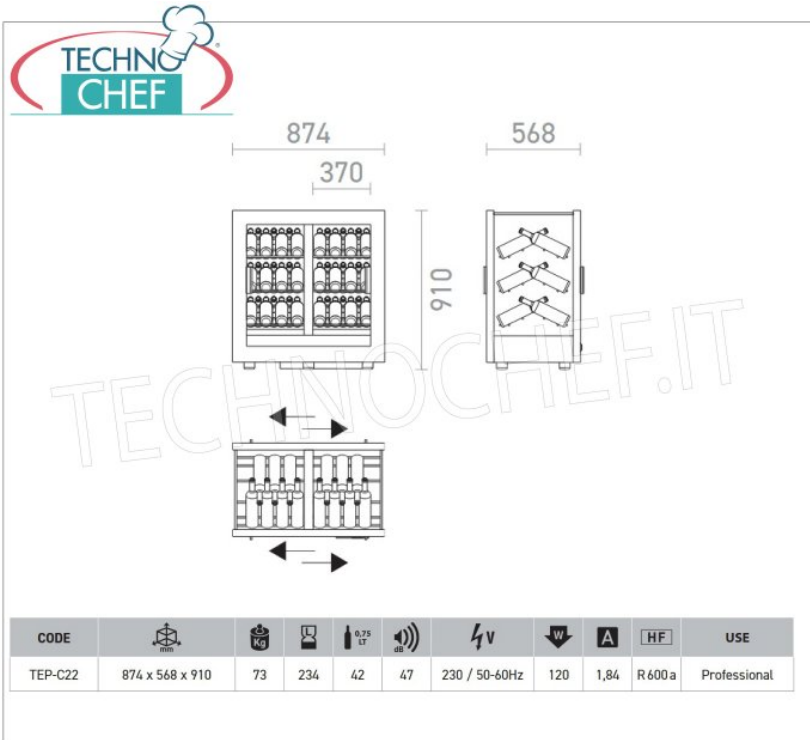


Techni Chef

L-AAL 9025
 60cm x 60cm
 1800 mm

€ 4.562,00 + IVA
€ 5.565,64 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa
Consegna: da 10 a 18 giorni

€ 4.882,77 + IVA
€ 5.956,98 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa
Consegna: da 10 a 18 giorni



SCHIENALE INTERNO - STANDARD



● Alluminio anodizzato argento

TIPOLOGIA CORNICE DI FINITURA

Cornice lineare



COLORI E FINITURE PER CORNICI



TERMOREGOLATORE



TERMOREGOLATORE DIGITALE (DI SERIE)



TERMOREGOLATORE A CONTROLLO REMOTO (OPTIONAL)

Tramite il termoregolatore digitale è possibile settare la temperatura, azionare la ventilazione interna, accendere le luci, attivare il ciclo di sbrinatorio 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.

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.