



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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

VETRINA REFRIGERATA per VINI, 1 Porta Vetro, Refrigerazione Ventilata, capacità 167 bottiglie bordolesi:

- **nasce per le nuove modalità dei consumi e d'incontro con l'universo del vino:** dal wine-bar di tendenza al grande hotel internazionale, dal ristorante classico ai nuovi luoghi del leisure, dall'enoteca storica ai templi del gusto, dalle nave da crociera, allo yachting e, perché no, alle residenze più esclusive;
- **telaio porte in alluminio anodizzato grigio;**
- **una cornice esteticamente innovativa, minimale, di forte spessore,** che crea un particolare effetto chiaroscurale incorniciando i prodotti esposti;
- **serratura integrata ed una elegante maniglia incassata** che fornisce un'ottima presa ed evita fastidiose sporgenze verso l'utente;
- **ripiani in policarbonato e acciaio inox sono posizionabili a diverse altezze e reclinabili,** è sufficiente spostare le viti con cui sono fissate alla barra centrale;
- **ripiani facilmente estraibili per una completa pulizia** (anche in lavastoviglie)
- **Il sistema dei ripiani consente una totale flessibilità e libertà espositiva,** l'utente può configurare la composizione che preferisce, privilegiando la massima capienza o la visibilità ottimale;
- **la versatilità del sistema di ripiani,** facilmente riposizionabili, e la totale assenza all'interno del vano bottiglie di elementi d'ingombro, quali griglie o dispositivi per il raffreddamento, garantiscono la massima capienza favorendo una maggiore funzionalità, praticità e facilità d'accesso ai prodotti;
- **disponibile versione con controllo umidità** (Cod.H1600/MFU);
- **colori di serie: nero semi-lucido e grigio alluminio satinato.**

DATI TECNICI:

- Capienza (in bordolesi): 167 bottiglie
- Capacità lt.456
- N°7 ripiani
- Temperatura +4°/+18°C
- Refrigerazione ventilata
- Controllo umidità relativa (U.R 50%-70%) solo per Mod.H1600/MFU
- Condizioni Operative Ambientali: TA 30°c - 55% UR

Accessori/ Optional:

- Colore laminato speciale
- Luci Led tonalità calda o ambra
- Ripiano singolo - Non superare 30 Kg
- Ripiano doppio

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,32
Peso netto (Kg)	185
Peso lordo (Kg)	200
Larghezza (mm)	837
Profondità (mm)	671
Altezza (mm)	1646

MODELLI DISPONIBILI

EF-H1600/MF



**ENOFRIGO - Vetrina Refrigerata per Vino,
Refrigerazione Ventilata, Mod.H1600/MF**

Vetrina refrigerata per vino, 1 porta vetro, capacità 167
bottiglie, 7 ripiani, temperatura +4°/+18°C, refrigerazione
ventilata, V.230/1, Kw.0,32, Peso 185 Kg,
dim.mm.837x671x1646h

Consegna: da 8 a 15 giorni

EF-H1600/MFU
**ENOFRIGO - Vetrina Refrigerata per Vino,
Refrigerazione Ventilata e Controllo Umidità,
Mod.H1600/MFU**

Vetrina refrigerata per vino, 1 porta vetro, capacità 167
bottiglie, 7 ripiani, temperatura +4°/+18°C, refrigerazione
ventilata, versione con controllo umidità, V.230/1,
Kw.0,32, Peso 185 Kg, dim.mm.837x671x1646h

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL
CODICE/FOTO
DESCRIZIONE
PREZZO/CONSEGNA
EF-GA87430009R

**TECHNOCHIEF - Ripiano Singolo,
Mod.GA87430009R**

Ripiano singolo (non superare 30 Kg)

Consegna: da 4 a 9 giorni

EF-OPT87003

**TECHNOCHIEF - Opzione Colore Laminati,
Mod.OPT87003**

Opzione colore laminato speciale per Mod.H1600

Consegna: da 4 a 9 giorni



Ripiani facilmente estraibili per una completa pulizia (anche in lavastoviglie)



Illuminazione a LED integrata con colore naturale e Ambra (optional)



I ripiani in policarbonato e acciaio inox sono posizionabili a diverse altezze e reclinabili, è sufficiente spostare le viti con cui sono fissate alla barra centrale.

Colori

Nero Semi-lucido



Grigio Alluminio Satinato



Opzione colore laminati



TECHNOCHEF.IT