



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITL-TT3X	Enfriador de sobremesa para 3 botellas con temporizador, rendimiento: enfriador de botellas de 750 cc. de 25° a 10 °C en unos 10 minutos, V.230/1, Kw.0,32, Peso 45 Kg., dim.mm.560x510x430h	€ 1.181,06 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENFRIADOR DE MESA para 3 BOTELLAS, con TEMPORIZADOR (zumbador):

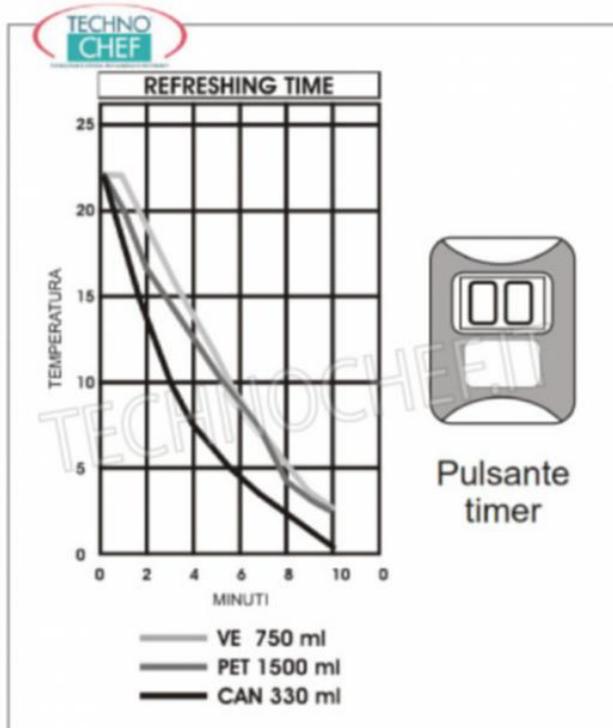
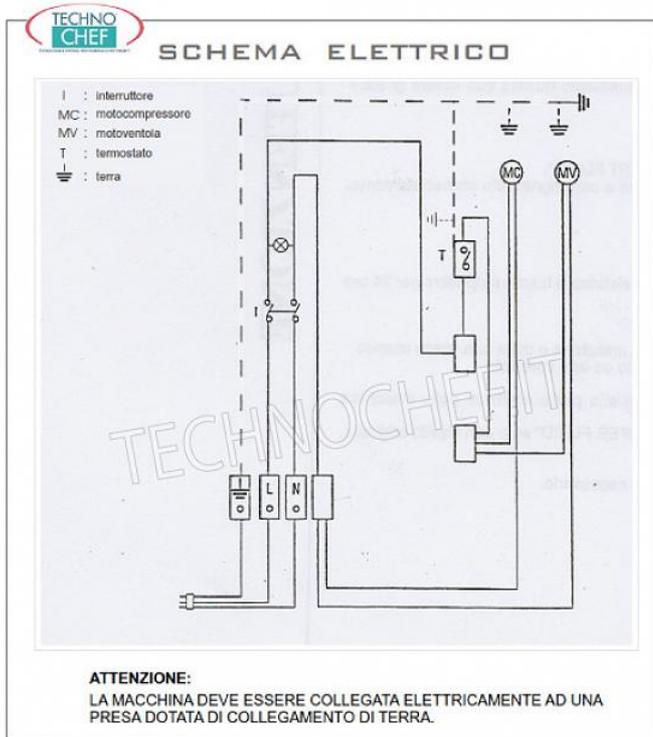
- **rendimiento: enfriamiento de la botella de 75 cc : de 25° a 10°C en unos 10 minutos ;**
- **capacidad: 3 botellas ;**
- simple de usar gracias a la **regulación flexible e individual** , permite obtener siempre el **enfriamiento adecuado para cada tipo de vino en pocos minutos** , realzando su aroma y sabor sin alterar sus características y propiedades organolépticas como atestiguan sumilleres y enólogos;
- **compacta , elegante y fácil de manejar** , se adapta a cualquier ambiente;
- ideal para vinotecas, bares, restaurantes, hoteles, stands de exposición, banquetes, bodas e incluso en casa para brindis de amistad;
- **apto para cualquier tipo de vino , champán , cerveza y agua sin gas ;**
- también excelente para latas y botellas de plástico;
- funciona con un **refrigerante especial** contenido dentro del tanque;
- las **botellas a enfriar se introducen suavemente en el pozo de enfriamiento preseleccionado ;**
- equipado con un **temporizador** que actúa como guía para saber cuánto tiempo desea que su botella permanezca sumergida en el pozo y una **alarma acústica** advierte que el tiempo seleccionado ha expirado; si la botella permanece sumergida demasiado tiempo después de que suene el zumbador, puede congelarse y romperse (**la máquina siempre está en funcionamiento y la botella se enfría incluso si el temporizador no está activado**);
- **coloque la máquina lejos de fuentes de calor** y en un ambiente con **temperatura mínima: +10°C y máxima: +30°C ;**
- **volumen del tanque: 15 lt .;**
- **gas refrigerante: R404a ;**
- **consumo: 2,5Kw/24h ;**
- al momento de la puesta en marcha, se requieren 3/4 horas antes de comenzar a utilizar la máquina para permitir que se alcance la temperatura correcta de funcionamiento del líquido.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

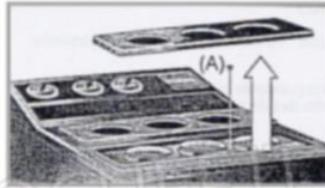
alimentación eléctrica | Monofase

Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,32
peso neto (Kg)	45
ancho (mm)	560
profundidad (mm)	510
altura (mm)	430

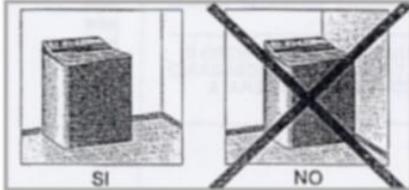




SOLLEVARE IL
COPERCHIO E
TOGLIERE IL
TAPPO(A) PER
CONSENTIRE LO
SFIATO DELL'ARIA



È 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

