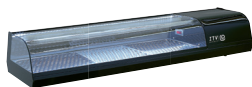


ICE MAKERS  
 MÁQUINAS  
 PRODUCTORAS  
 DE HIELO



## REFRIGERATED CASES

SUSHI CASE 145



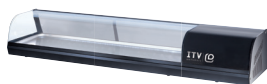
SUSHI CASE 180



CASE 110 1L 4T SILVER



CASE 145 1L 6P BLACK



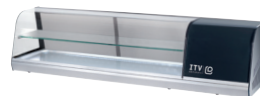
CASE 175 1L 8T BLACK



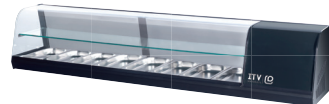
CASE 110 2L 4T BLACK



CASE 145 2L 6P SILVER



CASE 175 2L 8T BLACK



ITV CASES ARE DESIGNED TO PRESERVE FOOD UNDER OPTIMAL CONDITIONS PLACED ON COUNTER TOPS HAVING A GREAT ATTRACTIVE DESIGN

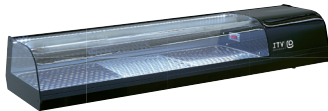
#### ALL CASES FEATURES

- Anodized aluminium external strip, available in black, silver or gold
- Independent access to condensing unit without touching food space
- Curved safety glass tempered, lifts up to remove for cleaning
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, in stainless steel without drains, usually non hygienics
- GN 1/3 x 40mm trays included inside all tray models
- LED lighting
- Digital thermostat to set temperature (except SUSHI CASE)
- Available 220V/50hz, 115V/60hz
- Sliding smoked doors
- Automatic defrost time program adjustable (except SUSHI CASE)

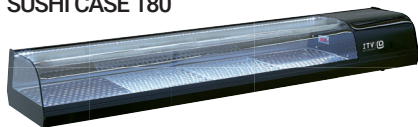
#### SUSHI CASE ADITIONAL FEATURES

- Double evaporator (up & down) to keep exactly T° inside case
- Keeps humidity and temperature levels without air circulation to avoid dry out fish
- ZERO CONDENSATION SYSTEM® inside case when running cause compresor never stop
- No defrost time required
- Reach nominal low temperature +1°C/-1°C in a few minutes from switch on
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, made by an easyclean tube avoiding fins systems
- Ambient temperature display for full control
- Aluminium external strip available in black or silver colour

#### SUSHI CASE 145



#### SUSHI CASE 180



LAS VITRINAS DE ITV HAN SIDO DISEÑADAS PARA PROTEGER LA COMIDA EXPUESTA BAJO CONDICIONES ÓPTIMAS SOBRE MOSTRADOR CON UN ATRACTIVO DISEÑO

#### CARACTERÍSTICAS

- Acabados externos en aluminio anodizado, disponibles en negro, plata y oro
- Acceso independiente a la unidad condensadora sin tocar el espacio donde se encuentra la comida expuesta
- Cristal curvo de seguridad, templado, de fácil extracción y limpieza
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, Sistema de bandejas de fácil limpieza, sin drenajes, que no suelen resultar higiénicos
- Bandejas GN 1/3 x 40mm incluidas dentro de todos los modelos de bandejas
- Iluminación mediante LED
- Termostato digital para fijar la temperatura (excepto VITRINA SUSHI)
- Disponible en 220V/50hz, 115V/60hz
- Puertas deslizantes en ahumado
- Eliminación automática de escarcha cada cierto tiempo ajustable (excepto la vitrina de SUSHI)

#### CARACTERÍSTICAS ADICIONALES VITRINA DE SUSHI

- Doble evaporador (superior e inferior) para mantener la temperatura exacta deseada dentro de la vitrina
- Mantiene la humedad y temperatura sin circulación de aire para evitar el secado del pescado
- ZERO CONDENSATION SYSTEM®, sistema de condensación cero dentro de la vitrina mientras está conectada, dado que el compresor nunca se detiene
- No es necesaria la eliminación de escarcha
- Alcanza en unos minutos la temperatura nominal +1°C/-1°C desde que se conecta
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, diseño de un sistema de evaporador que evita la anidación de bacterias, realizado mediante tubos sin emplear sistemas de aletas poco higiénicos
- Display de temperatura ambiente para total control
- Acabados exteriores en aluminio disponibles en negro o plata



UPPER EVAPORATOR

LOWER EVAPORATOR

Sushi Case double evaporator detail



1 LEVEL CASE | VITRINAS DE 1 NIVEL

CASE 110 1L 4T



CASE 145 1L 6T



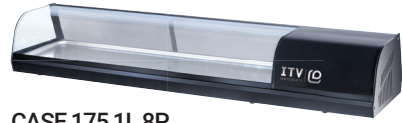
CASE 175 1L 8T



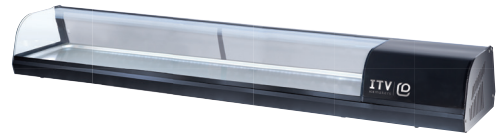
CASE 110 1L 4P



CASE 145 1L 6P



CASE 175 1L 8P

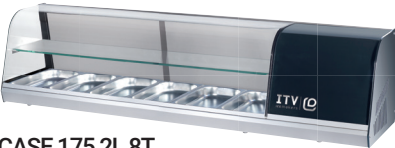


2 LEVELS CASES | VITRINAS DE 2 NIVELES

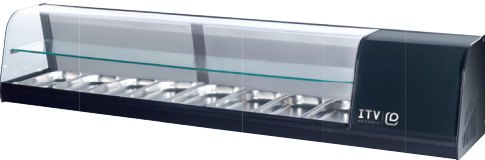
CASE 110 2L 4T



CASE 145 2L 6T



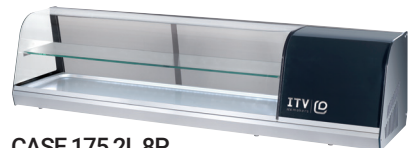
CASE 175 2L 8T



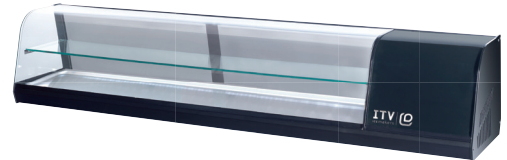
CASE 110 2L 4P



CASE 145 2L 6P



CASE 175 2L 8P





Anodized aluminum exterior trim,  
available in stainless steel, black or gold.



SILVER

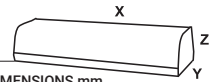


BLACK



GOLD

## FEATURES CARACTERISTICAS



	STORAGE VOLUME* CAPACIDAD	LEVELS NIVELES	NUMBER TRAYS NÚMERO BANDEJAS	PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS	MAXIMUM POWER INPUT 27°C	COMPRESSOR COMPRESOR	SATURATION T° AT 27°C AMBIENT	DISPLAY SURFACE SUPERFICIE DISPONIBLE	NET/ GROSS WEIGHT PESO NETO	DIMENSIONS mm. DIMENSIONES mm.		
	L*	nº	GN 1/3	nº	W	hp		M <sup>2</sup> *	kg	X	Y	Z
<b>SUSHI CASE 145</b>	11,7	1	-	6	145	1/6	3°C	0,37	34 / 49	1447	387	240
<b>SUSHI CASE 180</b>	15,6	1	-	8	145	1/6	3°C	0,47	37 / 52	1797	387	240

	STORAGE VOLUME* CAPACIDAD	LEVELS NIVELES	NUMBER TRAYS NÚMERO BANDEJAS	PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS	MAXIMUM POWER INPUT 32°C	COMPRESSOR COMPRESOR	FOOD ZONE T° AT 32°C AMBIENT	DISPLAY SURFACE SUPERFICIE DISPONIBLE	NET/ GROSS WEIGHT PESO NETO	DIMENSIONS mm. DIMENSIONES mm.		
	L*	nº	GN 1/3	nº	W	hp		M <sup>2</sup> *	kg	X	Y	Z
<b>CASE 110 1L 4T</b>	7,7	1	4	-	130	1/6	+4°C /+8°C	0,27	28 / 40	1092	387	240
<b>CASE 110 1L 4P</b>		1	-	4								
<b>CASE 145 1L 6T</b>	11,7	1	6	-	130	1/6	+4°C /+8°C	0,37	35 / 45	1447	387	240
<b>CASE 145 1L 6P</b>		1	-	6								
<b>CASE 175 1L 8T</b>	15,6	1	8	-	130	1/6	+4°C /+8°C	0,47	38 / 53	1747	387	240
<b>CASE 175 1L 8P</b>		1	-	8								
<b>CASE 110 2L 4T</b>	7,7	2	4	4	130	1/6	+4°C /+8°C	0,27	38 / 50	1092	385	360
<b>CASE 110 2L 4P</b>		2	-	4x2								
<b>CASE 145 2L 6T</b>	11,7	2	6	6	130	1/6	+4°C /+8°C	0,37	43 / 55	1447	385	360
<b>CASE 145 2L 6P</b>		2	-	6x2								
<b>CASE 175 2L 8T</b>	15,6	2	8	8	130	1/6	+4°C /+8°C	0,47	48 / 62	1747	385	360
<b>CASE 175 2L 8P</b>		2	-	8x2								

\* STORAGE VOLUME & DISPLAY SURFACE REFER TO TRAYS MODELS. LA CAPACIDAD Y EL VOLUMEN SE REFIEREN A LOS MODELOS CON BANDEJA.



INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.A.  
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2  
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN  
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00  
itv@itv.es | www.itv.es

To permit the incorporation of improvements derived from our constant research, these characteristics may be modified without prior notice.  
Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación, estas características podrán ser modificadas sin previo aviso.