

ARMADI REFRIGERATI 400 L

EKO

REFRIGERATED CABINETS 400 L
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 400 L
400 L KÜHL- und TIEFKÜHLSCHRÄNKE

EKO
400 L
STANDARD



2011

N°2

TECNODOM[®] spa
refrigerazione



LA SOCIETA'

La società **TECNODOM S.p.A.** è stata fondata con l'attuale denominazione nel 2000, rifacendosi a specifiche competenze tecniche e imprenditoriali risalenti già alla fine degli anni '80. Presente nel settore della refrigerazione professionale da più di 25 anni è in grado di vantare, a fronte di vigorose e continue crescite dimensionali e qualitative, un'approfondita conoscenza delle odierne problematiche tecniche e commerciali della moderna ristorazione. **TECNODOM S.p.A.** opera incisivamente su tutto il territorio nazionale esportando con successo e crescente fama in più di 40 paesi tra Europa, Asia ed Africa.

LA PRODUZIONE

Non senza orgoglio siamo in grado di affermare che **TECNODOM S.p.A.** è in grado di produrre e fornire prodotti d'altissima qualità studiati e realizzati interamente nei suoi tre insediamenti produttivi in provincia di Padova (Italia). **IL PRODOTTO TECNODOM è 100% ITALIANO.**

Gli articoli **TECNODOM**, specificatamente dedicati alla refrigerazione commerciale-professionale, sono in grado di fornire un'eccellente risposta a tutti i requisiti tecnici e commerciali che un mercato in continua evoluzione esige. I nostri prodotti rispondono alle più stringenti normative igieniche sanitarie in materia di conservazione e refrigerazione di prodotti alimentari (HACCP). Gli elevati standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, ci consente di non temere l'installazione in ambienti ad elevata umidità e temperatura, come normalmente si riscontra nelle cucine per comunità e locali pubblici.

Il nostro esperto e competente ufficio tecnico è in grado di realizzare specifiche varianti alle nostre apparecchiature standard, con allestimenti personalizzati che pongono le esigenze della Clientela **TECNODOM** al centro del nostro sforzo produttivo. Il mercato ed il Cliente sono da sempre il centro del Mondo **TECNODOM**...

Entra a farne parte !

CERTIFICAZIONI

TECNODOM è certificata ISO 9001:2008 con il RINA, rispetta gli obblighi stabiliti dalle normative Europee far cui segnaliamo la Direttiva 2002/95/EC (RoHS), la Direttiva 1907/2006/CE (REACH), la Direttiva 2003/108/CE e 2002/96/CE (RAEE), oltre ovviamente alla Direttiva Bassa Tensione (2006/95/CE) e Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (2004/108/CE), propedeutiche alla Certificazione CE.

Da ultimo, segnaliamo che buona parte dei nostri prodotti sono certificati secondo le stringenti e severissime Normative KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme). L'azienda è sensibile verso l'ambiente ed i suoi prodotti non contengono gas CFC.



THE COMPANY

TECNODOM S.p.A. was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the Stainless Steel refrigeration business for more than 25 years, **TECNODOM** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems.

TECNODOM S.p.A. exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.

THE PRODUCTS

We are proud to say that **TECNODOM** is able to provide exclusively Italian quality products, completely designed and made in its factories in Padua (Italy).

TECNODOM PRODUCTS are 100% ITALIAN.

Our products are specifically created for commercial and professional refrigeration and give an excellent answer to all technical requirements and market demands. Their use for food processing purposes makes them adequate to satisfy the HACCP standards. The whole production is designed for environments normally very hot and humid as kitchens and local communities.

The cooling has been planned to keep the temperature even under high stressful conditions, to prevent the rise of bacterial food. Our efficient and expert technical department is able to offer a series of variations in out standard production with different and personalized arrangements: this emphasizes the care reserved to customer's needs which always meet in **TECNODOM** high availability.

Market and customers are always at the centre of **TECNODOM** World...

Come to join us !!!

CERTIFICATIONS

TECNODOM is certified in compliance with the standard ISO 9001:2008 issued by RINA and therefore respects the obligations established by European rules, such as 2002/95/EC Regulation (RoHS), 1907/2006/EC Regulation (REACH), 2003/108/EC and 2002/96/EC (RAEE) besides of course the Regulation for Low Voltage (2006/95/EC) and 2004/108/EC Regulation for Electromagnetic Compatibility, which are propaedeutic to CE Certification.

Finally, we would like to highlight that mostly of our products have been certified according to the strict KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme) Regulations. In addition, our company really cares of the environment and for this reason our products do not contain CFC gas.



LA SOCIETE

TECNODOM S.p.A. a été constituée dans son actuelle dénomination en 2000, mais elle a une compétence spécifique et technique depuis la fin de l'année 1980. Présente dans le secteur de la réfrigération professionnelle de 25 années elle se vante, après continues croissances professionnelles et qualitatives, une connaissance des problèmes techniques et commerciaux de la restauration moderne.

TECNODOM S.p.A. opère principalement sur le marché italien et extérieur, Exportant sa propre production dans 40 pays, européens et asiatiques.

LA PRODUCTION

C'est avec une pointe d'orgueil que nous pouvons affirmer que **TECNODOM** est en mesure de fournir un produit de qualité, **EXCLUSIVEMENT ITALIEN**, étudié et réalisé entièrement dans ses usines à Padoue (Italie).

Les produits **TECNODOM**, dédiés à la réfrigération commerciale se proposent de fournir une réponse adéquate à toutes les demandes techniques du marché. Leur destination au secteur alimentaire nous oblige à répondre à la norme **HACCP**. Toute la production est étudiée pour l'utilisation dans une ambiance normale-ment très chaude et humide comme les cuisines collectives.

Les groupes réfrigérants sont toujours dimensionnés de manière à maintenir la température même dans des conditions de fort stress, pour éviter la montée des bactéries alimentaires.

Nous avons la possibilité de réaliser une petite variante à la production standard et proposer la personnalisation de produits, soulignant ainsi l'attention apportée.

Le marché et le Client sont toujours le centre du Monde **TECNODOM**...

Entrez aussi vous dans notre monde !

CERTIFICATIONS

TECNODOM est certifiée ISO 9001:2008 avec le RINA, respecte les obligations établis des normes européennes comme la Directive 2002/95/EC (RoHS), la Directive 1907/2006/CE (REACH), la Directive 2003/108/CE et 2002/96/CE (RAEE), et de toute évidence les Directives Basse Tension (2006/95/CE) et Directive Compatibilité Électromagnétique (2004/108/CE), propaedeutique à la Certification CE. Nous signalons que la majeure partie de nos produits sont certifiés selon les très sévères normes KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme).

La société est sensible envers l'environnement et ses produits ne contiennent pas gaz CFC.



DIE GESELLSCHAFT

Die Firma **TECNODOM S.p.A.** wurde im Jahre 2000 mit der derzeitigen Firmierung gegründet. Unsere Fachkompetenz besteht bereits seit Ende der 80er Jahre, greift auf eine langjährige Erfahrung im technischen, sowie unternehmerischen Bereich zurück.

Seit über 25 Jahren ist die Gesellschaft auf dem professionellen Edelstahl-Kühlmarkt vertreten. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anforderungen in Qualität, Nachfrage verfügt das Unternehmen über fundierte Kenntnisse der bestehenden Voraussetzungen für Handel, Technik in der modernen Restauration.

TECNODOM S.p.A. arbeitet effektiv auf dem italienischen Markt, exportiert mit großem Erfolg in mehr als 40 europäische, asiatische und afrikanische Länder.

DIE PRODUKTION

Selbstbewusst können wir behaupten, daß **TECNODOM** ausschließlich qualitativ hochwertige, italienische Produkte herstellt, liefert. Sämtliche Qualitätsprodukte werden komplett in unseren drei eigenen Produktionsstellen in Padua (Italien) konzipiert, realisiert und produziert.

TECNODOM Produkte sind zu 100% AUS ITALIENISCHER HERSTELLUNG.

Alle Produkte sind speziell für den professionellen, aber auch für den handelsüblichen Markt konzipiert worden um den ständig wachsenden Marktvoraussetzungen in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

Selbstverständlich erfüllen alle unsere Produkte die strengsten Hygiene-Vorschriften der Konservierung und Kühlung von Lebensmitteln. Alle Geräte aus unserer Herstellungs entsprechen dem neuesten technischen Standard, werden besonders hochwertig verarbeitet. Durch dieses hohe Maß an Qualität können unsere Geräte problemlos auch in sehr warmen bzw. feuchten Räumen wie z.B. Klein und Großküchen, Gemeinschaftsverpflegungen, sowie Restaurants, weiteren Einrichtungen betrieben werden.

Auch kundenspezifische Varianten unserer Standardkühlgeräte lassen sich sachkundig, erfahren in unserer Technischen Abteilung realisieren. Die konstante Aufmerksamkeit gegenüber unseren Kunden erlaubt uns eine schnelle Reaktion auf individuelle Produktionswünsche. Jede Anfrage wird detailliert und präzise bearbeitet. Somit lässt sich nahezu jede spezielle Anfrage umsetzen.

Der Kunde, der Markt sind immer der Mittelpunkt der **TECNODOM** -Welt.

Wir freuen uns auf Sie !

ZERTIFIZIERUNGEN

TECNODOM ist nach der Norm ISO 9001:2008 zertifiziert und wir halten uns an die geltenden Gesetze der verschiedenen EU-Richtlinien u.a. die Richtlinie 2002/95/EG (RoHS), die Richtlinie 1907/2006/EG (REACH), die Richtlinie 2003/108/EG und 2002/96/EG (RAEE), dazu kommen natürlich noch die Richtlinien „Verordnung Niederspannung“ (2006/95/EG) und Elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG), Propaedeutik der CE-Zertifizierung.

Außerdem machen wir Sie darauf aufmerksam, dass ein guter Teil unserer Produkte nach der strengsten KUCAS-Richtlinien (Kuwait Conformity Assurance Scheme), zertifiziert ist.

Unsere Firma erkennt die große Verantwortung gegenüber der Umwelt an und die Produkte sind FCKW-frei.

Il freddo esclusivamente Italiano

The Cold Made in Italy - Froid exclusivement Italien - Kälte aus Italien

Indice

Index

| | Pag. |
|---|------|
| Informazioni - <i>Information - Informations - Informationen</i> | 4 |
| Armadi Refrigerati EKO 400 TN/BT - <i>EKO 400 TN/BT Refrigerated Cabinets - Armoires Réfrigérées EKO 400 TN/BT - Kühlschränke EKO 400 TN/BT</i> | 6 |
| Accessori EKO 400 - <i>EKO 400 Accessories - Accessoires EKO 400 - Zubehör EKO 400</i> | 9 |

Indice alfabetico per codice

Alphabetical Code Index - *Index alphabétique des codes - Verzeichnis nach Art.-Nr.*

| Cod. | Pag. |
|--------------|------|
| 400 L | |
| AF04EKOBT | 7 |
| AF04EKOBTTPV | 7 |
| AF04EKOTN | 6 |
| AF04EKOTNFH | 8 |
| AF04EKOTNPV | 6 |

Legenda

Legend - *Légende - Zeichenerklärung*



Allestimento *Pesce* (FH)
Fish set-up (FH)
Pour poisson (FH)
Für Fisch (FH)



Attenzione
Attention
Prudence
Achtung



Polipropilene
Polypropylen
Polypropylène
Polypropylen

ARMADI REFRIGERATI

EKO 400 L

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati (fig. 1). Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 50 mm. Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Porta reversibile. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm).
 Varie personalizzazioni disponibili a catalogo (fig. 2-3).

Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta.



1

REFRIGERATED CABINETS

EKO 400 L

Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom, external ceiling and back made of Galvanized Steel. Internal rounded corners (picture 1). Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 50 mm. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Reversible door. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm). Personalization options available (pictures 2-3).

LT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door micro switch.



2

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

EKO 400 L

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond, le plafond et le dos extérieurs en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis (photo 1) Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 50 mm. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Porte réversible. Pieds en Acier Inoxydable réglable en hauteur (110/190 H mm). Différentes personnalisations disponibles au catalogue (photos 2-3).

Armoires BT: panneau de commande frontal électronique avec 2 sondes NTC, résistance de l'évaporateur; résistance de déchargement; résistance bord porte; dispositif d'arrêt ventilation à l'ouverture de la porte.

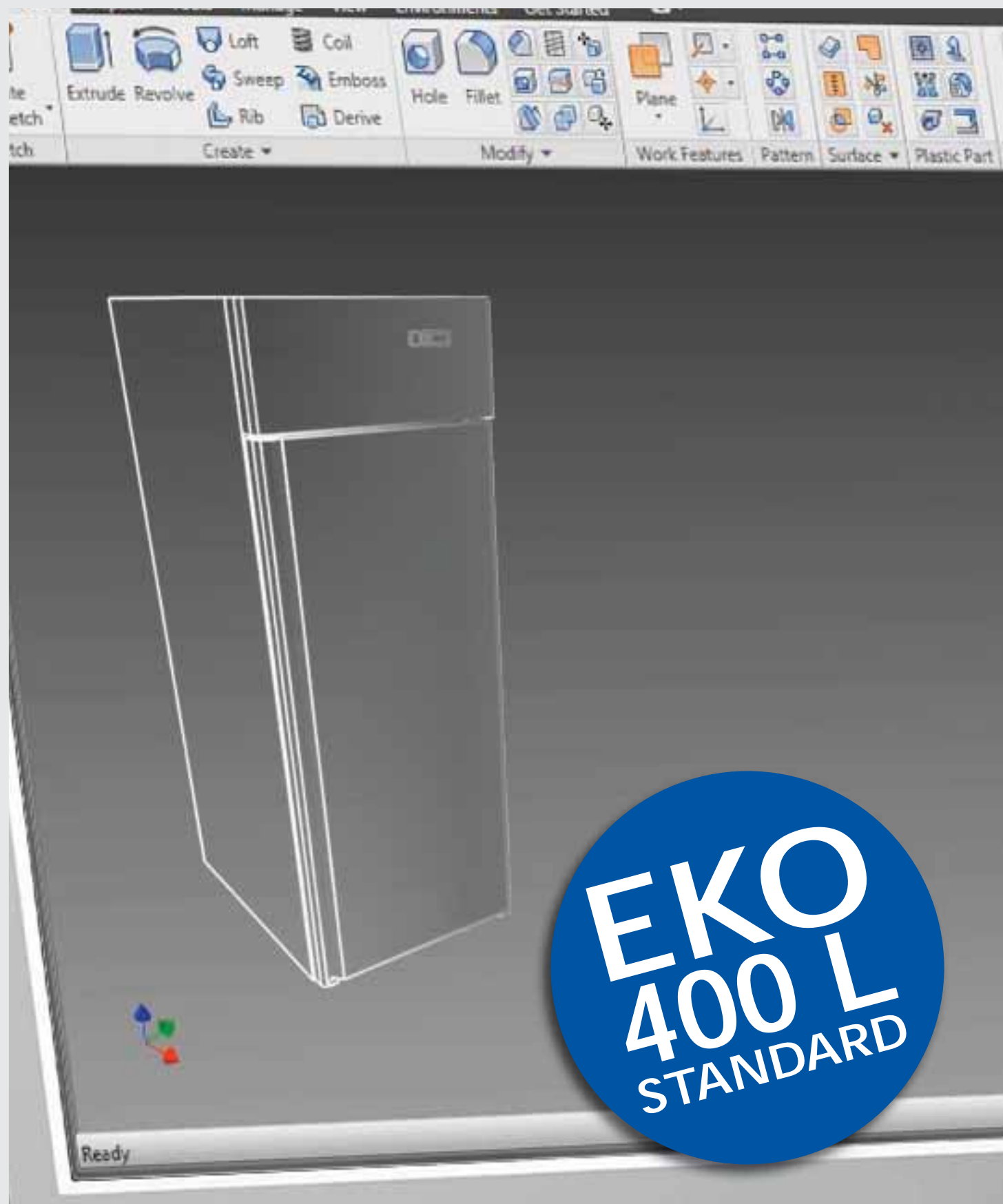
400 L KÜHL- und TIEFKÜHLSCHRÄNKE EKO

Innen und außen aus Edelstahl mit Ausnahme der äußeren Boden, Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 50 mm. Automatisch schließende Tür mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Türanschlagwechsel möglich. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl (110/190 H mm). Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung (Bilder 2-3).

Tiefkühlwanne BT: elektronisches Steuerpaneel mit 2 Temperaturfühler NTC, Heizungsdraht am Verdampfer, Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht, Lüftungstop bei Türöffnung.



3



Progettati in 3D

3D project - Conçu en 3D - 3D-Planung

Cod. AF04EKOTN

400

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale

Normal Temperature Stainless Steel Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox - Edelstahl-Kühlschrank mit Monoblockaggregat

0/+10 °C

| | | |
|---|-------------|-------------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE | WxDxH mm | 600x620x1900/2080 |
| DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG | WxDxH mm | 650x650x2060 |
| PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT | kg | 68 |
| CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT | l | 400 |
| TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR | °C | 0 / +10 |
| GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL | GAS | R404A/R507 |
| COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE | °C / RH | +43 / 65% |
| ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT | W | 385 |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG | V-P-Hz | 230-1-50 |

Dotazione di serie: 3 griglie plastificate Rilsan e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners
- **Composition standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste und 6 Edelstahlschienen



Cod. AF04EKOTNPV

400

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale con porta in vetro e luce Neon interna

Glass door Normal Temperature Stainless Steel Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée en Acier Inox avec porte vitrée et 1 Eclairage intérieur au Néon - Edelstahl-Kühlschrank mit Monoblockaggregat, mit Glastür und mit 1 inneren Leuchstoffröhre

0/+10 °C

| | | |
|---|-------------|-------------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE | WxDxH mm | 600x620x1900/2080 |
| DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG | WxDxH mm | 650x650x2060 |
| PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT | kg | 78 |
| CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT | l | 400 |
| TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR | °C | 0 / +10 |
| GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL | GAS | R404A/R507 |
| COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE | °C / RH | +43 / 65% |
| ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT | W | 385 |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG | V-P-Hz | 230-1-50 |

Dotazione di serie: 3 griglie plastificate Rilsan e 6 guide in Acciaio Inox - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners
- **Composition standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste und 6 Edelstahlschienen



Cod. AF04EKOBT

4000

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank mit Monoblockaggregat

-18/-22 °C

| | | |
|---|-------------|-------------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE | WxDxH mm | 600x620x1900/2080 |
| DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG | WxDxH mm | 650x650x2060 |
| PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT | kg | 80 |
| CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT | l | 400 |
| TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR | °C | -18 / -22 |
| GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL | GAS | R404A/R507 |
| COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE | °C / RH | +43 / 65% |
| ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT | W | 650 |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG | V-P-Hz | 230-1-50 |

Dotazione di serie: 3 griglie plastificate Rilsan e 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch - **Composition standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste und 6 Edelstahlschienen, Lüftungstop



Cod. AF04EKOBTPV

4000

Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con porta in vetro e luce Neon interna

Glass door Low Temperature Stainless Steel Refrigerated Cabinet with 1 Neon light inside - Armoire Réfrigérée en Acier Inox basse température avec porte vitrée et 1 Eclairage intérieur au Néon - Edelstahl-Tiefkühlschrank mit Monoblockaggregat mit Glasür, mit inneren Leuchstofföhre

-18/-22 °C

| | | |
|---|-------------|-------------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE | WxDxH mm | 600x620x1900/2080 |
| DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG | WxDxH mm | 650x650x2060 |
| PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT | kg | 90 |
| CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT | l | 400 |
| TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR | °C | -18 / -22 |
| GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL | GAS | R404A/R507 |
| COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE | °C / RH | +43 / 65% |
| ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT | W | 650 |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG | V-P-Hz | 230-1-50 |

Dotazione di serie: 3 griglie plastificate Rilsan e 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 3 plastic-coated Rilsan grids and 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch - **Composition standard:** 3 Clayettes plastifiées Rilsan et 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 3 rilsanierte Roste und 6 Edelstahlschienen, Lüftungstop



Cod. AF04EKOTNFH**400****Armadio Refrigerato monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pesce***Normal Temperature Stainless Steel Refrigerated Fish Cabinet - Armoire Réfrigérée en Acier Inox Poisson - Edelstahl-Fischkühlschrank mit Monoblockaggregat***-2/+8 °C**

| | | |
|---|-------------|--------------------------|
| DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE | WxDxH mm | 600x620x1900/2080 |
| DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG | WxDxH mm | 650x650x2060 |
| PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT | kg | 68 |
| CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT | l | 400 |
| TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR | °C | -2 / +8 |
| GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL | GAS | R404A/R507 |
| COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE | °C / RH | +43 / 65% |
| ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT | W | 385 |
| ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG | V-P-Hz | 230-1-50 |

Dotazione per allestimento interno: 3 Contenitori GN 1/1 in polipropilene con falso fondo, piletta di scarico con tappo e vaschetta, 6 guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 3 GN1/1 polypropylene false bottom containers for fish, Drainage pipe with cap and basin for drain, 6 Stainless Steel Runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 3 Bacs poisson GN1/1 avec double fond perforé, Bocard d'écoulement avec bouchon, 6 glissières en Acier Inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 3 Polypropylenbehälter mit Stebbodeneinsatz für Fisch, Ablass mit Stecker und Wanne, 6 Edelstahlschienen, Lüftungstop

**Disponibile l'allestimento pesce***Fish set-up available - Disponible pour poisson - Für Fisch erhältlich*

**Cod. GW400****Guide universali in acciaio**

Stainless Steel Runners - Glissières en Acier Inox - 1 paar Edelstahlschienen

**Cod. GRPL400****Piano pre-verniciato**

*W 400 x D 520 mm
Pre-painted shelf - Rayon laqué blanc
Vorlackierte gelochte Tragrost*

**Cod. GRPLTGN****GN1/1 - Griglia plastificata**

*W 530 x D 325 mm
Plastic-coated Grid - Grille plastifiée -
Rilsanierter Rost*

**Cod. BI GN1/1 150****GN1/1 - Bacinella in Acciaio Inox**

*W 530 x D 325 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter*

Cod. CBI GN1/1**GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox**

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

**Cod. CFH01****GN1/1 - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente**

*W 530 x D 325 x H 150 mm
Polypropylene Fish false bottom Container - Bac poisson en polypropylène transparent - Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch*

**Cod. LUXN04****Luce al Neon (36W)**

*Neon Lighting - Eclairage au Néon -
Innere Leuchtstofföhre*

**Cod. LUX04****Luce normale**

Lighting - Eclairage - Innenbeleuchtung

**Cod. SER04****Serratura con chiave**

*Door Lock with keys - Serrure avec clé -
Türschloss mit Schlüssel*

**Cod. VEN01****Interruttore fermo ventilazione**

*Door micro switches - Interrupteur arrêt ventilation -
Lüftungstop*

**Cod. RUOAF****2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno**

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse



Note



Richiedi subito i cataloghi Tecnodom
Ask for your Tecnodom Catalogues - Demandez vos catalogues Tecnodom - Fragen Sie nach der Tecnodom Broschüren

Tecnodom S.p.A.
Via Isonzo, n. 5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I:
IT03589500283
Rea: PD 321310
Capitale Sociale I.v.:
120.000,00 €

TECNODOM[®] *spa*
refrigerazione

www.tecnodomspa.com

Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. *TECNODOM S.p.A.* si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine. - *The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. TECNODOM S.p.A. holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof.* - *Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. TECNODOM S.p.A. se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement.* - *Anderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. TECNODOM S.p.A. behält sich das Recht vor - jeder Zeit und ohne Voranmeldung - Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.*

Cod. CTG002 - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt 04-2011 - Rev.:02-2011