

ARMADI REFRIGERATI 600x800

BIG

New

REFRIGERATED CABINETS 600x800
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 600x800
600x800 KÜHL- und TIEFKÜHLSCHRÄNKE



2011

N°7

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 our 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 Herstellung 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.
Profilo Aziendale - <i>Company Profile - Profil de la Société - Firmenprofil</i>	2
Informazioni - <i>Information - Informations - Informationen</i>	4
Armadi Refrigerati BIG 900 L 600x800 - <i>Stainless Steel 900 L BIG 600x800 Refrigerated Cabinets - Armoires Réfrigérées 900 L BIG 600x800 - Kühl- und Tiefkühlschränke 900 L BIG 600x800</i>	6
Armadi Refrigerati SUPERBIG 900 L 600x800, con isolamento 80 mm - <i>Stainless Steel 900 L SUPERBIG 600x800 Refrigerated Cabinets, with 80 mm walls thickness - Armoires Réfrigérées 900 L SUPERBIG 600x800, épaisseur 80 mm - Kühl- und Tiefkühlschränke 900 L SUPERBIG 600x800, Isolierungsdichte 80 mm</i>	12
Accessori BIG e SUPERBIG - <i>Accessories BIG and SUPERBIG - Accessoires BIG et SUPERBIG - Zubehör BIG und SUPERBIG</i>	18

Indice alfabetico per codice

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

Cod.	Pag.	Cod.	Pag.
BIG 600x800 - 900 L		SUPERBIG 600x800 - SG - 900 L	
AF10BIGBT	6	AF10BIG80BTSG	16
AF10BIGBTICE	7	AF10BIG80BTICESG	17
AF10BIGBTSPS	7	AF10BIG80BTPSSG	17
AF10BIGTNPS	6	AF10BIG80TNSG	16
BIG 600x800 - SG - 900 L			
AF10BIGBTSG	8		
AF10BIGBTICESG	9		
AF10BIGBTPSSG	9		
AF10BIGTNSG	8		
SUPERBIG 600x800 - 900 L			
AF10BIG80BT	14		
AF10BIG80BTICE	15		
AF10BIG80BTSPS	15		
AF10BIG80TNPS	14		

Legenda

Legend - *Légende - Zeichenerklärung*



Allestimento Pasticceria (PS)
Pastry Set-up (PS)
Pour Pâtisserie (PS)
Für Bäckerei (PS)



Allestimento Gelato (ICE)
Ice Cream set-up (ICE)
Pour Glace (ICE)
Für Eis (ICE)



Per teglie e griglie 600x800
For 600x800 pans and grids
Pour plateaux et grilles 600x800
Für Bleche und Roste 600x800



Per vaschette Gelato
For Ice Cream bowls
Pour bacs à glace
Für Eisbehälter

New

ARMADI REFRIGERATI BIG 600x800 e GELATO

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile eccetto fondo esterno, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati (fig. 1). Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta (fig. 2). Pannello di controllo elettronico frontale di nuova generazione con 2 sonde NTC (fig. 3). Resistenza all'evaporatore. 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. Armadi disponibili anche con unità refrigerante remota (fig. 4). Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Design estetico innovativo. Grande capacità di carico per ripiano garantita da 6 cremagliere. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Armadi BT: resistenza di scarico; resistenza bordo porta.

ICE CREAM AND 600x800 BIG REFRIGERATED CABINETS

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: 60 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Door micro switch (picture 2). New generation electronic front control panel with 2 NTC probes (picture 3). Evaporator heater. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated NT and LT cabinets designed also for remote condensing unit (picture 4). Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Innovative design. Great load-carrying capacity per shelf assured by 6 racks. Personalization options available.

LT Cabinets: drainage and door frame heaters.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES BIG 600x800 POUR GLACE

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: 60 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Arrêt ventilation à l'ouverture de la porte (photo 2). Panneau de commande frontal électronique de nouvelle génération à 2 sondes NTC (photo 3). Résistance de l'évaporateur. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloc » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Armoires réfrigérées disponibles aussi en version sans groupe logé (photo 4). Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur. Nouveau design esthétique. Grande capacité de chargement garantie de 6 crémaillères. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Armoires BT: résistance de déchargement, résistance bord porte.

600x800 EISVORRATSCHRÄNKE, KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE BIG

Innen und außen aus Edelstahl mit Ausnahme der äußeren Boden, Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken (Bild 1). Isolierung mit FCWKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Lüftungstop bei Türöffnung (Bild 2). Elektronisches vordere Steuerpaneel der neuesten Generation mit 2 Temperaturfühler NTC (Bild 3). Heizungsdraht am Verdampfer. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropicalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Eisvorratschränke, Kühl- und Tiefkühlschränke erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat (Bild 4). Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Ästhetisches, erneuerndes Design. Große Ladungsfähigkeit dank der 6 vertikalen Streben. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung. *Eisvorratschränke und Tiefkühlschränke BT: Heizkabel für Kondenswasser-Ablauf, Türheizungsdraht.*



1



2



3



4



Il "Gigante Buono"

The "Good Giant" - Le "Bon Géant" - Der "gute Riese"

Cod. AF10BIGBT

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température - Edelstahl-Tiefkühlschrank 600x800 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	171
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1160
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



600x800
L. x P. x H.

Cod. AF10BIGTNPS

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pasticceria

Normal Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour Pâtisserie - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x800 mit Monoblockaggregat

-2/+10°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	153
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-2 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	470
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Fan speed control - **Composition standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



600x800
L. x P. x H.

Cod. AF10BIGBTICE

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Gelato

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Ice Cream Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température pour Glace - Edelstahl-Eisvorratschrank 600x800 mit Monoblockaggregat

-18/-25°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	179
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1500
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



Cod. AF10BIGBTPS

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Pasticceria

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température pour Pâtisserie - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x800 mit Monoblockaggregat

-18/-22°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	158
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1160
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



Cod. AF10BIGBTSG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a bassa temperatura

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet designed for Low Temperature remote condensing unit - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance, basse température - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Tiefkühlaggregat



up to 10 m

Cod. UR80BT

Unità frigorifera remota a bassa temperatura

Low Temperature remote condensing unit -
Unité remote en basse température -
Remote-Tiefkühlaggregat

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	156
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



600x800
STANDARD

Cod. AF10BIGTNPSSG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a temperatura normale

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet designed for Normal Temperature remote condensing unit - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance pour Pâtisserie - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



up to 10 m

Cod. UR80TN

Unità frigorifera remota a temperatura normale

Normal Temperature remote condensing unit -
Unité remote à distance - Remote-Kühlaggregat

-2/+10°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	141
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-2 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Fan speed control - **Composition standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



600x800
STANDARD

Cod. AF10BIGBTICESG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a bassa temperatura per Gelato

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Ice Cream Cabinet designed for Low Temperature remote condensing unit - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance, basse température, pour Glace - Edelstahl-Eisvorratschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Tiefkühlaggregat



up to 10 m

Cod. URBTICE

Unità frigorifera remota a bassa temperatura

Low Temperature remote condensing unit -
Unité remote en basse température -
Remote-Tiefkühlaggregat

-18/-25°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	159
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



W360 x D165 x H150 mm

Cod. AF10BIGBTPSSG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a bassa temperatura, per Pasticceria

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet designed for Low Temperature remote condensing unit - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance pour Pâtisserie, basse température - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Tiefkühlaggregat



up to 10 m

Cod. UR80BT

Unità frigorifera remota a bassa temperatura

Low Temperature remote condensing unit -
Unité remote en basse température -
Remote-Tiefkühlaggregat

-18/-22°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	800x1020x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	850x1060x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	143
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop





Capienza, robustezza ed affidabilità

Capacity, toughness and reliability - Capacité, robustesse et fiabilité - Fassungsvermögen, Robustheit und Zuverlässigkeit



Un "Grande" anche nella Pasticceria

A "Big" also for Pastry - Un "Grande" aussi en la Pâtisserie - Ein "Riese" auch in der Bäckerei



Design e funzionalità in laboratorio

Design and functionality in your workshop - Design et fonctionnalité en laboratoire - Design und Zweckmäßigkeit in der Backstube



New

ARMADI REFRIGERATI SUPERBIG 600x800 - ISOLAMENTO 80 mm

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile eccetto fondo esterno, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 80 mm. Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica. Dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta. Pannello di controllo elettronico frontale di nuova generazione con 2 sonde NTC. Resistenza all'evaporatore. 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. Armadi disponibili anche con unità refrigerante remota. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Design estetico innovativo. Grande capacità di carico per ripiano garantita da 6 cremagliere. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Armadi BT: resistenza di scarico; resistenza bordo porta.

600x800 BIG - 80 mm THICKNESS SUPERBIG REFRIGERATED CABINETS

Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom, external ceiling and back made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 80 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Door micro switch. New Generation electronic front control panel with 2 NTC probes. Evaporator heater. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated NT and LT cabinets designed also for remote condensing unit. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Innovative design. Great load-carrying capacity per shelf assured by 6 racks. Personalization options available.

LT Cabinets: drainage and door frame heaters.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES SUPERBIG 600x800 - ISOLATION 80 mm

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond, le plafond et le dos extérieurs qui sont en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 80 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Arrêt ventilation à l'ouverture de la porte. Panneau de commande frontal électronique de nouvelle génération à 2 sondes NTC. Résistance de l'évaporateur. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Armoires réfrigérées disponibles aussi en version unité remota à distance. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur. Nouveau design esthétique. Grande capacité de chargement garantie de 6 crémaillères. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Armoires BT: résistance de déchargement, résistance bord porte.

600x800 KÜHL- und TIEFKÜHLSCHRÄNKE SUPERBIG - ISOLIERUNG 80 mm

Innen und außen aus Edelstahl mit Ausnahme der äußeren Boden, Dach und der hinteren Wand aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien, hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 80 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Lüftungstop bei Türöffnung. Elektronisches vordere Steuerpaneel der neueren Generation mit 2 Temperaturfühler NTC. Heizungsdraht am Verdampfer. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühl- und Tiefkühlschränke erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Ästhetisches, erneuerndes Design. Große Ladungsfähigkeit dank der 6 vertikalen Streben. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Tiefkühlschränke BT: Heizkabel für Kondenswasserablauf, Türheizungsdraht.



Adattabili a qualsiasi

Suitable for all areas even if placed next to heat sources -



ambiente, anche vicino a fonti di calore

Adaptables à tous ambiances, même près de sources de chaleur - Passend für jede Räumlichkeit, auch in der Nähe von Heizquellen

Cod. AF10BIG80BT

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura con isolamento 80 mm

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Cabinet with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température, isolation 80 mm - Edelstahl-Tiefkühlschrank 600x800 mit Monoblockaggregat, Isolierungsdichte 80 mm

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	176
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1160
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



Cod. AF10BIG80TNPS

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a temperatura normale per Pasticceria con isolamento 80 mm

Normal Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour Pâtisserie, isolation 80 mm - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x800 mit Monoblockaggregat, Isolierungsdichte 80 mm

-2/+10°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABE VERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	158
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-2 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	470
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Fan speed control - **Composition standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



Cod. AF10BIG80BTICE

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Gelato con isolamento 80 mm

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Ice Cream Cabinet with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température pour Glace, isolation 80 mm - Edelstahl-Eisvorratschrank 600x800 mit Monoblockaggregat, Isolierungsdichte 80 mm

-18/-25°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	184
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1500
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



Cod. AF10BIG80BTPS

Armadio Refrigerato 600x800 monoblocco in Acciaio Inox a bassa temperatura per Pasticceria con isolamento 80 mm

Low Temperature Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox basse température pour Pâtisserie, isolation 80 mm - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x800 mit Monoblockaggregat, Isolierungsdichte 80 mm

-18/-22°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	163
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1160
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



Cod. AF10BIG80BTSG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a bassa temperatura con isolamento 80 mm

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet designed for Low Temperature remote condensing unit with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance, basse température, isolation 80 mm - Edelstahl-Tiefkühlschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Tiefkühlaggregat, Isolierungsdichte 80 mm



up to 10 m

Cod. UR80BT

Unità frigorifera remota a bassa temperatura

*Low Temperature remote condensing unit -
Unité remote en basse température -
Remote-Tiefkühlaggregat*

-18/-22°C

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	161
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



600x800
STANDARD

Cod. AF10BIG80TNPSSG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a temperatura normale con isolamento 80 mm

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet designed for Normal Temperature remote condensing unit with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance pour Pâtisserie, isolation 80 mm - Edelstahl-Bäckereikühlschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat, Isolierungsdichte 80 mm



up to 10 m

Cod. UR80TN

Unità frigorifera remota a temperatura normale

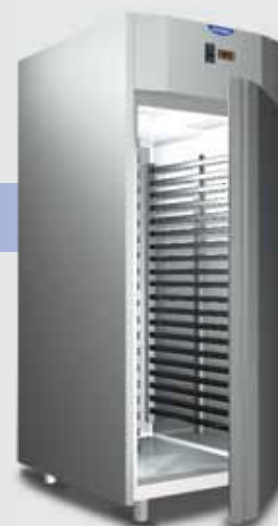
*Normal Temperature remote condensing unit -
Unité remote à distance - Remote-Kühlaggregat*

-2/+10°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	146
CAPACITA' - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-2 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Variatore di velocità ventole - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Fan speed control - **Composition standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Régulateur de vitesse - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Geschwindigkeitsregler



600x800
STANDARD

Cod. AF10BIG80BTICESG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a bassa temperatura per Gelato con isolamento 80 mm

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Ice Cream Cabinet designed for Low Temperature remote condensing unit with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance, basse température, pour Glace, isolation 80 mm - Edelstahl-Eisvorratschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Tiefkühlaggregat, Isolierungsdichte 80 mm



up to 10 m

Cod. URBTICE

Unità frigorifera remota a bassa temperatura

Low Temperature remote condensing unit -

Unité remote en basse température -

Remote-Tiefkühlaggregat

-18/-25°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	164
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -25
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 5 coppie di guide in Acciaio Inox, 5 Griglie plastificate Rilsan 600x800, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 5 pairs of Stainless Steel Runners, 5 plastic-coated Rilsan grids 600x800, Door micro switch - **Composition Standard:** 5 paires de glissières en Acier Inox, 5 Clayettes plastifiées Rilsan, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 5 paar Edelstahlschienen, 5 rilsanierte Roste 600x800, Lüftungstop



Cod. AF10BIG80BTPSSG

Armadio Refrigerato 600x800 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota a bassa temperatura, per Pasticceria con isolamento 80 mm

Stainless Steel 600x800 Refrigerated Pastry Cabinet designed for Low Temperature remote condensing unit with 80 mm walls thickness - Armoire Réfrigérée 600x800 en Acier Inox pour unité remote à distance pour Pâtisserie, basse température, isolation 80 mm - Edelstahl-Bäckereitiefkühlschrank 600x800 Monoblockversion, vorbereitet für das Remote-Tiefkühlaggregat, Isolierungsdichte 80 mm



up to 10 m

Cod. UR80BT

Unità frigorifera remota a bassa temperatura

Low Temperature remote condensing unit -

Unité remote en basse température -

Remote-Tiefkühlaggregat

-18/-22°C



DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MABE	WxDxH mm	840x1045x2030/2100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MABEVERPACKUNG	WxDxH mm	880x1080x2200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	148
CAPACITÀ - CAPACITY CAPACITÉ - KAPAZITÄT	l	900
TEMPERATURA - TEMPERATURE TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	-18 / -22
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	600
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Dotazione per allestimento interno: 20 coppie di guide in Acciaio Inox, Fermo ventola - **Internal standard set-up:** 20 pairs of Stainless Steel runners, Door micro switch - **Composition Standard:** 20 paires de glissières en Acier inox, Arrêt ventilation - **Standardausstattung:** 20 paar Edelstahlschienen, Lüftungstop



**Cod. GLBIG****Guide inox a "L"**Stainless Steel "L" Runners - Glissières en Acier
Inox "L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen**Cod. GCBIG****Guide inox a "C"**Stainless Steel "C" Runners - Glissières en Acier
Inox "C" - 1 paar Edelstahl "C" Schienen**Cod. BAG80 Cod. BAG120 Cod. BAG150 Cod. BAG180****Bacinella Gelato in Acciaio Inox - W 330 x D 165 mm**

Stainless Steel Ice Cream Bowl - Bac pour glace en Acier Inox - Edelstahl-Eisbehälter

H 80 mm

H 120 mm

H 150 mm

H 180 mm

**Cod. CBAG****Coperchio in Plexiglas**

W 330 x D 165 mm

Transparent Plexiglass cover - Couverture en Plexiglass - Plexiglas-Deckel

**Cod. GRPL800****Griglia plasticata pasticceria**

W 600 x D 800 mm

Plastic-coated pastry Grid - Grille plastifiée pour Pâtisserie - "Backerei" rilsanierter Rost

**Cod. GRINX800****Griglia Acciaio Inox pasticceria**

W 600 x D 800 mm

Stainless Steel pastry grid - Grille en Acier Inox pour Pâtisserie - "Backerei" Edelstahlrost

**Cod. TGLPAS****Teglia per pasticceria in Acciaio Inox**

W 600 x D 400 x H 12 mm

Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox pour Pâtisserie - Edelstahl-Bäckereiblech

**Cod. LUX80****Illuminazione interna**

Internal central Lighting - Eclairage (N. 1 lumière centrale) - Innenbeleuchtung (mittig im Schrank)

Cod. LUXCO**Illuminazione interna per armadi a doppia temperatura**

Internal lighting for double temperature cabinets - Eclairage intérieur pour les armoires à double température - Innenbeleuchtung für kombinierten Kühl- und Tiefkühlschränke

**Cod. SER07****Serratura con chiave**

Door Lock with keys - Serrure à clé - Türschloss mit Schlüssel

Per 1 porta - For 1 door - Pour 1 porte - Für 1 Tür

**Cod. SER14****Serratura con chiave**

Doors Lock with keys - Serrure à clé - Türschloss mit Schlüssel

Per 2 porte - For 2 doors - Pour 2 portes - Für 2 Türen

**Cod. SCARHACCP****Pannello di Controllo HACCP**

HACCP Control Panel - Panneau de commande HACCP - Elektronischer Temperaturregler/Thermostat HACCP

**Cod. RUOAF****KIT 4 ruote, 2 con freno e 2 senza freno**

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



**SUPER
BIG**
600X800
STANDARD
80 mm
WALLTHICKNESS

“Super” Isolamento di 80 mm su porte e pareti

80 mm doors and walls “Super” Insulation - Isolation 80 mm dans panneaux et portes - “Superisolierung” auf Türen und Wände

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. - Änderungen 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.