

TAVOLI REFRIGERATI TN 600

MID

New

REFRIGERATED COUNTERS TN 600
TOURS RÉFRIGÉRÉS TN 600
KÜHLTISCHE TN 600



MID
600
STANDARD



2011

N°9

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 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.
Profilo Aziendale - <i>Company Profile - Profil de la Société - Firmenprofil</i>	2
Informazioni - <i>Information - Informations - Informationen</i>	4
Tavoli Refrigerati 600 con 2 porte - <i>2 doors Refrigerated Counters 600 - Tours Réfrigérés 600 avec 2 portes - Kühlische 600 mit 2 Türen</i>	6
Tavoli Refrigerati 600 con 3 porte - <i>3 doors Refrigerated Counters 600 - Tours Réfrigérés 600 avec 3 portes - Kühlische 600 mit 3 Türen</i>	7
Tavoli Refrigerati 600 con 4 porte - <i>4 doors Refrigerated Counters 600 - Tours Réfrigérés 600 avec 4 portes - Kühlische 600 mit 4 Türen</i>	8
Accessori - <i>Accessories - Accessoires - Zubehör</i>	9
Cassettiere - <i>Drawers - Tiroirs - Schubladen</i>	10

Indice alfabetico per codice

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

Cod.		Pag.
	2 porte	
TF02MID60		6
TF02MID60AL		6
TF02MID60SP		6
	3 porte	
TF03MID60		7
TF03MID60AL		7
TF03MID60SP		7
	4 porte	
TF04MID60		8
TF04MID60AL		8
TF04MID60SP		8



Disponibili anche con cassetti refrigerati

Refrigerated drawers available - Disponible avec tiroirs réfrigérés - Auch mit gekühlten Schubladen erhältlich

TAVOLI REFRIGERATI MID TN 600

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Temperatura solo positiva. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC (fig. 1). 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. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (fig. 3). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: 1 ripiano forato e 2 guide inox ad "L" per porta (fig. 2).

REFRIGERATED COUNTERS MID NT 600

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Only positive temperature. Electronic front control panel with NTC probe (picture 1). Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated counters designed also for remote condensing unit. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (picture 3). Personalization options available.

Standard set up: 1 prepainted shelf and 2 Stainless Steel "L" Runners for each door (picture 2).

TOURS REFRIGERES MID TN 600

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Seulement température positive. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 1). Réfrigération ventilée. Groupe « monobloque » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Tours Réfrigérés disponibles aussi en version sans groupe logé. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur (photo 3). Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: 1 rayon laqué blanc et 2 Glissières en Acier Inox "L" par porte (photo 2).

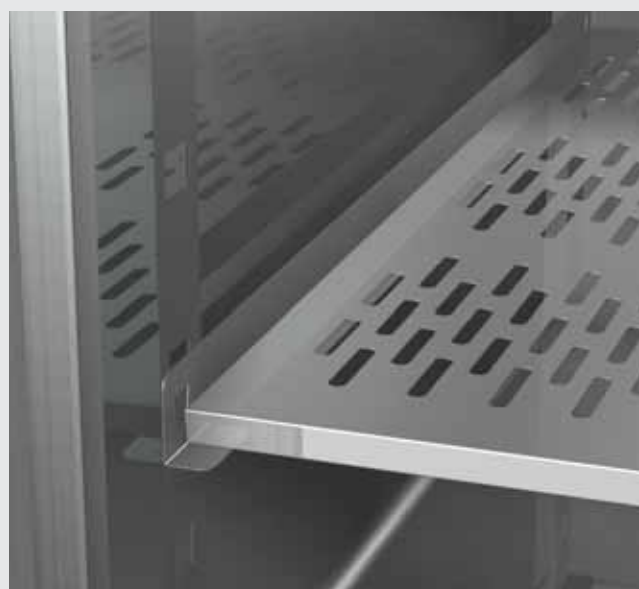
KÜHLTISCHE MID - TN 600

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC (Bild 1). Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Kühltische erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Völlig automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (Bild 3). Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausstattung: 1 vorlackiertes Tragrost und 2 Edelstahlschienen "L" für jede Tür (Bild 2).



1



2



3



**MID
600
STANDARD**

Tecnologia del freddo

The Cooling technology - La technologie de refroidissement - Kältetechnik

Cod. TF02MID60

2 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 2 porte

2 doors Stainless Steel Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 2 portes - Edelstahl-Kühlisch mit 2 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄßE	WxDxH mm	1460x600x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MÄßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1490x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	83
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	270
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. TF02MID60AL

2 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 2 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

2 doors Stainless Steel Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 2 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühlisch mit 2 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄßE	WxDxH mm	1460x600x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MÄßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1490x640x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	84
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	270
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. TF02MID60SP

2 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 2 porte senza piano di lavoro

2 doors Stainless Steel Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 2 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühlisch mit 2 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄßE	WxDxH mm	1460x600x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MÄßE VERPACKUNG	WxDxH mm	1490x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	81
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	270
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Con sottopiano isolante
With insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. TF03MID60

3 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 3 porte

3 doors Stainless Steel Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 3 portes - Edelstahl-Kühlisch mit 3 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1910x600x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1960x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	100
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. TF03MID60AL

3 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 3 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

3 doors Stainless Steel Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 3 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühlisch mit 3 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1910x600x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1960x640x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	101
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. TF03MID60SP

3 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 3 porte senza piano di lavoro

3 doors Stainless Steel Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 3 portes, sans plan de travail - Edelstahl-Kühlisch mit 3 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1910x600x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1960x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	98
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Con sottopiano isolante
With Insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Cod. TF04MID60

4 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 4 porte

4 doors Stainless Steel Refrigerated Counter - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 4 portes - Edelstahl-Kühltisch mit 4 Türen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2360x600x850/920
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2410x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	116
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	530
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. TF04MID60AL

4 porte

Tavolo Refrigerato a temperatura normale con 4 porte e piano in Acciaio Inox con alzatina 100 mm

4 doors Stainless Steel Refrigerated Counter with 100 mm rear riser working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 4 portes et plan de travail avec dossier de 100 mm - Edelstahl-Kühltisch mit 4 Türen, Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung (100 mm h)

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2360x600x950/1020
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2410x640x1100
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	118
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	530
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. TF04MID60SP

4 porte

Tavolo Refrigerato con 4 porte senza piano di lavoro

4 doors Stainless Steel Refrigerated Counter without working top - Tour Réfrigéré en Acier Inox avec 4 portes, sans plan de travail de travail - Edelstahl-Kühltisch mit 4 Türen, ohne Arbeitsplatte mit Isolierungsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2360x600x800/870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2410x640x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	113
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	530
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 - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Con sottopiano isolante
With insulating top - Avec sous plan isolant - Mit Isolierungsplatte

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. GLTF600

Guide in Acciaio Inox a "L"
*Stainless Steel "L" Runners - Glissières en Acier
 Inox "L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen*



Cod. PFTF60

Piano Forato
W 460 x D 320 mm
Perforated Shelf - Plan perforé - Edelstahl gelochte Platte



Cod. P2TF60

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 2 porte - W 1460 x D 600 x H 50 mm
*Stainless Steel Working top for 2 doors built-in Counters - Plan de travail pour tables 2 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltische mit 2 Türen*



Cod. P3TF60

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 3 porte
*Stainless Steel Working top for 3 doors built-in Counters - Plan de travail pour tables 3 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltische mit 3 Türen*

W 1910 x D 600 x H 50 mm



Cod. P4TF60

Piano in Acciaio Inox per Tavoli 4 porte
*Stainless Steel Working top for 4 doors built-in Counters - Plan de travail pour tables 4 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte für Kühltische mit 4 Türen*

W 2360 x D 600 x H 50 mm



Cod. P2TF60AL

Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 2 porte

*Stainless Steel Working top with rear riser for 2 doors built-in Counters - Plan de travail en Acier Inox avec dossier pour Tables 2 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltische mit 2 Türen*

W 1460 x D 600 x H 50+100 mm



Cod. P3TF60AL

Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 3 porte

*Stainless Steel Working top with rear riser for 3 doors built-in Counters - Plan de travail en Acier Inox avec dossier pour Tables 3 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltische mit 3 Türen*

W 1910 x D 600 x H 50+100 mm



Cod. P4TF60AL

Piano in Acciaio Inox con alzatina, per Tavoli 4 porte

*Stainless Steel Working top with rear riser for 4 doors built-in Counters - Plan de travail en Acier Inox avec dossier pour Tables 4 portes -
 Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung für Kühltische mit 4 Türen*

W 2360 x D 600 x H 50+100 mm



Cod. ISGN2

Sottopiano isolante per Tavoli 2 porte
*Insulating top for 2 doors Refrigerated Counters
 Sous plan isolant pour tables 2 portes
 Isolierungsplatte für Kühltische mit 2 Türen
 H 20 mm*



Cod. CBMID60

1/3+2/3 - Cassetti in Acciaio Inox
Drawers - tiroirs - Schubladenblock



Cod. ISGN3

Sottopiano isolante per Tavoli 3 porte
*Insulating top for 3 doors Refrigerated Counters
 Sous plan isolant pour tables 3 portes
 Isolierungsplatte für Kühltische mit 3 Türen
 H 20 mm*



Cod. C2MID60

2x1/2 - Cassetti in Acciaio Inox
Drawers - tiroirs - Schubladenblock



Cod. ISGN4

Sottopiano isolante per Tavoli 4 porte
*Insulating top for 4 doors Refrigerated Counters
 Sous plan isolant pour tables 4 portes
 Isolierungsplatte für Kühltische mit 4 Türen
 H 20 mm*



Cod. C3MID60

3x1/3 - Cassetti in Acciaio Inox
Drawers - tiroirs - Schubladenblock

CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo e le cassettiere refrigerate

How to order a Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Kühltsch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo, il codice del modello di cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Kühltsches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

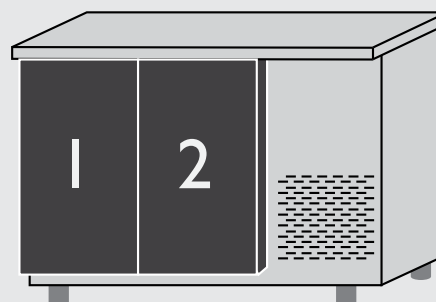
TF02MID60 C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltsch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
---	--	---

fig. 1

Posizioni per cassettiere
Drawers position
Positions pour tiroirs
Positionierung der Schubladenblöcke



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo e le cassettiere refrigerate

How to order a Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Kühltsch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo, il codice del modello di cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Kühltsches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

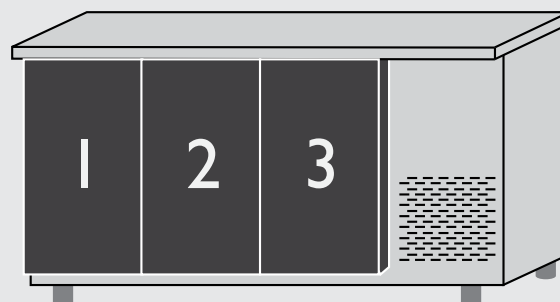
TF03MID60 C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltsch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
---	--	---

fig. 1

Posizioni per cassettiere
Drawers position
Positions pour tiroirs
Positionierung der Schubladenblöcke



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo e le cassettiere refrigerate

How to order a Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Kühltsch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo, il codice del modello di cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour, le code du modèle de tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Kühltsches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

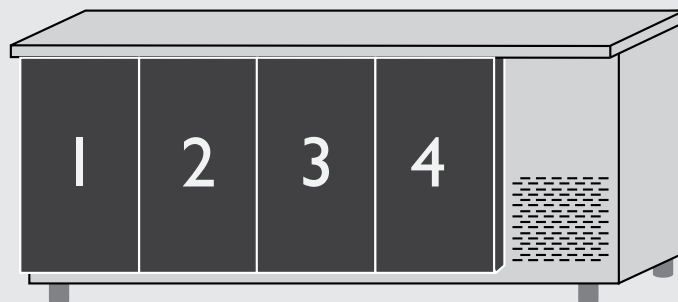
TF04MID60 C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo Counter code Tour code Kühltsch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
---	--	---

fig. 1

Posizioni per cassettiere
Drawers position
Positions pour tiroirs
Positionierung der Schubladenblöcke



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

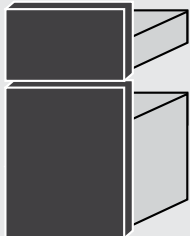
2 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

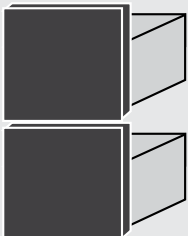
CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

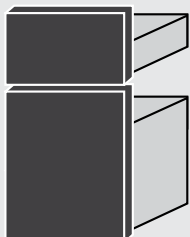
3 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

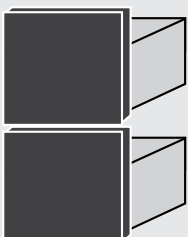
CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



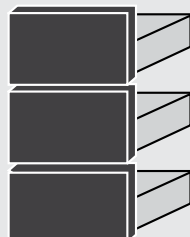
C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

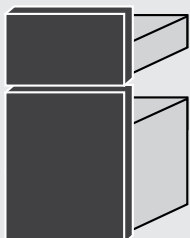
4 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

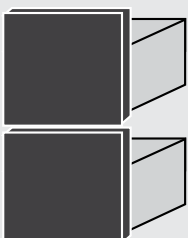
CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



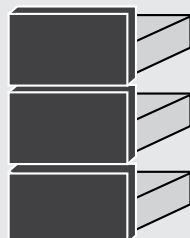
C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



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. CTG009 - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt 04-2011 - Rev.: 02-2011