

LISTINO PREZZI
PRICE LIST

2014

100% Made in Italy



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 ristorazione 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.

Tutte le attrezzature per la piccola e media distribuzione prodotte da **TECNODOM**, 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 produzione, conservazione, refrigerazione ed esposizione di prodotti alimentari (HACCP).

Gli elevati standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, consentono l'installazione in ambiente anche 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 per 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 restoration 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 rising of bacterial food.

Our efficient and expert technical department is able to offer a series of variations in our standard production with different and personal arrangements: this emphasizes the care reserved to customer needs which always meet in **TECNODOM** high availability.

The market and the 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.



Il freddo esclusivamente Italiano

The Cold Made in Italy

Index

Espositori refrigerati orizzontali / *Horizontal serve-over displays*

■ SALINA 80 / SALINA PLUS / SALINA LUX	PAG. 04
■ KIBUK	PAG. 16
■ PANAREA	PAG. 20
■ ISCHIA	PAG. 22
■ RIVO	PAG. 24
■ PUNTOK	PAG. 28
■ NETTUNO	PAG. 30
■ EVO	PAG. 32
■ EVOK	PAG. 36
■ EVO HOT	PAG. 38
■ EVOK HOT	PAG. 39

Espositori refrigerati verticali / *Vertical multi-deck displays*

■ EVO SELF	PAG. 40
■ VULCANO	PAG. 44
■ LIDO	PAG. 50
■ STROMBOLI 90	PAG. 56

Abbattitori di temperatura / *Blast chillers and Shock freezers*

■ ABBATTITORI / BLAST CHILLERS	PAG. 58
--------------------------------	---------

Conservatori verticali / *Upright refrigerators*

■ ARMADI REFRIGERATI / REFRIGERATED CABINETS	PAG. 60
--	---------

Conservatori orizzontali / *Horizontal refrigerators*

■ SALADETTE	PAG. 70
■ TAVOLI REFRIGERATI / REFRIGERATED COUNTERS	PAG. 74
■ TAVOLI REFRIGERATI PIZZA / REFRIGERATED PIZZA COUNTERS	PAG. 84
■ TAVOLI NEUTRI / NEUTRAL EQUIPMENT	PAG. 88

Celle refrigerate / *Cold and Freezer Rooms*

■ MINICELLA 100	PAG. 92
■ MINI	PAG. 94
■ MAXI	PAG. 94
■ SUPEREKO	PAG. 98
■ SUPER10	PAG. 100

Attrezzature per la cottura / *Cooking equipment*

■ FORNI PROFESSIONALI / PROFESSIONAL OVENS	PAG.102
--	---------

Legenda / Legend

SIMBOLI / SYMBOLS

						
Gastronomia Gastronomy	Pasticceria Bakery	Latticini Dairy products	Salumi Cold cuts	Frutta verdura Fruits vegetables	Carne preconfezionata Prepacked-meat	Carne Meat
						
Pesce Fish	Pane Bread	Snack	Pizza	Bagno maria Bain marie	Piastra calda Hot dry plate	Gelato Ice cream

SALINA



SALINA⁸⁰



SALINA è la nuova linea di vetrine refrigerate semi-ventilate, con vetri curvi, a servizio assistito, adatta sia alle piccole che alle medie superfici di vendita. E' composta da 3 modelli con caratteristiche di base uguali, che si differenziano nella profondità e per la diversa soluzione adottata per l'apertura dei vetri. L'impianto refrigerante, ben dimensionato, li rende ideali per l'esposizione di prodotti alimentari freschi quali salumi e latticini, prodotti di gastronomia. La temperatura viene regolata tramite un termostato elettronico. Sbrinamento a fermata.

SALINA è disponibile in versione a gruppo incorporato, dotata di sistema di recupero dell'acqua di condensa con vaschetta estraibile, oppure con compressore remoto.

Le fasce frontali sono disponibili di serie nei colori: rosso, giallo, verde, blu, nero, arancio e bianco. Su richiesta personalizzazioni.

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



SALINA^{LUX}



SALINA^{PLUS}

SALINA is the new line of refrigerated semi-ventilated half-over counters, with curved glass, suitable for both small and medium-sized surface; it is characterized by 3 models with the same base structure; the difference is the depth and glass opening system. Its well-dimensioned cooling system ensures a proper display to any kind of fresh food, like coldcuts, dairy products and deli products. The temperature is controlled by an electronic thermostat. Timed defrosting system.

SALINA is available either with built-in condensing unit (with removable water evaporation tank) or without compressor (remote version). The frontal decorations are standard available in the followings RAL colors: red, blue, green, white, black, orange and white. Customizations on request.

SALINA 80

PAG. 8



80 VC



80 VCC



80 VD



80 SELF

SALINA PLUS

PAG. 12



PLUS



Vetri curvi frontali temprati ribaltabili
Tempered curved folding glass



PLUS SELF

SALINA LUX

PAG. 14



LUX



Vetri curvi frontali temprati
sollevabili con pistoni
*Tempered curved glass that can
be open upwards with pistons*



LUX SELF

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



BAGNO MARIA
BAIN MARIE



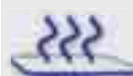
80 VC BM
80 VCC BM
80 VD BM



PANE
BREAD



80 VC P
80 VCC P
80 VD P



PIASTRE CALDE
DRY HOT PLATE



80 VC PC
80 VCC PC
80 VD PC



BAGNO MARIA
BAIN MARIE



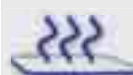
PLUS BM



PANE
BREAD



PLUS P



PIASTRE CALDE
DRY HOT PLATE



PLUS PC



BAGNO MARIA
BAIN MARIE



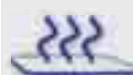
LUX BM



PANE
BREAD



LUX P



PIASTRE CALDE
DRY HOT PLATE



LUX PC

SALINA⁸⁰



Vetrina refrigerata semi-ventilata non canalizzabile

CARATTERISTICHE:

- Ideale per collocazione in ambienti stretti
- Ingombro contenuto (profondità di soli 900 mm)
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta
- Gas refrigerante R404A/R507

Refrigerated semi-ventilated non-multiplexable display

FEATURES:

- The best solution for tight fitting places
- Compact design (only 900 mm depth)
- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without use of CFC
- Customizations on demand
- Refrigerant gas R404A/R507

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays

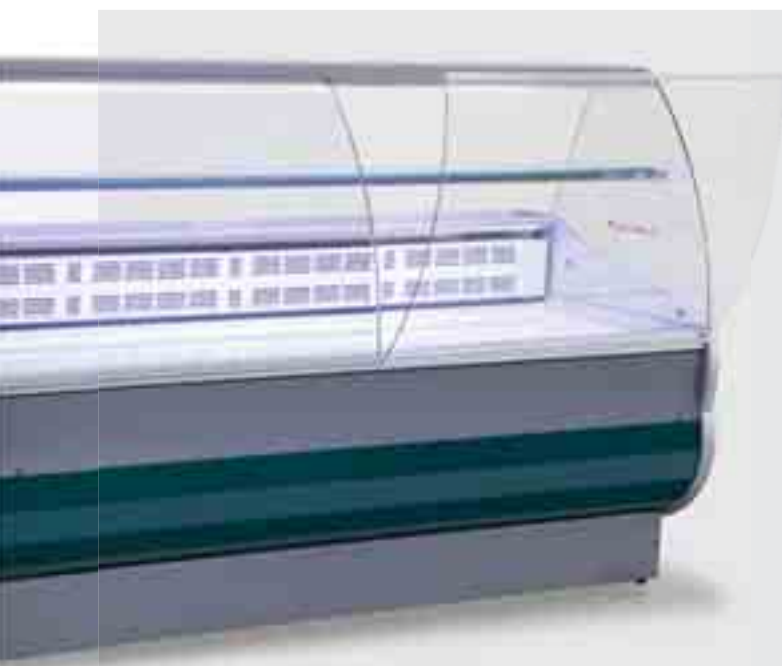


PIASTRE CALDE
HOT PLATES



PANE
BREAD

SALINA 80



VETRO FRONTALE RIBALTABILE Per modelli VC e VCC

FOLDING FRONTAL GLASS For models VC e VCC

Tutti i vetri temperati All tempered glass

Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Piano di lavoro in laminato grigio antiraffio Gray laminate anti-scratch worktop

Pulizia, igiene e libertà di operare
Cleaning, hygiene and freedom to operate

Spalle coibentate in PST termoformato Insulated and PST thermoformed side-walls

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.

Lamiere post-verniciate atossiche Post-painted steel sheets

Migliore igiene (nessun alone in fase di pulizia), massima protezione della lamiera, ideale per l'esposizione temporanea della carne
Better hygiene (no spot during cleaning), maximum protection of the plate, ideal for temporary meat exposure

Guarnizione frontale con resistenza antiappannamento Frontal side gasket with anti-fog heater

La visibilità dei prodotti esposti è garantita in ogni momento ed in ogni condizione climatica
The visibility of displayed products is always granted at all times and in all climatic conditions



DOTAZIONI DI SERIE:

- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 40 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in laminato antiraffio
- Piano espositivo in lamiera post-verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile
- Sbrinamento a fermata

VERSIONI DISPONIBILI:

- Con vetri curvi temprati (VC)
- Con vetri curvi temprati e cappello in lamiera verniciata (VCC)
- Con vetri dritti temprati (VD)
- Libero servizio (Self)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

STANDARD SET-UP:

- Insulated and thermoformed side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass
- Electronic control panel
- Refrigerated storage with doors
- Neon lighting
- Working top made of non scratch laminated wood
- Display trays made of white post-painted steel sheet (atoxic, suitable for food)
- Manual evaporating water tray
- Timed defrosting

AVAILABLE VERSIONS:

- With curved tempered glasses (VC)
- With curved tempered glasses and painted steel sheet canopy (VCC)
- With straight tempered glasses (VD)
- Self service (Self)
- Built-in version, remote unit or neutral (N)

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	150	250	300	90		+3	+5

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



**PREDISPOSTI PER TUTTI
GLI ACCESSORI
PRE-ARRANGED FOR ALL
THE ACCESSORIES**



**RISERVA REFRIGERATA
REFRIGERATED STORAGE
PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE
DIGITAL CONTROL SYSTEM**

SALINA PLUS



VETRO FRONTALE RIBALTABILE

FOLDING FRONTAL GLASS

Piano di lavoro in laminato grigio antigraffio Gray laminate anti-scratch worktop

Pulizia, igiene e libertà di operare
Cleaning, hygiene and freedom to operate

Spalle coibentate in PST termoformato Insulated and PST thermoformed side-walls

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.

Lamiere post-verniciate atossiche Post-painted steel sheets

Migliore igiene (nessun alone in fase di pulizia), massima protezione della lamiera, ideale per l'esposizione temporanea della carne
Better hygiene (no spot during cleaning), maximum protection of the plate, ideal for temporary meat exposure

Guarnizione frontale con resistenza antiappannamento Frontal side gasket with anti-fog heater

La visibilità dei prodotti esposti è garantita in ogni momento ed in ogni condizione climatica
The visibility of displayed products is always granted at all times and in all climatic conditions



Vetrina refrigerata semi-ventilata canalizzabile

CARATTERISTICHE:

- Adatto alle medie superfici di vendita
- Vetri curvi frontali temprati ribaltabili
- Cappello in alluminio anodizzato
- Montanti struttura vetri verniciati (RAL 7046)
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta
- Gas refrigerante R404A/R507
- (spessore 50 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinatorio a fermata
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo in lamiera post-verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile

VERSIONI DISPONIBILI:

- Libero servizio (Self)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

DOTAZIONI DI SERIE:

- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato

Refrigerated semi-ventilated multiplexable display

FEATURES:

- Suitable for medium-sized sales area
- Fitted with hardened curved folding glasses
- Anodized aluminum canopy
- Painted (RAL 7046) glasses supports
- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without use of CFC
- Customizations on demand
- Refrigerant gas R404A/R507
- Timed defrosting
- Refrigerated storage with doors
- Neon lighting
- Working top made of non scratch laminated wood
- Display trays made of white post-painted steel sheet (atoxic, suitable for food)
- Manual evaporating water tray

AVAILABLE VERSIONS:

- Self service (Self)
- Built-in version, remote unit or neutral

STANDARD SET-UP:

- Insulated and thermoformed side-walls (50 mm thick each) with tempered side glass
- Electronic control panel

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)						PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	150	250	300	350	400	114		+3	+5

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Tutti i vetri temperati
All tempered glass



**PREDISPOSTI PER TUTTI
GLI ACCESSORI
PRE-ARRANGED FOR ALL
THE ACCESSORIES**



**RISERVA REFRIGERATA
REFRIGERATED STORAGE
PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE
DIGITAL CONTROL SYSTEM**





**VETRO FRONTALE
SOLLEVABILE CON PISTONI
FRONTAL GLASS CAN BE OPEN
UPWARDS WITH PISTONS**

**Piano di lavoro in laminato grigio antigraffio
Gray laminate anti-scratch worktop**

Pulizia, igiene e libertà di operare
Cleaning, hygiene and freedom to operate

**Spalle coibentate in PST termoformato
Insulated and PST thermoformed side-walls**

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.

**Lamiere post-verniciate atossiche
Post-painted steel sheets**

Migliore igiene (nessun alone in fase di pulizia), massima protezione della lamiera, ideale per l'esposizione temporanea della carne
Better hygiene (no spot during cleaning), maximum protection of the plate, ideal for temporary meat exposure

**Guarnizione frontale con resistenza antiappannamento
Frontal side gasket with anti-fog heater**

La visibilità dei prodotti esposti e' garantita in ogni momento ed in ogni condizione climatica
The visibility of displayed products is always granted at all times and in all climatic conditions



Vetrina refrigerata semi-ventilata canalizzabile

CARATTERISTICHE:

- Modello più completo della linea **SALINA**
- Dotato di vetri curvi frontali temprati sollevabili con pistoni
- Cappello in alluminio anodizzato
- Struttura montanti vetro cromati
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta
- Gas refrigerante R404A/R507

DOTAZIONI DI SERIE:

- Spalle termoformate e coibentate

con fianco in vetro temprato (spessore 50 mm cad.)

- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento a fermata
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in laminato anti-graffio
- Piano espositivo in lamiera post-verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile

VERSIONI DISPONIBILI:

- Libero servizio (Self)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

Refrigerated semi-ventilated multiplexable display

FEATURES:

- SALINA** Line the most complete model
- Fitted with tempered curved glasses that can be open upwards with pistons
- Anodized aluminum canopy
- Chromed glasses supports
- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Optimization of the cleaning system
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without use of CFC
- Customizations on demand
- Refrigerant gas R404A/R507

STANDARD SET-UP:

- Insulated and thermoformed side-walls (50 mm thick each) with tempered

side glass

- Electronic control panel
- Timed defrosting
- Refrigerated storage with doors
- Neon lighting
- Working top made of non scratch laminated wood
- Display trays made of white post-painted steel sheet (atoxic, suitable for food)
- Manual evaporating water tray

AVAILABLE VERSIONS:

- Self service (Self)
- Built-in version, remote unit or neutral

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)						PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	150	250	300	350	400	114		+3	+5

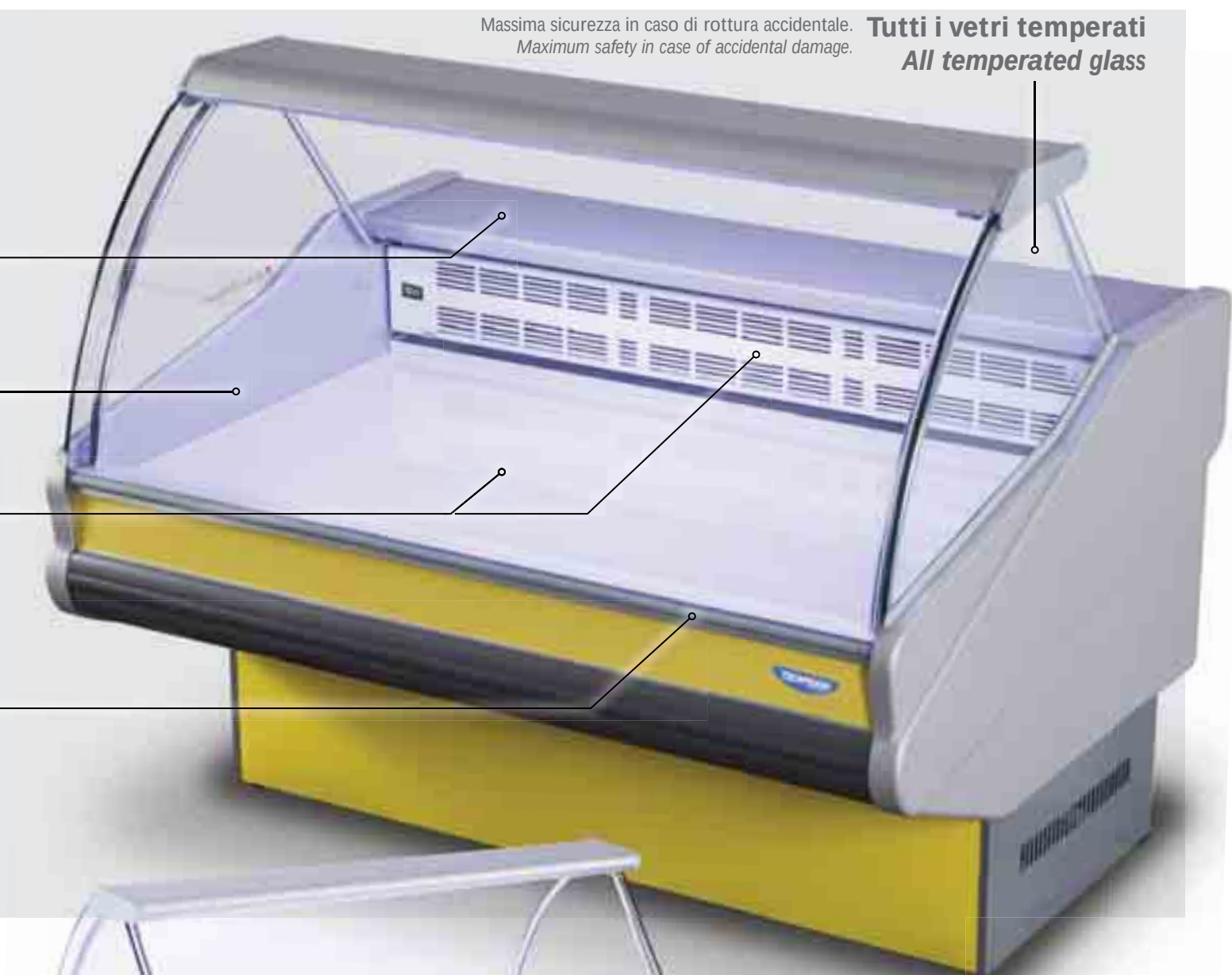
Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Tutti i vetri temperati
All tempered glass



**PREDISPOSTI PER TUTTI
GLI ACCESSORI
PRE-ARRANGED FOR ALL
THE ACCESSORIES**



**RISERVA REFRIGERATA
REFRIGERATED STORAGE
PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE
DIGITAL CONTROL SYSTEM**



New



Banco refrigerato semi-ventilato per l'esposizione e la conservazione di prodotti freschi e preconfezionati. ELEGANTE ED AFFIDABILE

CARATTERISTICHE:

- Ideale per collocazione in ambienti stretti
- Ingombro contenuto (profondità di soli 900 mm)
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:

- Finiture laterali e frontali in legno con fianco in vetro temprato (spessore 40 mm cad.)
- Pannello comandi elettronico
- Riserva refrigerata a sportelli
- Plafoniera con illuminazione neon
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Piano esposizione in acciaio inox
- Vaschetta evapora-condensa manuale, estraibile

Refrigerated semi-ventilated display for bench exposure and conservation of fresh products ELEGANT AND RELIABLE

FEATURES:

- The best solution for tight-fitting places
- Compact design (only 900 mm depth)
- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without use of CFC
- Customizations on demand

STANDARD SET-UP:

- Wood side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass
- Electronic control panel
- Refrigerated storage with doors
- Neon lighting
- Stainless steel working top
- Stainless steel display
- Manual evaporating water tray

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	150	250	300	90		+3	+5

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



L'eleganza delle finiture e il design della struttura rendono il banco refrigerato **KIBUK** essenziale sia in locali classici che in ambientazioni caratterizzate da linee semplici e pulite.

*Thanks to its elegant finishing and the design of its structure, **KIBUK** serve-over counter is the essential solution for both classical or rational ambiances.*





**VETRO FRONTALE
RIBALTABILE
FOLDING FRONTAL GLASS**

Tutti i vetri temperati

All tempered glass

Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Piano di lavoro in laminato grigio antiraffio

Gray laminate anti-scratch worktop

Pulizia, igiene e libertà di operare
Cleaning, hygiene and freedom to operate

Guarnizione frontale con resistenza antiappannamento

Frontal side gasket with anti-fog heater

La visibilità dei prodotti esposti e' garantita in ogni momento ed in ogni condizione climatica
The visibility of displayed products is always granted at all times and in all climatic conditions

Vasca completamente in Acciaio Inox

Fully stainless steel belly

Migliore igiene (nessun alone in fase di pulizia), massima protezione
Better hygiene (no spot during cleaning), maximum protection

Spalle e finitura frontale in MDF

MDF side-walls and frontal finis

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.



**ILLUMINAZIONE
A LED ANCHE
BASAMENTO
(OPZIONALE)**

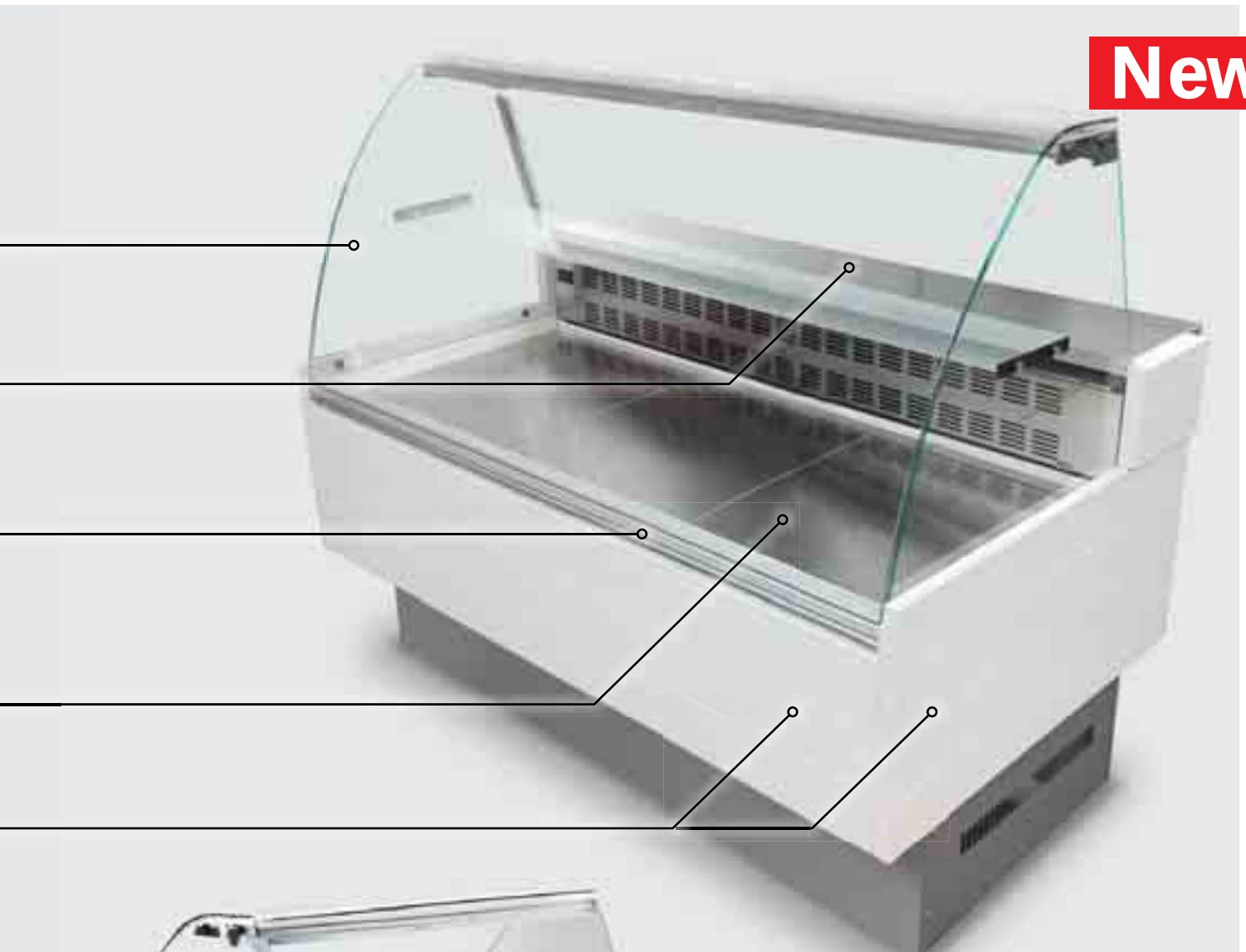
**LED LIGHTING
ON THE BASEMENT
(OPTIONAL)**

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



New



**RISERVA REFRIGERATA
REFRIGERATED STORAGE**

**PANNELLO DI
CONTROLLO DIGITALE
DIGITAL CONTROL
SYSTEM**



PANAREA

STATICO (S) - STATIC COOLING (S)

BASSA VENTILAZIONE (BV) - LOW VENTILATED (BV)



Spalle coibentate in PST termoformato
Insulated and PST thermoformed side-walls

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.

Vetrina refrigerata ventilata, canalizzabile

CARATTERISTICHE:

- Fiancate (spessore 50 mm) in termoplastica antiurto, coibentate, con finiture estetiche di grande effetto
- Piano espositivo in acciaio inox
- Struttura superiore con vetri panoramici curvi temperati sollevabili con pistoncini e montanti cromati
- Plafoniera con illuminazione neon
- Sistema antiappannamento con vetri antibirina e resistenza bordo vetro
- Ampio piano di lavoro in acciaio inox
- Grande superficie espositiva con visibilità ottimale
- Vasca interamente in acciaio inox
- Riserva refrigerata a sportelli
- Vaschetta evapora-condensa automatica solo nella versione a gruppo incorporato.

VERSIONI DISPONIBILI:

- Con gruppo incorporato (CG), Gruppo remoto (SG), Neutro (N)
- Libero servizio (Self)
- Angoli refrigerati interni ed esterni, a 45° e 90°
- Personalizzazioni su richiesta

Multiplexable serve-over refrigerated counter

FEATURES:

- Foamed, thermoplastic (50 mm thick each) side-walls, with impressive appearance
- Stainless steel display
- Upper structure with panorama liftable curved tempered glass and rear chrome-plated posts
- Neon lighting
- Anti-water condensation glass and frontal side gasket with anti-fog heater
- Large stainless steel working shelf
- Wide display surface for optimal visibility
- Fully stainless steel belly
- Refrigerated storage with doors
- Automatic water evaporating tray included only for built-in version

AVAILABLE VERSIONS:

- With built-in unit (CG), remote unit (SG), Neutral (N)
- Self-service (Self)
- Inside and outside refrigerated corners, 45° and 90°
- Customization on demand

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)	PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100 150 250 300 350 400 450 500 550 600	114	0	+2

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



Tutti i vetri temperati

All tempered glass

Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

VETRO FRONTALE SOLLEVABILE CON PISTONI

FRONTAL GLASS CAN BE OPEN UPWARDS WITH PISTONS



Vasca interamente in acciaio inox
Fully stainless steel belly

MULTIPLEXABLE SYSTEM



Vetrina refrigerata NON CANALIZZABILE per esposizione e vendita di prodotti da pasticceria, dolci, pane e snack

CARATTERISTICHE:

- Ideale per collocazione in ambienti stretti. Ingombro contenuto (profondità 973 mm)
- Facilità di installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:

- Spalle termoformate e coibentate con fianco in vetro temprato (spessore 50 mm cad.)
- Vetri temperati
- Pannello di comando elettronico
- Senza riserva
- Plafoniera con illuminazione a neon

- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo in acciaio inox
- Vaschetta raccoglicondensa estraibile nella versione con gruppo incorporato (CG)
- Tubo di scarico condensa nella versione con gruppo remoto (SG)
- 2 mensole in vetro temperato, non refrigerate
- Sbrinamento a fermata
- Sistema antiappannante a flusso d'aria convogliata

VERSIONI DISPONIBILI:

- Refrigerazione statica (CG/SG)
- Refrigerazione bassa ventilazione (CG/SG)
- Versione neutra (N)

Refrigerated non-multiplexable serve-over counter suitable for all sales area for fresh confectionery products, cakes, biscuits and snacks

FEATURES:

- Best solution for tight fitting places thanks for its compact design (only 973 mm dept)
- Easy installation
- Low power consumption
- Low environment impact
- Customizations on demand

STANDARD SET-UP:

- Insulated and thermoformed side-walls (50 mm thick each) with tempered side glass
- Electronic control panel
- Tempered glasses
- Without refrigerated storage
- Neon lighting

- Working top made of non-scratch laminated wood
- Stainless steel display tray
- Removable evaporating watertray (built-in version)
- Drain pipe (remote unit version)
- Two non-refrigerated mezzanine tempered glass shelves
- Time defrosting system (built-in and remote version)
- Forced warm air layer demisting system

AVAILABLE VERSIONS:

- Static refrigerated built-in (CG/SG)
- Low refrigerated built-in (CG/SG)
- Neutral (N)

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
96	140	200	280	97	+3	+5

Espositori refrigerati orizzontali

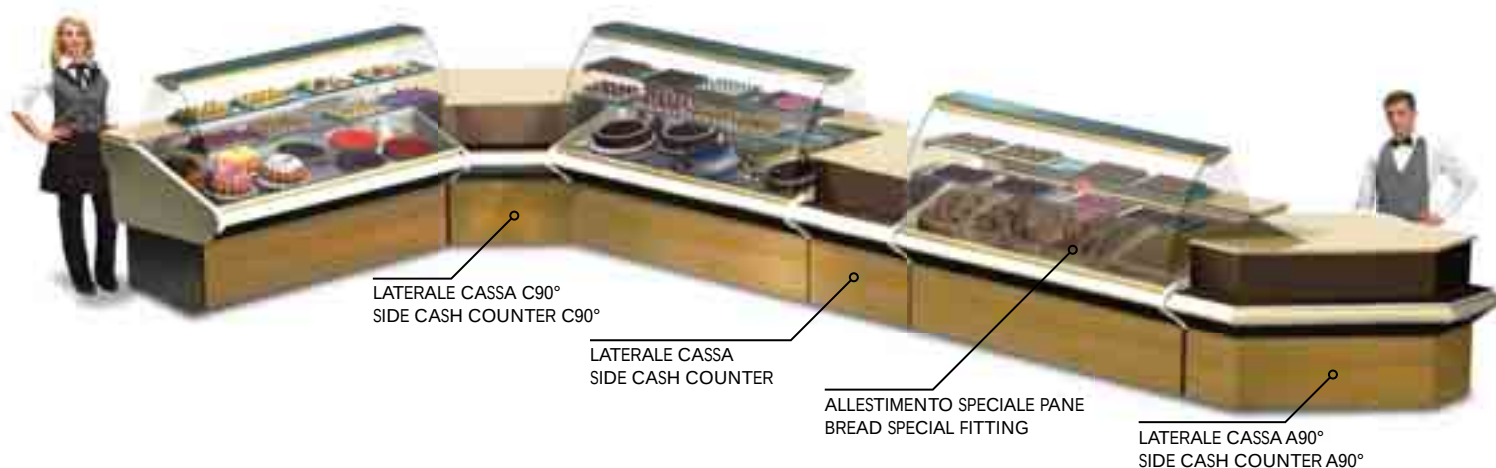
Horizontal serve-over displays



**600x400
STANDARD**



**PANE
BREAD**





Nuovissima ed attesissima Linea RIVO

RIVO è la nuova vetrina pasticceria **TECNODOM** canalizzabile, a refrigerazione statica, adatta a tutte le superfici di vendita non solo per l'esposizione e la valorizzazione dei prodotti di pasticceria ma anche per l'esposizione di cibi pronti preconfezionati, panini, piatti freddi, etc.. **RIVO** dallo stile innovativo e di sicuro effetto, oltre a fornire prestazioni in sintonia con tutta la gamma **TECNODOM**, punta alla visibilità dei prodotti esposti, caratteristica fondamentale nel settore pasticceria. La vetrina, dotata di ampi cassetti scorrevoli e di 3 mensole (di cui quella inferiore refrigerata), è stata progettata per ottimizzare e per valorizzare il prodotto esposto. Punto di forza è anche l'illuminazione, presente come dotazione standard all'interno dell'area espositiva e sullo zoccolo, che rende il suo design accattivante.

RIVO è disponibile in 3 versioni: vetri curvi (VC), vetri inclinati (VI) e vetri dritti (VD); diverse misure standard: 100-140-200-280; con motore incorporato o con predisposizione a valvola R404A per gruppo remoto.

New and awaited RIVO Line

RIVO is the new **TECNODOM** pastry counter, multiplexable, with static cooling, suitable for all sales area for the best displaying of fresh confectionery products, cakes, biscuits and snacks.

RIVO, with its innovative style, besides providing performance equal to the other **TECNODOM** range, aims to the visibility of the displayed products, which is one of the pastry sector most important characteristics.

The counter is fitted with wide sliding drawers and with 3 shelves (the lower one refrigerated) and has been studied in order to optimize the internal display surface and the presentation of the shown products. A strength point is also the lighting as a standard for the upper and lower parts of the counter, as well as for the 3 shelves. This creates a winning design.

RIVO is available in 3 versions: curved glass (VC), inclined glass (VI) and straight glass (VD); different lengths: 100-140-200-280; with built in or remote condensing unit, equipped with R404A valve.

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	140	200	280	88		+3	+5

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



Vetri frontali ribaltabili solo per la versione VC
Foldable front glass only for VC versions

Tutti i vetri temperati
All tempered glass

Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Piano di lavoro in laminato grigio antigraffio
Gray laminate anti-scratch worktop

Pulizia, igiene e libertà di operare
Cleaning, hygiene and freedom to operate

Ripiani espositivi inferiori estraibili con chiusura ermetica ad imbottito
Bottom level with hermetic closing drawers

Spalle coibentate in PST termoformato
Insulated and PST thermoformed side-walls

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.

Vasca completamente in Acciaio Inox
Fully stainless steel belly

Migliore igiene (nessun alone in fase di pulizia),
massima protezione
*Better hygiene (no spot during cleaning),
maximum protection*

Guarnizione frontale con resistenza antiappannamento
Frontal side gasket with anti-fog heater

La visibilità dei prodotti esposti e' garantita in ogni momento ed in ogni condizione climatica
The visibility of displayed products is always granted at all times and in all climatic conditions



VD Vetri dritti
Straight glass



VI Vetri inclinati
Inclinated glass



VC Vetri curvi
Curved glass

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



DOTAZIONI DE SERIE:

- Spalle termoformate e coibentate (spessore 50 mm) con fianco in vetro temperato
- N° 3 mensole in vetro (quella inferiore è refrigerata)
- Vetri frontali temperati
- Frontalino in vetro anti-condensa
- Pannello comandi elettronico
- Piano di lavoro in laminato antigraffio
- Piano espositivo inferiore in acciaio inox a cassettoni estraibili
- Sbrinatorio a fermata e vaschetta raccoglicondensa estraibile nella versione con gruppo incorporato
- Sifone di scarico acqua di condensa nella versione remota

ACCESSORI:

- Chiusure posteriori scorrevoli
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Piano di lavoro in granito
- Supporto per bilancia in acciaio inox
- Set ruote
- Imballo in gabbia legno

A richiesta disponibili anche moduli ad angolo aperto o chiuso 30°, 45°, 60°, 90°.

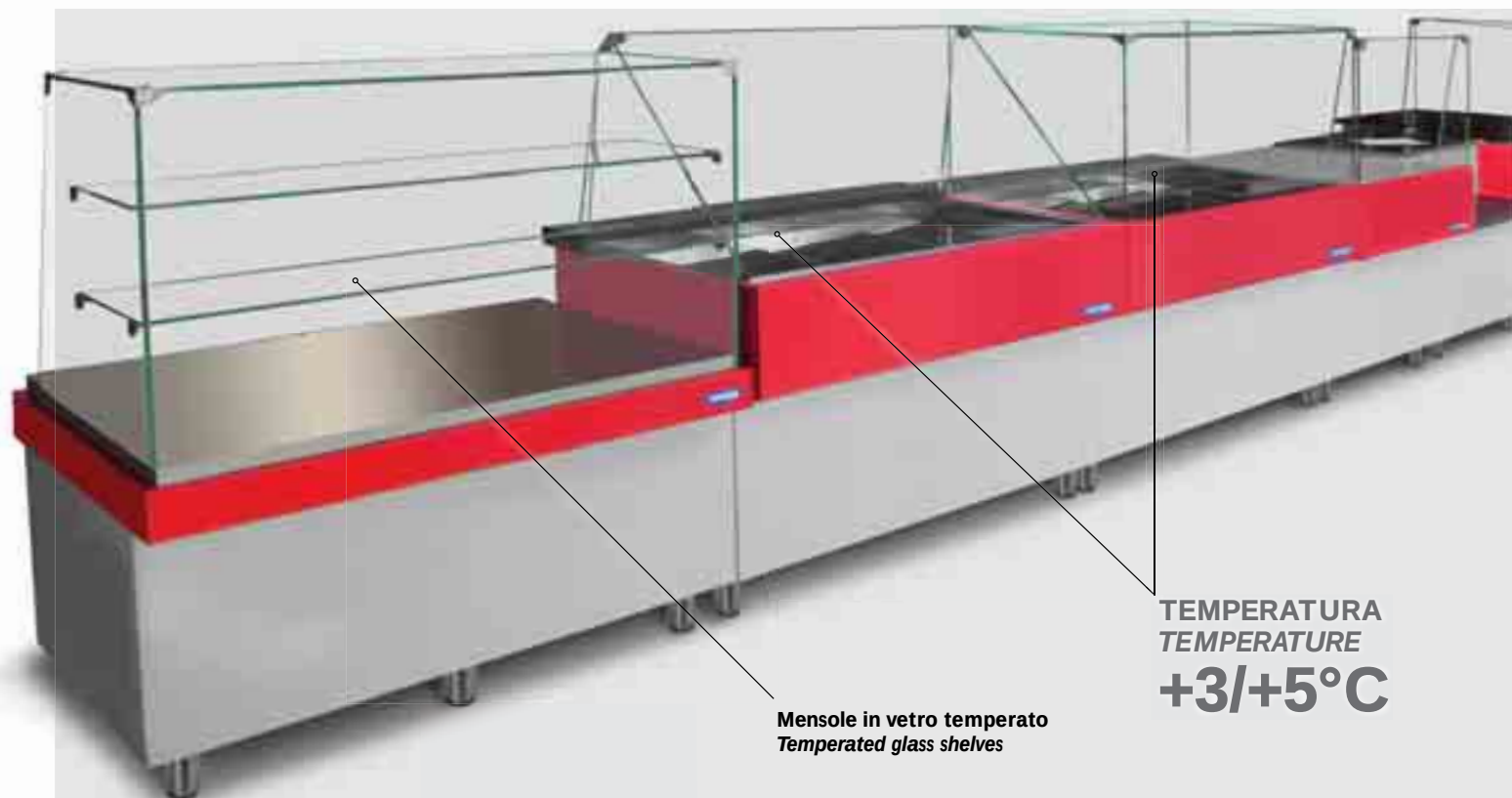
STANDARD SET-UP:

- Insulated and thermoformed side walls (50 mm thick each) with tempered side glass
- 3 glasses shelves (the lower one is refrigerated)
- Front tempered glasses
- Anti-mist front glass
- Electronic control panel
- Working top made of non scratch laminated wood
- Stainless steel extractable cooled deck
- Timed defrosting and removable water tank for built-in version
- Drainage pipes outlet for remote versions

ACCESSORIES:

- Rear sliding doors
- Stainless steel working top
- Granite working top
- Stainless steel scale holder
- Set of wheels
- Wooden crate packing

30°, 45°, 60°, 90° inside and outside corners available upon request.



TEMPERATURA
TEMPERATURE
+3/+5°C

Mensole in vetro temperato
Temperated glass shelves

SISTEMA MODULARE E COMPONENTIBILE

I prodotti esposti nei banchi **PUNTOK** devono essere i protagonisti. Questo concetto è la caratteristica principale della linea.

7 moduli di nuovissima concezione, costruiti con materiali e componenti di pregiate sono pensati inoltre per avere la massima modularità e flessibilità. Questa è la risposta di **TECNODOM** alle attuali richieste dei mercati sempre più esigenti ed attenti alla qualità ed al risparmio anche energetico.

Più di 100 combinazioni permettono di creare delle complete e funzionali vetrine da esposizione e preparazione a vista per qualsiasi attività.

MODULAR AND FITTED SYSTEM

On **PUNTOK** displays the products exhibited have the main role. This concept is the principal characteristic of the line.

7 modules of new conception, created with material and components finely selected, designed to have the maximum modularity and flexibility. This is the answer that **TECNODOM** wants to give to the current market requests, dedicated to the quality and energy saving.

More than 100 combinations which allows to create complete and functional displays for exhibiting and preparing in view, suitable for any kinds of shops.

Piano di lavoro in granito o laminato antigraffio
Granite or laminate anti-scratch worktop
Pulizia, igiene e libertà di operare
Cleaning, hygiene and freedom to operate

Tutti i vetri temperati
All tempered glass
Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Lamiere post-verniciate atossiche
Post-painted steel sheets

Vasca e piani di esposizione completamente in Acciaio Inox
Display and tank entirely of stainless steel
Migliore igiene (nessun alone in fase di pulizia), massima protezione
Better hygiene (no spot during cleaning), maximum protection

Angolo 45°
45° corner



Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



New

CARATTERISTICHE:

- Ampia superficie espositiva
- Adatto a piccola, media e grande distribuzione
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:

- Pannello comandi elettronico
- Sbrinatorio a fermata
- Valvola R404A/R507 sia nella versione con gruppo che senza gruppo

VERSIONI DISPONIBILI:

- Con vetri curvi temprati (VC)
- Con vetri dritti temprati (VD)
- Con vetri inclinati temprati (VI)
- Con gruppo incorporato, gruppo remoto o neutra

FEATURES:

- High display surface
- Suitable for small, medium-sized and large distribution areas
- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Optimization of the cleaning system
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without use of CFC
- Customizations on demand

STANDARD SET-UP:

- Electronic control panel
- Timed defrosting
- Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote version

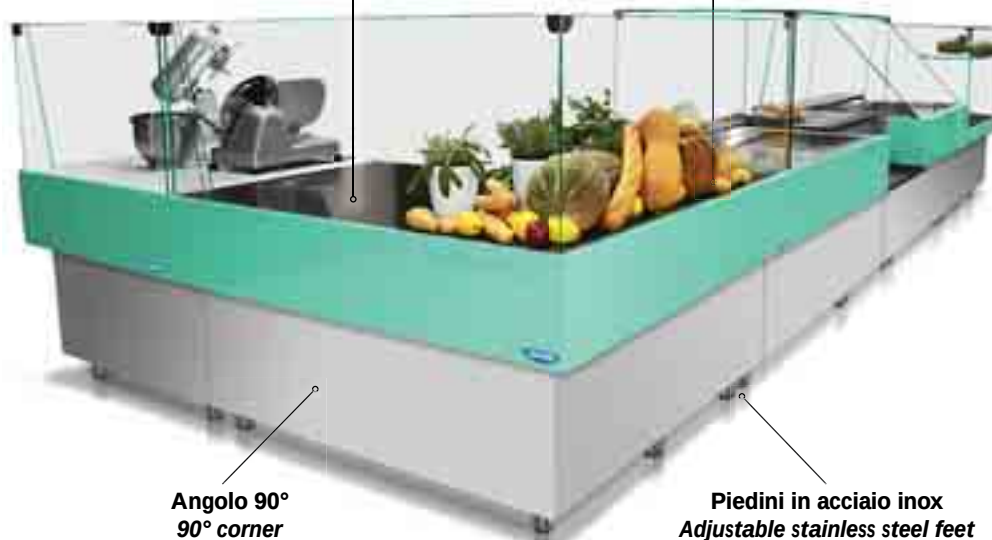
AVAILABLE VERSIONS:

- With curved tempered glass (VC)
- With straight tempered glass (VD)
- With inclined tempered glass (VI)
- Built-in, remote unit or neutral version



Piano in marmo nero (Opzionale)
Black marble (Optional)

Pannello di controllo digitale
Digital control panel



Angolo 90°
90° corner

Piedini in acciaio inox
Adjustable stainless steel feet





Vetrina refrigerate canalizzabile con piano refrigerato per esposizione di pesce fresco

CARATTERISTICHE:

- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità di installazione
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale.
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Possibilità di personalizzazione su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:

- Spalle coibentate termoformate (spessore 50 mm)
- Vetri temperati

- Fondo refrigerato in acciaio inox con serpentina interna trattata con cataforesi
- Telaio e gambe in acciaio inox
- Pannello di comando elettronico
- Senza riserva refrigerata

VERSIONI DISPONIBILI:

- Con vetri curvi temperati
- Versione libero servizio (Self)
- Versione neutra
- Versione senza telaio gambe inox

Multiplexable serve-over display with coiled deck for fresh fish exposing

FEATURES:

- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without CFC
- Customizations on demand

STANDARD SET-UP:

- Insulated stainless steel side-walls (50 mm each)
- Tempered glasses

- Stainless steel coiled deck with internal cataphoretic-coated serpentine
- Stainless steel leg frame
- Electronic control panel
- Without refrigerated storage

AVAILABLE VERSIONS:

- Curved tempered glasses
- Self service version (Self)
- Neutral version
- Without stainless steel framework

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)	PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100 150 250 300 350 400 450 500 550 600	114	-20	-15

Espositori refrigerati orizzontali *Horizontal serve-over displays*



New

ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

*Conservare, ad una
temperatura adeguata,
tutti i tipi di pesce*

*Preserve fish at
the proper temperature*





E' arrivato EVO !

EVO è la nuova vetrina pasticceria **TECNODOM** a refrigerazione ventilata che grazie al suo impianto ben dimensionato è l'ideale non solo per l'esposizione e la valorizzazione dei prodotti di pasticceria ma anche per l'esposizione di cibi pronti preconfezionati, panini, piatti freddi, etc. Dal design semplice ed elegante, frutto delle nuove linee estetiche **TECNODOM**, questo modello rappresenta un'ottima soluzione per soddisfare le diverse esigenze della clientela, grazie alla sua flessibilità nell'utilizzo ed alla modularità (disponibile nelle lunghezze: 60-90-120-150-180-240cm). I vetri curvi panoramici e le 3 mensole refrigerate, tutte dotate di illuminazione di serie in aggiunta a quella superiore, offrono una grande visibilità dei prodotti esposti.

EVO è disponibile sia con motore incorporato sia con predisposizione a valvola R404A/R507 per gruppo remoto.

EVO is here !

EVO is the new **TECNODOM** pastry counter with ventilated cooling, suitable not only for pastry products. Its well dimensioned cooling system makes it the ideal solution to display pre-packed foods, sandwiches and cold dishes. With its elegant and simple design, result of the aesthetic **TECNODOM** lines, this model is an excellent solution for satisfying the different customers requests. This is possible thanks to its flexibility and modularity (**EVO** is available in the following lengths: 60-90-120-150-180-240 cm). The panoramic curved glass and the 3 refrigerated shelves equipped with lighting, together with the upper lighting, give a great visibility to the shown products.

EVO is available with built in or remote condensing unit, equipped with R404A/R507 valve.

											COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI FRONT PANELS STANDARD RAL COLORS			COLORI RAL STANDARD PER SERIGRAFIA VETRI GLASS BORDER STANDARD RAL COLORS			COLORI RAL STANDARD PER CAPPELLO E STRUTTURA TOP AND FRAME STANDARD RAL COLORS			COLORI RAL STANDARD PER BASAMENTO BASE STANDARD RAL COLORS			
LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)						PROFONDITÀ - DEPTH (cm)						TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)											
60		90		120		150		180		240		80				+3				+5			

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



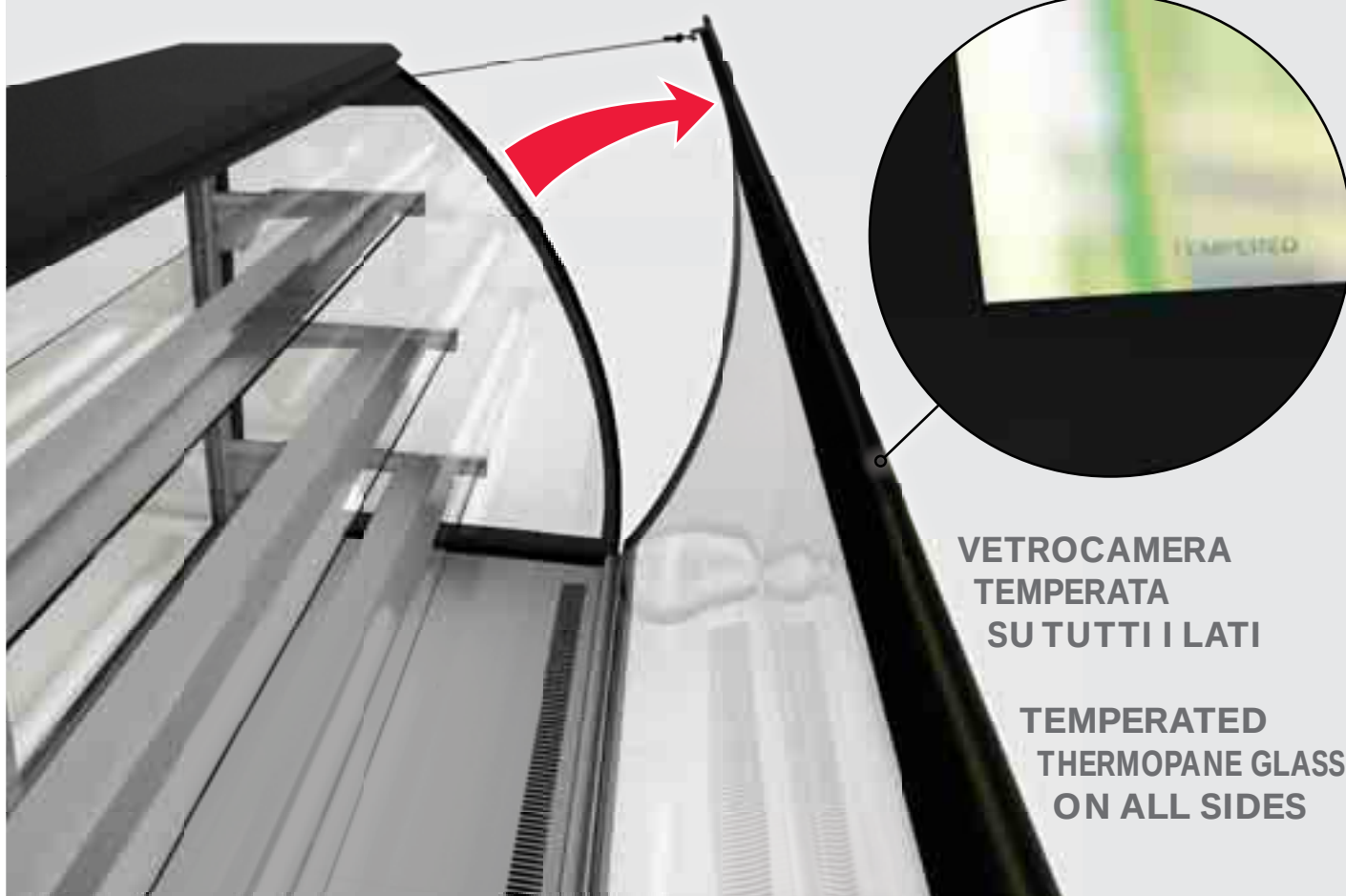
PIU' DI 90 COMBINAZIONI DI COLORI STANDARD
MORE THAN 90 STANDARD COLOR COMBINATIONS



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

APERTURA DEL VETRO FRONTALE CON SISTEMA DI SICUREZZA FRONTAL GLASS OPENING WITH SAFETY SYSTEM

Facili operazioni di allestimento e pulizia grazie all'apertura dei vetri frontali
Easy cleaning and preparation thanks to the front glass opening



**VETROCAMERA
TEMPERATA
SU TUTTI I LATI**

**TEMPERATED
THERMOPANE GLASS
ON ALL SIDES**



Ampia area espositiva con ripiani
refrigerati ed illuminati
*Wide display surface with refrigerated
shelves fitted with lighting*

**SISTEMA DI SOSTITUZIONE
COMPONENTI FACILITATO
EASY COMPONENT
REPLACEMENT SYSTEM**

Espositori refrigerati orizzontali

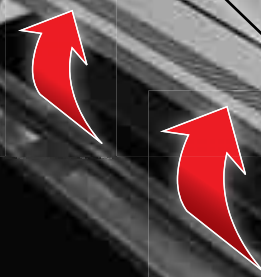
Horizontal serve-over displays



**PORTE SCORREVOLI
IN VETROCAMERA CON
GUARNIZIONI VERTICALI
*THERMOPHANE SLIDING
DOORS WITH
VERTICAL GASKET***



**PIANI ESPOSITIVI
INFERIORI RIMOVIBILI
*REMOVABLE LOWER
SHELVES***



Dotazioni di serie:

- N° 3 mensole in vetro regolabili in altezza con illuminazione a neon di serie
- Illuminazione superiore
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa.
- Imballo in gabbia legno

Accessori:

- Set ruote

Standard set-up:

- 3 glass shelves adjustable in height with neon lighting
- Upper lighting
- Electronic control panel
- Automatic defrosting
- Automatic water evaporation
- Wooden crate packing

Accessories:

- Set of wheels

EVOK



**VETROCAMERA
TEMPERATA
SU TUTTI I LATI**

**TEMPERATED
THERMOPANE GLASS
ON ALL SIDES**



COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLORS



COLORI RAL STANDARD PER SERIGRAFIA VETRI
GLASS BORDER STANDARD RAL COLORS



COLORI RAL STANDARD PER CAPPELLO E STRUTTURA
TOP AND FRAME STANDARD RAL COLORS



COLORI RAL STANDARD PER BASAMENTO
BASE STANDARD RAL COLORS

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)

60 90 120 150 180 240

PROFONDITÀ - DEPTH (cm)

80

TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)

+3

+5

Espositori refrigerati orizzontali

Horizontal serve-over displays



New

La vetrina refrigerata **EVOK** è dotata di vetrocamere panoramiche piani su 5 lati, luci LED (su richiesta) e massima affidabilità. Le porte scorrevoli in vetrocamera, presenti nella parte posteriore, garantiscono la massima operabilità, il minimo ingombro e riducono lo spostamento d'aria all'apertura della porta.

EVOK: with panoramic thermopane flat glass on 5 sides, LED lighting (on request) and the maximum reliability. The double-glazed sliding doors, in the rear, ensure maximum operability, minimum size, and reduce the movement of the air inside.



**PORTE SCORREVOLI IN VETROCAMERA
CON GUARNIZIONI VERTICALI
THERMOPHANE SLIDING DOORS
WITH VERTICAL GASKET**

New



+65°C



COLORI RAL STANDARD PER FRONTALI
FRONT PANELS STANDARD RAL COLORS

RAL 9005

COLORI RAL STANDARD PER SERIGRAFIA VETRI
GLASS BORDER STANDARD RAL COLORS

RAL 9005

RAL 7046

COLORI RAL STANDARD PER CAPPELLO E STRUTTURA
TOP AND FRAME STANDARD RAL COLORS

RAL 9005

RAL 7046

COLORI RAL STANDARD PER BASAMENTO
BASE STANDARD RAL COLORS

DOTAZIONI DI SERIE:

- Caldo ventilato per ottimizzare la distribuzione dell'aria
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Apertura del vetro frontale con sistema di sicurezza
- N° 3 mensole in vetro regolabili in altezza con illuminazione a neon di serie
- Illuminazione superiore
- Vetrocamera temperata su tutti i lati
- Più di 90 combinazioni di colori standard
- Imballo in gabbia legno

ACCESSORI:

- Set ruote

FEATURES:

- Ventilated hot for constant and optimized distribution of the air
- Rear thermopane Glass Sliding Doors with gasket
- Frontal glass opening with safety system
- 3 glass shelves adjustable in height with neon lighting
- Upper lighting
- Tempered thermopane glass on all sides
- More than 90 standard color combinations
- Wooden crate packing

ACCESSORIES:

- Set of wheels

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)						PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)
60	90	120	150	180	240	80	+65

EVOKHOT

New

+65°C



DOTAZIONI DI SERIE:

- Caldo ventilato per ottimizzare la distribuzione dell'aria
- Porte scorrevoli in vetrocamera con guarnizioni verticali
- Apertura del vetro frontale con sistema di sicurezza
- N° 3 mensole in vetro regolabili in altezza con illuminazione a neon di serie
- Illuminazione superiore
- Vetrocamera temperata su tutti i lati
- Più di 90 combinazioni di colori standard
- Imballo in gabbia legno

ACCESSORI:

- Set ruote

FEATURES:

- *Ventilated hot for constant and optimized distribution of the air*
- *Rear thermopane Glass Sliding Doors with gasket*
- *Frontal glass opening with safety system*
- *3 glass shelves adjustable in height with neon lighting*
- *Upper lighting*
- *Temperated thermopane glass on all sides*
- *More than 90 standard color combinations*
- *Wooden crate packing*

ACCESSORIES:

- *Set of wheels*

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)						PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)
60	90	120	150	180	240	80	+65

EVO^{SELF}



EVO Self, il murale che mantiene le caratteristiche estetiche della linea **EVO**, che permette il libero servizio, completamente in acciaio inox per garantire la massima igiene e resistenza. Ideale per l'esposizione di carni, salumi e latticini pre-confezionati. **SCHIENA INTERNA, ESTERNA E RIMPIANI STANDARD IN ACCIAIO INOX.**

EVO Self: wall case that maintains the aesthetical appearance of **EVO Line**, allowing "self-service". Entirely in stainless steel to guarantee long lasting and hygiene. Ideal for displaying pre-packaged meats, cold cuts and dairy products. **STANDARD STAINLESS STEEL INTERNAL AND EXTERNAL BACK AND SHELVES.**

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)					PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
90	120	150	180	240	80	+3	+5

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



New



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

EVO^{SELF}

ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL

ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

Fianchi in vetrocamera temperata
Thermopane glass on side-walls

Mensole in acciaio Inox
Stainless Steel shelves

Deflettore in vetro temperato
Tempered glass deflector

Massima sicurezza in caso di rottura accidentale.
Maximum safety in case of accidental damage.

Ripiani in acciaio inox con illuminazione di serie
Stainless stees shelves with lighting

SCHIENA IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL BACK

Igiene e resistenza totale all'usura
Hygiene and high wear resistance

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



New

RIPIANI INFERIORI RIMOVIBILI
REMOVABLE LOWER SHELVES



DISPONIBILE ANCHE IN
LAMIERA POST-VERNICIATA
POST-PAINTED STAINLESS
SHEET VERSION

- Interno, esterno compresa la schiena, in Acciaio inox
- Impianto refrigerante efficace ed affidabile
- Design elegante adatto a qualsiasi tipologia di arredamento
- Schiena e soffitto interni forati per una migliore circolazione dell'aria
- Illuminazione per ogni ripiano
- Coibentazione in poliuretano ad alta densità senza CFC
- Compressore ed unità posti inferiormente e facilmente accessibili
- Ripiano inferiore apribile

- Stainless steel interior including back wall, shelves and floor
- Efficient refrigeration system
- Elegant design will enhance any store application.
- Perforated interior back wall and top for better air flow
- Lighting on each shelf
- Foamed with polyurethane, high-density cell insulation (CFC free)
- Easy access to the bottom mount compressor units, for easy cleaning and maintenance
- Removable lower shelves

TECNODOM spa
refrigerazione

VULCANO



60/80 SL

SALUMI E LATTICINI
DAIRY PRODUCTS

60/80 SL PS

SALUMI E LATTICINI PORTE SCORREVOLI
DAIRY PRODUCTS SLIDING DOORS

80 FV

FRUTTA E VERDURA
FRUITS AND VEGETABLES

80 C

CARNI PRECONFEZIONATE
PREPACKED MEAT

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



**BANCO PLUG-IN PER
L'ESPOSIZIONE E LA
CONSERVAZIONE DI PRODOTTI
FRESCHI PRECONFEZIONATI
IDEALE PER PROMOZIONI
E OFFERTE**

CARATTERISTICHE:

- Compatto ma con un'ampia superficie espositiva
- Adatto a piccola, media e grande distribuzione
- Tecnologia, design e produzione "Made in Italy"
- Facilità d'installazione
- Ottimizzazione del sistema di pulizia
- Basso consumo energetico
- Basso impatto ambientale
- Vasca realizzata senza l'uso di CFC
- Refrigerazione ventilata
- Possibilità di personalizzazioni su richiesta

DOTAZIONI DI SERIE:

- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm cad.) con fianco in vetro temprato
- Pannello comandi elettronico
- Sbrinatorio a fermata
- Illuminazione superiore con lampada a neon
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- **Versioni Salumi e Latticini (SL):** 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- **Versioni Frutta e Verdura (FV):** 3 ripiani inclinati in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox) dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto + uno specchio superiore.
- **Versioni Carne (C):** 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Valvola R404A/R507 sia nella versione con gruppo che senza gruppo

VERSIONI DISPONIBILI:

- Con gruppo incorporato (dotato di sistema di recupero ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa, tramite serpentina inox)
- Con allacciamento a compressore remoto

FEATURES:

- Compact but with high display surface
- Suitable for small, medium-sized and large distribution areas
- Made in Italy technology, design and whole production
- Easy installation
- Optimization of the cleaning system
- Low power consumption
- Low environmental impact
- Tank made without use of CFC
- Ventilated cooling system
- Customizations on demand

STANDARD SET-UP:

- Insulated and thermoformed side-walls (40 mm thick each) with tempered side glass
- Electronic control panel
- Timed defrosting
- Upper internal white neon lighting
- Autorralling manual night blind
- **Dairy Products version (SL):** 4 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers
- **Fruits and Vegetable version (FV):** 3 inclined shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers, fitted with one inclined upper mirror
- **Meat version (C):** 4 shelves made of atossic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, without lighting and without shelf risers
- Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote version

AVAILABLE VERSIONS:

- With built-in condensing unit (fitted with Automatic water evaporation system with stainless steel serpentine)
- Without condensing unit (remote version)





SL

SALUMI E LATTICINI
DAIRY PRODUCTS



V60 - LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)

60	80	100	125	140	150	187
----	----	-----	-----	-----	-----	-----

V80 - LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)

100	125	140	150	187	200	225	250	275	300
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

PROFONDITÀ - DEPTH (cm)

60	80
----	----

TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)

+3	+5
----	----

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



Valorizzazione dei prodotti esposti *More value to the displayed products*

*Illuminazione a Neon e fianchi
in vetro temperato
Neon lighting and side-walls fitted
with tempered glass*



Fianchi in vetro temperato *Tempered glass on side-walls*

*Massima sicurezza in caso
di rottura accidentale.
Maximum safety in case
of accidental damage.*



Spalle coibentate in PST termoformato *Insulated and PST thermoformed side-walls*

*Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.*



Massimo Igiene ed accesso alla vasca *Maximum hygiene and access to the basin*

*Piano inferiore rimovibile
Removable lower shelves*



Ottimizzazione del sistema di pulizia e manutenzione *Optimization of the cleaning and maintenance system*

*Rimozione del pannello frontale ed accesso alle parti interne per una
facile pulizia e manutenzione del condensatore e dei componenti tecnici.
The easy removing of the frontal panel, allow an easy cleaning and maintenance
of the condenser and the techical parts.*



Disponibile in versione remota e con gruppo incorporato con sistema di recupero della condensa

*Available widhout unit and with buil-in condensing
unit fitted with automatic water evaporation system
Sistema di evaporazione condensa
Evaporating condensing system*



**TENDINE NOTTE
AUTOAVVOLGENTI
MANUALI DI SERIE
MANUAL ROLLER
BLINDS IN CURRENT
PRODUCTION.**



**DISPONIBILI ANCHE
IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL
VERSION AVAILABLE**





FV 80

FRUTTA E VERDURA
FRUITS AND VEGETABLES



Illuminazione
superiore interna
con neon rosato
*Upper internal pink
neon lighting*

Specchio superiore
inclinato
*Inclined upper
mirror*

Piani inclinati
Inclined shelves

Griglia ferma-
prodotti opzionale
Shelf raiser optional



LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)	PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100 125 140 150 187 200 225 250 275 300	80	+6	+8

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



C 80

CARNE PRECONFEZIONATA

PRE-PACKED MEATS



Illuminazione superiore interna con neon rosato
Upper internal pink neon lighting

4 ripiani in lamiera verniciata bianca atossica
regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione
4 shelves made of white-painted steel sheet
easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting

Temperatura costante grazie al deflettore d'aria
Constant temperature thanks to the air deflector



LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)	PROFONDITÀ - DEPTH (cm)	TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100 125 140 150 187 200 225 250 275 300	80	+0	+2



SL VS PORTE SCORREVOLI SLIDING DOORS



V60 - LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)

125	150	187
-----	-----	-----

V80 - LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)

125	150	187	200
-----	-----	-----	-----

PROFONDITÀ - DEPTH (cm)

60	80
----	----

TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)

+3	+5
----	----

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



Valorizzazione dei prodotti esposti *More value to the displayed products*

Illuminazione a Neon integrata nei fianchi
Neon lighting integrated in the side-walls



Porte scorrevoli in vetrocamera *Thermophane sliding doors*

Con guarnizioni verticali
With vertical gasket



Spalle coibentate in PST termoformato *Insulated and PST thermoformed side-walls*

Isolamento garantito e facile sostituzione.
Perfect isolation and easy replacing.



Massimo Igiene ed accesso alla vasca *Maximum hygiene and access to the basin*

Piano inferiore rimovibile
Removable lower shelves



Ottimizzazione del sistema di pulizia e manutenzione *Optimization of the cleaning and maintenance system*

Rimozione del pannello frontale ed accesso alle parti interne per una facile pulizia e manutenzione del condensatore e dei componenti tecnici.
The easy removing of the frontal panel, allow an easy cleaning and maintenance of the condenser and the technical parts.



Disponibile in versione remota e con gruppo incorporato con sistema di recupero della condensa

Available without unit and with built-in condensing unit fitted with automatic water evaporation system
Sistema di evaporazione condensa
Evaporating condensing system

New



**DISPONIBILI ANCHE
IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL
VERSION AVAILABLE**





SL

SALUMI E
LATTICINI
DAIRY PRODUCTS



C

CARNI
PRECONFEZIONATE
PREPACKED MEAT



FV

FRUTTA E VERDURA
FRUITS AND VEGETABLES

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



Espositore refrigerato murale a sviluppo verticale per l'esposizione e vendita a libero servizio di salumi e latticini, frutta e verdura, bevande.

Facilmente installabile, è disponibile sia con gruppo incorporato dotato di sistema di recupero e rievaporazione automatica dell'acqua di condensa che in versione per allacciamento a compressore remoto. Viene usualmente fornito completo di fiancate, è però canalizzabile per l'allestimento di composizione con lunghezze diverse. I prodotti esposti vengono sempre mantenuti alla temperatura ideale grazie al flusso di aria refrigerata garantita da un impianto frigorifero ben dimensionato; la temperatura viene regolata tramite un termostato elettronico.

DOTAZIONI DI SERIE:

- 2 Fianchi in vetrocamera (Spessore 30 mm/cad)
- **Versioni Salumi e Latticini (SL):** 3 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- **Versioni Frutta e Verdura (FV):** 2 ripiani inclinati in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox) dotati di portaprezzo, uno specchio superiore inclinato, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- Pannello elettronico di comando
- Valvola R-404A/R507
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite serpentina in acciaio inox (per la versione con gruppo incorporato)
- Sbrinatorio a tempo / a fermata
- Illuminazione superiore con lampada a neon

Refrigerated multideck wall case designed for displaying and self-service sale of dairy products, cold-cuts, fruit & vegetables, beverages.

Easy to install, LIDO is available either with built-in condensing unit or without compressor (remote version). It is fitted with automatic defrost water evaporation system. Usually supplied with end-walls, it can also be multiplexed to obtain various lengths lines. Displayed foodstuffs are always kept at the right temperature by chilled airflow secured through a well-dimensioned refrigerating installation; temperature is controlled by electronic thermostat.

STANDARD SET-UP:

- 2 double-glazed side-walls (30 mm thick each)
- **Dairy Products version (SL):** 3 shelves made of atoxic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers
- **Fruits and Vegetable version (FV):** 2 inclined shelves made of atoxic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers, fitted with one inclined upper mirror
- Autorolling night blind
- Electronic control panel
- Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote versions
- Automatic water evaporation system (with stainless steel serpentine fitted inside the water evaporation tray) for built in version
- Timed defrosting
- Upper internal neon lighting



SL SALUMI E LATTICINI DAIRY PRODUCTS



LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	125	187	250	90		+3	+5

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



Fianchi estraibili in vetrocamera temperato

Extractable tempered termophane glass on side-walls

Massima sicurezza in caso di rottura accidentale e sostituzione estremamente semplice e rapida
Maximum safety in case of accidental damage and quick/easy replacing



Valorizzazione dei prodotti esposti

More value to the displayed products

Illuminazione a Neon e fianchi in vetrocamera temperati
Neon lighting and side-walls fitted with termophane tempered glass



Massimo Igiene ed accesso alla vasca

Maximum hygiene and access to the basin

Piano inferiore rimovibile
Removable lower shelves



Ottimizzazione del sistema di pulizia e manutenzione

Optimization of the cleaning and maintenance system

Rimozione del pannello frontale ed accesso alle parti interne per una facile pulizia e manutenzione del condensatore e dei componenti tecnici.
The easy removing of the frontal panel, allow an easy cleaning and maintenance of the condenser and the technical parts.



Disponibile in versione remota e con gruppo incorporato con sistema di recupero della condensa

Available without unit and with built-in condensing unit fitted with automatic water evaporation system

Sistema di evaporazione condensa
Evaporating condensing system



**TENDINE NOTTE
 AUTOAVVOLGENTI
 MANUALI DI SERIE
 MANUAL ROLLER
 BLINDS IN CURRENT
 PRODUCTION.**



**ACCIAIO
 INOX
 STAINLESS
 STEEL**

**DISPONIBILI ANCHE IN ACCIAIO INOX
 STAINLESS STEEL VERSION AVAILABLE**





FV FRUTTA E VERDURA FRUITS AND VEGETABLES



Illuminazione
superiore interna
con neon rosato
*Upper internal pink
neon lighting*

Specchio superiore
inclinato
*Inclined upper
mirror*

Piani inclinati
Inclined shelves

Griglia ferma-pro-
dotti opzionale
Shelf raiser optional

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	125	187	250	90		+6	+8

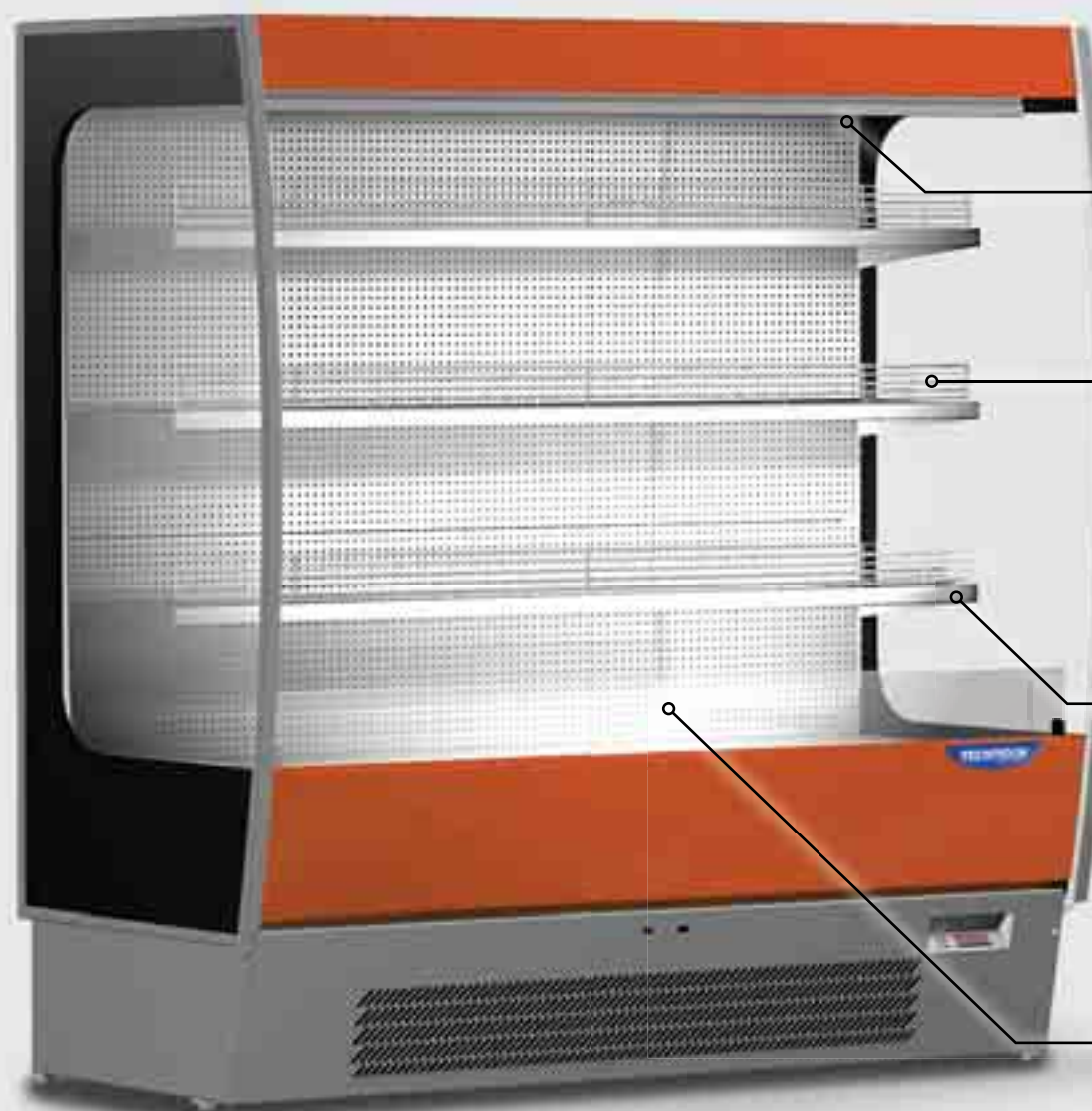
Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



CARNE PRECONFEZIONATA

PRE-PACKED MEATS



Illuminazione superiore interna con neon rosato
Upper internal pink neon lighting

Griglia ferma-prodotti opzionale
Shelf raiser optional

3 ripiani in lamiera verniciata bianca atossica
regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione
4 shelves made of white-painted steel sheet
easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting

Temperatura costante grazie al deflettore d'aria
Constant temperature thanks to the air deflector

LUNGHEZZE - LENGHTS (cm)				PROFONDITÀ - DEPTH (cm)		TEMPERATURA - TEMPERATURE (°C)	
100	125	187	250	90		0	+2

STROMBOLI⁹⁰



SL

SALUMI E
LATTICINI
DAIRY
PRODUCTS



C

CARNI PRE-
CONFEZIONATE
PREPACKED
MEAT

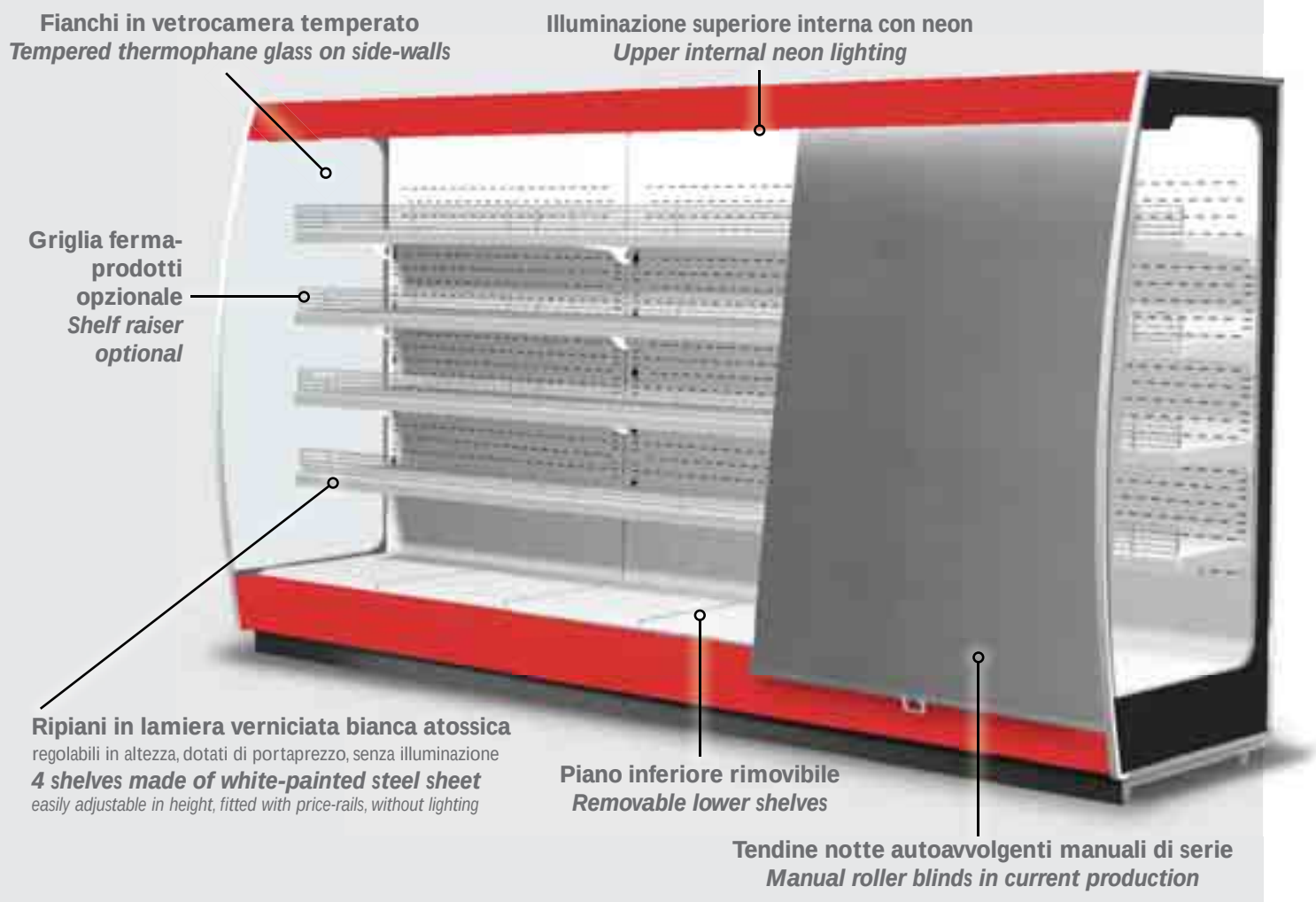


FV

FRUTTA E VERDURA
FRUITS AND VEGETABLES

Espositori refrigerati verticali

Vertical multi-deck displays



STROMBOLI 90 rappresenta una nuova concezione nella gamma degli espositori verticali a libero servizio, nato per soddisfare le moderne esigenze di valorizzazione del prodotto. Il suo design ricercato, che dà una linea slanciata ed attraente, mira soprattutto alla funzionalità. **STROMBOLI 90** è adatto a conservare: latticini, formaggi, frutta e verdura, carni e pollame confezionato.

La struttura è realizzata con pannelli di acciaio zincato e verniciato con resine epossidiche resistenti all'abrasione e alla corrosione. L'isolamento è in poliuretano espanso, senza CFC. Il murale può essere canalizzato senza alcun limite. La conservazione del prodotto avviene mediante flusso di aria refrigerata, ottimizzato da un evaporatore ad ampia superficie.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Fianchi in vetrocamera (Spessore 30 mm cad.)
- **Versioni Salumi e Latticini (SL) e Carne (C):** 4 ripiani in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox), regolabili in altezza, dotati di portaprezzo, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- **Versioni Frutta e Verdura (FV):** 3 ripiani inclinati in lamiera post-verniciata bianca atossica oppure in acciaio inox (per versione inox) dotati di portaprezzo, uno specchio superiore inclinato, senza illuminazione, senza griglie ferma prodotto
- Tenda notte autoavvolgente manuale
- Valvola ad espansione R404A/R507
- Pannello elettronico di comando
- Temporizzatore per lo spegnimento automatico luci.
- Sbrinatorio a tempo / a fermata per le versioni Salumi e Latticini (SL) e Frutta e Verdura (FV);
- Sbrinatorio elettrico per versione Carne (C)
- Illuminazione superiore con lampada a neon

The **STROMBOLI 90** represents the new concept of exposing food in vertical self-service displays. It has been thought to satisfy the new needs of giving an attractive image to the exposed food. The particular design is combined to the functionality of the cabinet suitable to the preservation of dairy products, sausages, fruits and vegetables, pre-packed meat and poultry. The structure is in galvanized stainless steel, painted with epoxy resins. The injected polyurethane without CFC guarantees the complete isolation.

The shelves can be positioned at the desired height and slope. The cabinet is multiplexable, with no limits of length. It is cooled by conveying cooled air equally distributed by the wide-surface evaporator.

STANDARD SET-UP:

- 2 double-glazed side-walls (30 mm thick each)
- **Dairy Products version (SL) and Meat version (C):** 4 shelves made of atoxic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers
- **Fruits and Vegetable version (FV):** 3 inclined shelves made of atoxic white-painted steel sheet or stainless steel (for inox version), easily adjustable in height, fitted with price-rails, without lighting and without shelf risers, fitted with one inclined upper mirror
- Autrolling night blind
- Expansion valve R404A/R507 for both built-in and remote versions
- Electronic control panel
- Timer for automatic lights turn off
- Timed defrosting for Dairy (SL) and Fruit and Vegetables (FV) versions,
- Electric Defrosting for Meat (C) version
- Upper internal neon lighting

LUNGHEZZE - LENGTHS (cm)

100	125	187	250
-----	-----	-----	-----

PROFONDITÀ - DEPTH (cm)

90



ABBATTITORI BLAST CHILLERS

VANTAGGI NELL'USO DELL'ABBATTITORE TECNODOM

- Ottimizzazione dei tempi in cucina
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro
- Riduzione del calo di peso per porzione
- Menù più ricco
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime
- Niente più sprechi e riduzione degli scarti
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti
- Maggiore tutela alimentare

Tali vantaggi si trasformeranno rapidamente in un maggiore guadagno e in una riduzione dello stress in cucina a favore della Vostra attività e della Vostra clientela.

Ogni alimento, una volta cucinato, perde rapidamente le sue caratteristiche di sapore, nutrizionali ed organolettiche. Inoltre una pietanza calda (+70° / +10°) è rapidamente aggredita dalla deteriorazione e dai batteri.

Solamente un raffreddamento rapido del prodotto consente di mantenerne le caratteristiche iniziali, proteggendolo dall'aggressione dei germi.

L'abbattimento "al cuore" fino ad una temperatura di +3° permette di oltrepassare questa soglia critica nel più breve tempo possibile, preservando la freschezza, il sapore e le condizioni organolettiche delle pietanze. Tale operazione consente di conservare cibi sani e più a lungo.

Per conservare un prodotto alimentare a medio-lungo termine mantenendone inalterate le caratteristiche nutrizionali, non vi è altra soluzione che surgelarlo fino ad una temperatura di -18° al cuore nel più breve tempo possibile.

Un processo di congelamento lento fa sì che i liquidi presenti negli alimenti si trasformino in macro-cristalli di ghiaccio. Tale evoluzione danneggia irreparabilmente ogni pietanza. Tramite l'utilizzo degli abbattitori **TECNODOM** e la rapidità che garantiscono al processo di surgelazione, consentono la formazione di micro-cristalli che lasciano inalterati le proprietà organolettiche e nutritive di ogni prodotto e potranno essere conservati liberamente per settimane o mesi.

Al momento dello scongelamento d'ogni materia prima, semilavorato o cibo cotto non si avranno perdite di liquidi, sapore e consistenza e si potrà procedere alla normale preparazione di pietanze dalle elevate proprietà nutrizionali e qualitative.

THE ADVANTAGES OF USING THE BLAST CHILLERS TECNODOM

- Kitchen time optimization
- Labour time rationalization
- Loss of weight reduction per portion
- Larger menu
- Raw materials and provisioning cost reduction
- No more waste and scrap reduction
- Maintenance of the organoleptic values of food
- More alimentary protection

These advantages will rapidly become a major gain and a reduction of stress in the kitchen for your business and for your customers.

Each food, once cooked, can quickly lose its flavor, as the nutritional and organoleptic characteristics. Moreover, a hot dish (70 ° / 10 °) is quickly attacked by deterioration and bacteria. Only a rapid cooling of the product allows to maintain its initial characteristics, by protecting it from the aggression of germs.

The "core" chilling until a temperature of 3° can help to pass over this critical threshold in the shortest possible time, maintaining the freshness, the flavor and the organoleptic characteristics of the dishes. This operation allows to keep for longer the healthy foods.

To preserve the food for a medium- long period and to maintain its nutritional value, there is no other solution then to freeze it until core temperature of -18° in less time possible.

A slow freezing process makes that the liquids from the food to be transformed into macro-crystals of ice.

This development will irreparably damage any dish.

*The use of **TECNODOM** blast chillers and the rapidity that they grant for the freezing process, allow the formation of micro-crystals that help to the conservation of the organoleptic and nutritional properties of each product; these will be freely stored for weeks or months. Upon the thawing of each raw material or semi-cooked foods, there will not be losses of fluids, flavor and texture and it will be possible to proceed with the normal preparation of the meals with high nutritional and qualitative values.*

ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL



3 GN1/1
3 600x400
AT03ISO
AT03ISOSG

5 GN1/1
5 600x400
AT05ISO
AT05ISOSG

7 GN1/1
7 600x400
AT07ISO
AT07ISOSG

10 GN1/1
10 600x400
AT10ISO
AT10ISOSG

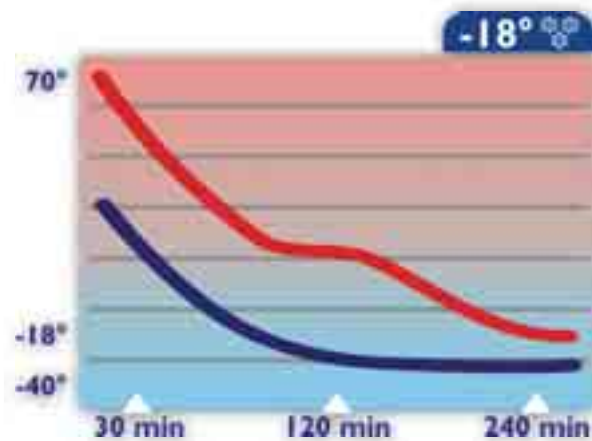
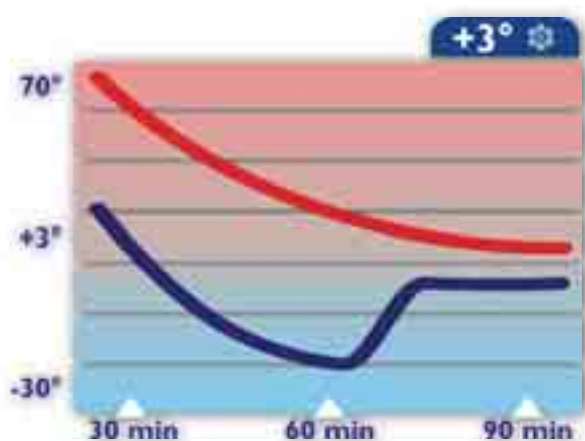
15 GN1/1
15 600x400
AT15ISO
AT20ISOSG

20 GN1/1
20 600x400
AT20ISO
AT20ISOSG

Potenziato - Powerful
AT10ISOP

TECNODOM
refrigerazione

Ecologici, affidabili, igienici ***Ecological, reliable, hygienic***



Temperatura al Cuore del prodotto - Core Temperature

Temperatura in Camera - Room temperature

CONSERVATORI VERTICALI

Upright refrigerators



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL



Ecologici, affidabili, igienici ***Ecological, reliable, hygienic***



Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Porte 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. Armadi disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Modelli 700 L con porta reversibile. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. **Armadi combinati disponibili esclusivamente con evaporatore all'interno della camera refrigerata.** Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

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, valvola termostatica.

*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: 60 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. 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. Refrigerated NT and LT cabinets designed also for remote condensing unit. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Reversible door for 700 L models. **Adjustable Stainless Steel feet. Combined cabinets available only with evaporator disposed inside the refrigerated chamber.** Personalization options available.*

LT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door opening fan stop control, thermostatic valve.

CONSERVATORI VERTICALI

Upright refrigerators

EKO
400L
STANDARD

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1



AF04EKOTN
AF04EKOBT



AF04EKOTNPV
AF04EKOBTPV



AF04EKOTNFH



EKO
600-1200L
STANDARD

GRIGLIE
GRIDS
GN 2/1
600x400



AF06EKOMTN
AF06EKOMBT
AF06EKOMTNSG
AF06EKOMBTSG



A206EKOMTN
A206EKOMBT
A206EKOMTNSG
A206EKOMBTSG



AF06EKOMTNPV
AF06EKOMBTPV



AF06EKOES



A206EKOES

EKO
700L
STANDARD

GRIGLIE
GRIDS
GN 2/1
600x400



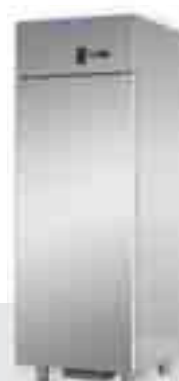
AF07EKOMTN
AF07EKOMBT
AF07EKOMTNSG
AF07EKOMBTSG



A207EKOMTN
A207EKOMBT
A207EKOMTNSG
A207EKOMBTSG



AF07EKOMTNPV
AF07EKOMBTPV



AF07EKOMTNFH



A207EKOMTNFH





NUOVO MONOBLOCCO NEW MONOBLOCK

GARANZIA DI FUNZIONAMENTO IN OGNI
CONDIZIONE E MASSIMA AFFIDABILITA'
WARRANTY OF OPERATION IN ANY
CONDITION AND MAXIMUM RELIABILITY



AF12EKOMTN
AF12EKOMBT
AF12EKOMTNSG
AF12EKOMBTSG
AF12EKOES

Combinati
Double temperature
AF12EKOPP
AF12EKOPN
AF12EKONN



A312EKOMTN
A312EKOMBT
A312EKOMTNSG
A312EKOMBTSG
A312EKOES



A412EKOMTN
A412EKOMBT
A412EKOMTNSG
A412EKOMBTSG
A412EKOES



AF12EKOMTN
AF12EKOMBT
AF12EKOMTNSG
AF12EKOMBTSG
AF12EKOES

Combinati
Double temperature
AF12EKOPP
AF12EKOPN
AF12EKONN



AF07EKOMTNPS
AF07EKOMBTPS



A207EKOMTNPS
A207EKOMBTPS



A207EKOMTNPSPV
A207EKOMBTPSPV



AF07EKOES
AF07EKOESAC



A207EKOES
A207EKOESAC



Combinati
Double temperature
AF07MIDPP
AF07MIDPN
AF07MIDNN

CONSERVATORI VERTICALI

Upright refrigerators

EKO
1400L
STANDARD

GRIGLIE
GRIDS
GN 2/1
600x400



AF14EKOMTN
AF14EKOMBT
AF14EKOMTNSG
AF14EKOMBTSG
AF14EKOES

Combinati
Double temperature
AF14EKOPP
AF14EKOPN
AF14EKONN



A314EKOMTN
A314EKOMBT
A314EKOMTNSG
A314EKOMBTSG
A314EKOES

Combinati
Double temperature
A314EKOPP
A314EKOPN
A314EKONN



A414EKOMTN
A414EKOMBT
A414EKOMTNSG
A414EKOMBTSG
A414EKOES

Combinati
Double temperature
A414EKOPP
A414EKOPN
A414EKONN



AF14EKOMTNPS
AF14EKOMBTPS



A313EKOMTNPS
A313EKOMBTPS



A414EKOMTNPS
A414EKOMBTPS

ISO
600-1200L
STANDARD

GRIGLIE
GRIDS
GN 2/1
600x400



AF07ISOMTN
AF07ISOMBT
AF07ISOMTNSG
AF07ISOMBTSG



AF07ISOMTNW
AF07ISOMBTW



AF07ISOMTNFH
AF07ISOMBTFH
AF07ISOMTNFHW
AF07ISOMBTFXW



AF07ISOMTNPS
AF07ISOMBTPS
AF07ISOMTNPSW
AF07ISOMBTPSW



AF07ISOES
AF07ISOESAC



AF14EKOMTNPV
AF14EKOMBTPV



AF14EKOMTNFH



A314EKOMTNFH



A414EKOMTNFH



AF14EKOMTNPSPV
AF14EKOMBTPSPV



AF14EKOES
AF14EKOESAC



A313EKOES
A313EKOESAC



A414EKOES
A414EKOESAC



AF14ISOMTN
AF14ISOMBT
AF14ISOMTNW
AF14ISOMBTW
AF07ISOMTNSG
AF07ISOMBTSG



AF14ISOMTNPVW
AF14ISOMBTVPVW



AF14ISOMTNFH
AF14ISOMTNFHW



AF14ISOMTNPS
AF14ISOMBTPS
AF14ISOMTNPSW
AF14ISOMBTPSW



AF14ISOPP
AF14ISOPN
AF14ISONN



CONSERVATORI VERTICALI

Upright refrigerators

**MID
700L
STANDARD**

**GRIGLIE
GRIDS**

GN 2/1

600x400



AF07MIDMTN
AF07MIDMBT
AF07MIDMTNSG
AF07MIDMBTSG



A207MIDMTN
A207MIDMBT
A207MIDMTNSG
A207MIDMBTSG



AF07MIDMTNPV
AF07MIDMBTPV



AF07MIDMTNFH



A207MIDMTNFH



**MID
1400L
STANDARD**

**GRIGLIE
GRIDS**

GN 2/1

600x400



AF14MIDMTN
AF14MIDMBT
AF14MIDMTNSG
AF14MIDMBTSG
AF14MIDES

**Combinati
Double temperature**
AF14MIDPP
AF14MIDPN
AF14MIDNN



A314MIDMTN
A314MIDMBT
A314MIDMTNSG
A314MIDMBTSG
A314MIDES

**Combinati
Double temperature**
A314MIDPP
A314MIDPN
A314MIDNN



A414MIDMTN
A414MIDMBT
A414MIDMTNSG
A414MIDMBTSG
A414MIDES

**Combinati
Double temperature**
A414MIDPP
A414MIDPN
A414MIDNN



AF14MIDMTNPS
AF14MIDMBTPS



A313MIDMTNPS
A313MIDMBTPS



A414MIDMTNPS
A414MIDMBTPS





AF07MIDMTNPS
AF07MIDMBTPS



A207MIDMTNPS
A207MIDMBTPS



A207MIDMTNPSPV
A207MIDMBTPSPV



AF07MIDES
AF07MIDESAC



A207MIDES
A207MIDESAC



Combinati
Double temperature
A207MIDPP
A207MIDPN
A207MIDNN



AF14MIDMTNPV
AF14MIDMBTPV



AF14MIDMTNFH



A314MIDMTNFH



A414MIDMTNFH



AF14MIDMTNPSPV
AF14MIDMBTPSPV



AF14MIDES
AF14MIDESAC



A313MIDES
A313MIDESAC



A414MIDES
A414MIDESAC



CONSERVATORI VERTICALI

Upright refrigerators



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL



**BIG
900L
STANDARD**

**GRIGLIE
GRIDS**

600x800

ICE CREAM



AF10BIGBT
AF10BIGBTSG



AF10BIGTNPS
AF10BIGBTPSSG



AF10BIGBTPS
AF10BIGBTPSSG



AF10BIGBTICE
AF10BIGBTICESG



**SUPER
BIG
900L
STANDARD**

**GRIGLIE
GRIDS**

600x400

ICE CREAM



AF10BIG80BT
AF10BIG80BTSG



AF10BIG80TNPS
AF10BIG80BTPSSG



AF10BIG80BTPS
AF10BIG80BTPSSG



AF10BIG80BTICE
AF10BIG80BTICESG



“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



SALADETTE



SALADETTE LINEA EKO - GN

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. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione statica con agitatore d'aria. Unità refrigerante 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. Vano motore apribile per facilitare l'ispezione e la pulizia del condensatore. Piedi in plastica regolabili in altezza (80/10 H mm).

SALADETTE EKO LINE - GN

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. Electronic front control panel with NTC probe. Static cooling with air shaker. Tropicalized and extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Easy opening engine compartment for inspection and cleaning of the condenser. Adjustable plastic feet (80/10 H mm).

Ecologici, affidabili, igienici
Ecological, reliable, hygienic



SALADETTE

EKO
GN 1/1
2 PORTE
2 DOORS

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1



SL02EKO
Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel lid



SL02AL
SL02NX



SL02GR
Piano in granito
Stainless Steel lid

EKO
GN 1/1
3 PORTE
3 DOORS

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1



SL03EKO
Coperchio in Acciaio Inox
Stainless Steel lid



SL03AL
SL03NX



SL03GR
Piano in granito
Stainless Steel lid

EKO
GN 1/1
PIZZA

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1



SL03PZ
Piano in granito con alzata
Granite working top with reas riser



SL03PZVR4
Piano in granito con alzata e Vetrina Refrigerata
Granite working top with reas riser and refrigerated display





SL02VC

Piano in granito - Stainless Steel lid

SL02VD

Vetro piatto temperato - Stainless Steel lid



SL02AI

Piano in granito e alzata in Acciaio Inox, predisposta per 5 vaschette GN1/6

Stainless Steel lid
pre-arranged for 5 GN1/6 trays



SL03VC

Piano in granito - Stainless Steel lid

SL03VD

Vetro piatto temperato - Stainless Steel lid



SL03AI

Piano in granito e alzata in Acciaio Inox, predisposta per 8 vaschette GN1/6

Stainless Steel lid
pre-arranged for 8 GN1/6 trays



SL03C6

Piano in granito e con Vetrina Refrigerata
Granite working top with rear riser and refrigerated display



SL03C6VR4

6 cassetti, piano in granito con alzata e con Vetrina Refrigerata
6 drawers, granite working top with rear riser and refrigerated display



CONSERVATORI ORIZZONTALI HORIZONTAL REFRIGERATORS



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 tavoli TN: 40 mm. Spessore dell'isolamento tavoli BT: 60 mm. Porte con chiusura automatica e 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. Tavoli disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm). Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

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 NT counters: 40 mm. Insulation thickness LT counters: 60 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. 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. Refrigerated NT and LT counters designed also for remote condensing unit (picture 3). Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm). Personalization options available.

Ecologici, affidabili, igienici
Ecological, reliable, hygienic



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL



CONSERVATORI ORIZZONTALI HORIZONTAL REFRIGERATORS

**MID
600
STANDARD**

PROFONDITA' - DEPTH
600 mm



TF01MID60AL
TF01MID60
TF01MID60SP
(senza piano di lavoro - without working top)



TF02MID60AL
TF02MID60
TF02MID60SP
(senza piano di lavoro - without working top)



TF03MID60AL
TF03MID60
TF03MID60SP
(senza piano di lavoro - without working top)

**EKO
GN 1/1
STANDARD**

PROFONDITA' - DEPTH
600 mm

**GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1**



**CON GRUPPO
WITH UNIT**
TF02EKOGNAL / SX
TF02EKOGN / SX
TF02EKOGNSP / SX
(senza piano - without top)

**SENZA GRUPPO
WITHOUT UNIT**
TF02EKOGNALSG / SX
TF02EKOGN SG / SX
TF02EKOSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF02EKOGNRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF02EKOGNRASG / SX



TF02EKOGNLAL
TF02EKOGNL
TF02EKOGNL
TF02EKOGNL



**CON GRUPPO
WITH UNIT**
TF04EKOGNAL / SX
TF04EKOGN / SX
TF04EKOGNSP / SX
(senza piano - without top)

**SENZA GRUPPO
WITHOUT UNIT**
TF04EKOGNALSG / SX
TF04EKOGN SG / SX
TF04EKOSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF04EKOGNRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF04EKOGNRASG / SX



TF04EKOGNLAL
TF04EKOGNL
TF04EKOGNL
TF04EKOGNL



TF04MID60AL
TF04MID60
TF04MID60SP
(senza piano di lavoro - without working top)

PROFONDITA' - DEPTH
600 mm



**CON GRUPPO
WITH UNIT**
TF03EKOGNAL / SX
TF03EKOGN / SX
TF03EKOGNPS / SX
(senza piano - without top)

**SENZA GRUPPO
WITHOUT UNIT**
TF03EKOGNALSG / SX
TF03EKOGN SG / SX
TF03EKO SP SG / SX
(senza piano - without top)



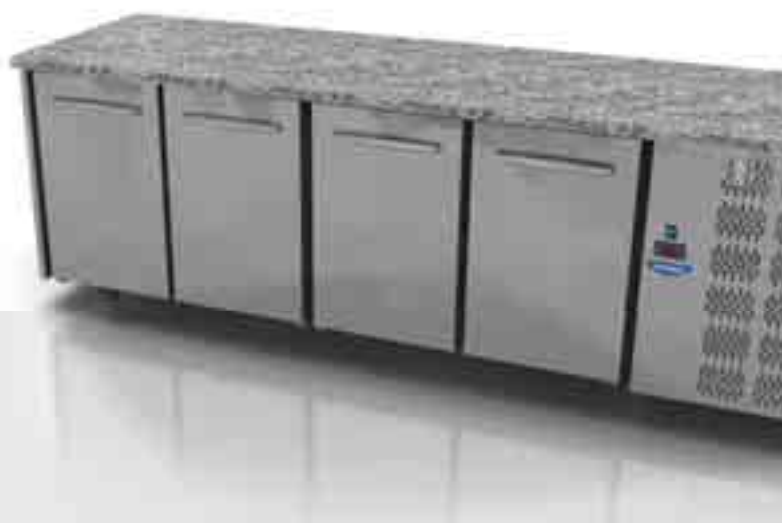
CON GRUPPO - WITH UNIT
TF03EKOGN GRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF03EKOGN GRASG / SX



TF03EKOGNLAL
TF03EKOGN SXLAL
TF03EKO GN L
TF03EKO GN SXL

PROFONDITA' - DEPTH
700 mm



CONSERVATORI ORIZZONTALI HORIZONTAL REFRIGERATORS

**MID
GN 1/1
STANDARD**

PROFONDITA' - DEPTH
600 mm

**GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1**



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF02MIDGNAL / SX
TF02MIDGN / SX
TF02MIDGNSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF02MIDGNALSG / SX
TF02MIDGNNSG / SX
TF02MIDSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF02MIDGNNGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF02MIDGNNGRASG / SX



TF02MIDGNLAL
TF02MIDGNSXLAL
TF02MIDGNL
TF02MIDGNSXL



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF03MIDGNAL / SX
TF03MIDGN / SX
TF03MIDGNNSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF03MIDGNALSG / SX
TF03MIDGNNSG / SX
TF03MIDSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF03MIDGNNGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF03MIDGNNGRASG / SX



TF03MIDGNLAL
TF03MIDGNSXLAL
TF03MIDGNL
TF03MIDGNSXL



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF04MIDGNAL / SX
TF04MIDGN / SX
TF04MIDGNNSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF04MIDGNALSG / SX
TF04MIDGNNSG / SX
TF04MIDSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF04MIDGNNGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF04MIDGNNGRASG / SX



TF04MIDGNLAL
TF04MIDGNSXLAL
TF04MIDGNL
TF04MIDGNSXL



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF02MIDPVAL / SX
TF02MIDPV / SX
TF02MIDPVSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF02MIDPVALSG / SX
TF02MIDPVSG / SX
TF02MIDPVSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF02MIDPVGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF02MIDPVGRASG / SX



TF02MIDPVLAL
TF02MIDPVXLAL
TF02MIDPVL
TF02MIDPVSL



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF03MIDPVAL / SX
TF03MIDPV / SX
TF03MIDPVSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF03MIDPVALSG / SX
TF03MIDPVSG / SX
TF03MIDPVSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF03MIDPVGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF03MIDPVGRASG / SX



TF03MIDPVLAL
TF03MIDPVXLAL
TF03MIDPVL
TF03MIDPVSL



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF04MIDPVAL / SX
TF04MIDPV / SX
TF04MIDPVSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF04MIDPVALSG / SX
TF04MIDPVSG / SX
TF04MIDPVSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TF04MIDPVGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TF04MIDPVGRASG / SX



TF04MIDPVLAL
TF04MIDPVXLAL
TF04MIDPVL
TF04MIDPVSL

CONSERVATORI ORIZZONTALI HORIZONTAL REFRIGERATORS

MID
GN 1/1
BT - LT

-18 / -22 °C BASSA TEMPERATURA
LOW TEMPERATURE

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1

Tavoli BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, valvola termostatica.

LT counters: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, thermostatic valve.



CON GRUPPO - WITH UNIT

TF03MIDBTAL / SX

TF03MIDBT / SX

TF03MIDBTSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT

TF03MIDGNALSG / SX

TF03MIDGNSG / SX

TF03MIDSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT

TF03MIDBTGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT

TF03MIDBTSGGRA / SX

EKO
GN 1/1
SNACK

BACINELLE / BOWLS
GN1/3

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1



TF02EKOGENSK



TF03EKOGENSK



TF04EKOGENSK



Bacinelle/Bowls 7 x GN1/3



Bacinelle/Bowls 10 x GN1/3



Bacinelle/Bowls 12 x GN1/3



CON GRUPPO - WITH UNIT

TF02MIDBTAL / SX

TF02MIDBT / SX

TF02MIDBTSP / SX

(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT

TF02MIDBTALSG / SX

TF02MIDBTSG / SX

TF02MIDBTSPSG / SX

(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT

TF02MIDBTGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT

TF02MIDBTSGGRA / SX



CON GRUPPO - WITH UNIT

TF04MIDBTAL / SX

TF04MIDBT / SX

TF04MIDBTSP / SX

(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT

TF04MIDBTALSG / SX

TF04MIDBTSG / SX

TF04MIDBTSPSG / SX

(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT

TF04MIDBTGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT

TF04MIDBTSGGRA / SX

**MID
GN 1/1
SNACK**

**BACINELLE / BOWLS
GN1/3**

**GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1**



TF02MIDGNSK



TF03MIDGNSK



TF03MIDGNSK



Bacinelle/Bowls 7 x GN1/3

Bacinelle/Bowls 10 x GN1/3

Bacinelle/Bowls 12 x GN1/3

CONSERVATORI ORIZZONTALI

HORIZONTAL REFRIGERATORS



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL



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 (fig. 3). Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.

Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Refrigerated pastry counters designed also for remote condensing unit (picture 3). Completely automatic defrosting and condense water evaporation.

PROFONDITA' - DEPTH
800 mm

TECNO DOM
refrigerazione



MID
600x400
STANDARD

PROFONDITA' - DEPTH
800 mm

GRIGLIE
GRIDS

600x400



CON GRUPPO - WITH UNIT
TP02MIDAL / SX
TP02MID / SX
TP02MIDSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TP02MIDALSG / SX
TP02MIDSG / SX
TP02MIDSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TP02MIDGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TP02MIDGRASG / SX



CON GRUPPO - WITH UNIT
TP03MIDAL / SX
TP03MID / SX
TP03MIDSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TP03MIDALSG / SX
TP03MIDSG / SX
TP03MIDSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TP03MIDGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TP03MIDGRASG / SX



CON GRUPPO - WITH UNIT
TP04MIDAL / SX
TP04MID / SX
TP04MIDSP / SX
(senza piano - without top)

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TP04MIDALSG / SX
TP04MIDSG / SX
TP04EKOSPSG / SX
(senza piano - without top)



CON GRUPPO - WITH UNIT
TP04MIDGRA / SX

SENZA GRUPPO - WITHOUT UNIT
TP04MIDGRASG / SX

CONSERVATORI ORIZZONTALI PIZZA

HORIZONTAL REFRIGERATORS PIZZA



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 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. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato. Il Tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

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. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "mono-block type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Granite working top with under top insulation. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

Ecologici, affidabili, igienici ***Ecological, reliable, hygienic***



**ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL**

GN 700

Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1. Profondità 700 mm. Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

Refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

EN 800

Mobile refrigerato per bacinelle in plastica e contenitori 600x400 mm Profondità 800 mm. Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

Refrigerated Pizza Counter 800 mm depth, for containers and plastic pizza pans 600x400 mm. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).



CONSERVATORI ORIZZONTALI PIZZA

HORIZONTAL REFRIGERATORS PIZZA

**EKO
GN 1/1
STANDARD**

PROFONDITA' - DEPTH
750 mm

GRIGLIE
GRIDS
GN 1/1



Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ02EKOgn + VR3 160 VD / SX
PZ02EKOgn + VR4 160 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ02EKOgn + VR3 160 SV / SX
PZ02EKOgn + VR4 160 SV / SX



1 cassetto neutro - 1 neutral drawer
Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ02EKOC1 + VR3 160 VD / SX
PZ02EKOC1 + VR4 160 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ02EKOC1 + VR3 160 SV / SX
PZ02EKOC1 + VR4 160 SV / SX



3 cassette neutri - 3 neutral drawers
Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ02EKOC3 + VR3 160 VD / SX
PZ02EKOC3 + VR4 160 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ02EKOC3 + VR3 160 SV / SX
PZ02EKOC3 + VR4 160 SV / SX



Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ03EKOgn + VR3 203 VD / SX
PZ03EKOgn + VR4 203 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ03EKOgn + VR3 203 SV / SX
PZ03EKOgn + VR4 203 SV / SX



1 cassetto neutro - 1 neutral drawer
Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ03EKOC1 + VR3 203 VD / SX
PZ03EKOC1 + VR4 203 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ03EKOC1 + VR3 203 SV / SX
PZ03EKOC1 + VR4 203 SV / SX



3 cassette neutri - 3 neutral drawers
Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ03EKOC3 + VR3 203 VD / SX
PZ03EKOC3 + VR4 203 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ03EKOC3 + VR3 203 SV / SX
PZ03EKOC3 + VR4 203 SV / SX

**MID
600x400
STANDARD**

PROFONDITA' - DEPTH
800 mm

GRIGLIE
GRIDS
600x400



Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ02MID80 + VR3 160 VD / SX
PZ02MID80 + VR4 160 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ02MID80 + VR3 160 SV / SX
PZ02MID80 + VR4 160 SV / SX



6 cassette neutri - 6 neutral drawers
Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ02MIDC6 + VR3 160 VD / SX
PZ02MIDC6 + VR4 160 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ02MIDC6 + VR3 160 SV / SX
PZ02MIDC6 + VR4 160 SV / SX



Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display
PZ03MID80 + VR3 215 VD / SX
PZ03MID80 + VR4 215 VD / SX
Vetrina senza vetri - Display without glass
PZ03MID80 + VR3 215 SV / SX
PZ03MID80 + VR4 215 SV / SX



6 cassetti neutri - 6 neutral drawers

Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display

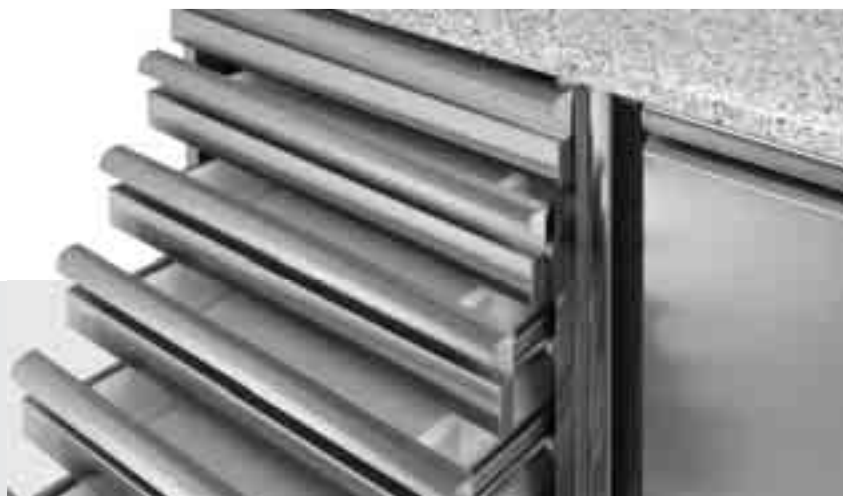
PZ02EKOC6 + VR3 150 VD / SX

PZ02EKOC6 + VR4 150 VD / SX

Vetrina senza vetri - Display without glass

PZ02EKOC6 + VR3 150 SV / SX

PZ02EKOC6 + VR4 150 SV / SX



6 cassetti neutri - 6 neutral drawers

Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display

PZ03EKOC6 + VR3 200 VD / SX

PZ03EKOC6 + VR4 200 VD / SX

Vetrina senza vetri - Display without glass

PZ03EKOC6 + VR3 200 SV / SX

PZ03EKOC6 + VR4 200 SV / SX



6 cassetti neutri - 6 neutral drawers

Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display

PZ04EKOC6 + VR3 240 VD / SX

PZ04EKOC6 + VR4 240 VD / SX

Vetrina senza vetri - Display without glass

PZ04EKOC6 + VR3 240 SV / SX

PZ04EKOC6 + VR4 240 SV / SX



6 cassetti neutri - 6 neutral drawers

Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display

PZ03MIDC6 + VR3 215 VD / SX

PZ03MIDC6 + VR4 215 VD / SX

Vetrina senza vetri - Display without glass

PZ03MIDC6 + VR3 215 SV / SX

PZ03MIDC6 + VR4 215 SV / SX



Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display

PZ04MID80 + VR3 270 VD / SX

PZ04MID80 + VR4 270 VD / SX

Vetrina senza vetri - Display without glass

PZ04MID80 + VR3 270 SV / SX

PZ04MID80 + VR4 270 SV / SX



6 cassetti neutri - 6 neutral drawers

Vetrina con vetri dritti temperati - Tempered flat glass display

PZ04MIDC6 + VR3 270 VD / SX

PZ04MIDC6 + VR4 270 VD / SX

Vetrina senza vetri - Display without glass

PZ04MIDC6 + VR3 270 SV / SX

PZ04MIDC6 + VR4 270 SV / SX



TAVOLI NEUTRI

NEUTRAL EQUIPMENTS



Completamente in Acciaio Inox, perfetti per cucine professionali ed industriali. Design ricercato, facili da montare e da pulire
Disponibili varie versioni forniti di lavello, aperti, chiusi con porte scorrevoli, con e senza alzatina, con cassettiera.

*All stainless steel body, very popular in kitchen and industries.
Fashionable design, easy to install and clean.*

Many versions available, with sink, opened, closed by sliding doors, with and without rear riser, with drawers.

Ecologici, affidabili, igienici
Ecological, reliable, hygienic



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

TAVOLI NEUTRI

NEUTRAL EQUIPMENTS



Un lavatoio a destra e con alzatina

One sink unit on the right side and with rear riser

TL10MID1AL / SX - 100x70x85 H cm
TL12MID1AL / SX - 120x70x85 H cm
TL14MID1AL / SX - 140x70x85 H cm
TL16MID1AL / SX - 160x70x85 H cm



2 lavatoi e alzatina

2 sinks unit and with rear riser

TL10MID2AL / SX - 100x70x85 H cm
TL12MID2AL / SX - 120x70x85 H cm
TL14MID2AL / SX - 140x70x85 H cm



2 lavatoi a destra e alzatina

2 sinks unit on the right side and with rear riser

TL14MID2AL / G / SX - 140x70x85 H cm
TL16MID2ALG / SX - 160x70x85 H cm
TL18MID2ALG / SX - 180x70x85 H cm
TL20MID2ALG / SX - 200x70x85 H cm



TNA10MID - 100x70x85 H cm
TNA12MID - 120x70x85 H cm
TNA14MID - 140x70x85 H cm
TNA16MID - 160x70x85 H cm
TNA18MID - 180x70x85 H cm
TNA20MID - 200x70x85 H cm



TNA10MIDAL - 100x70x95 H cm
TNA12MIDAL - 120x70x95 H cm
TNA14MIDAL - 140x70x95 H cm
TNA16MIDAL - 160x70x95 H cm
TNA18MIDAL - 180x70x95 H cm
TNA20MIDAL - 200x70x95 H cm



Ecologici, affidabili, igienici

Ecological, reliable, hygienic



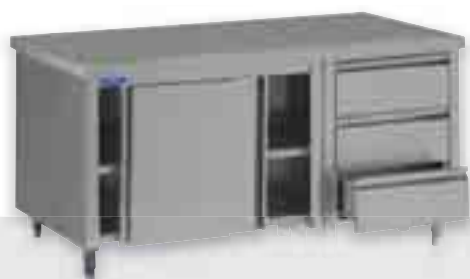
TN06MID - 60x70x85 H cm
TN07MID - 70x70x85 H cm
TN08MID - 80x70x85 H cm
TN10MID - 100x70x85 H cm
TN12MID - 120x70x85 H cm

TN14MID - 140x70x85 H cm
TN16MID - 160x70x85 H cm
TN18MID - 180x70x85 H cm
TN20MID - 200x70x85 H cm



TN06MIDAL - 60x70x95 H cm
TN07MIDAL - 70x70x95 H cm
TN08MIDAL - 80x70x95 H cm
TN10MIDAL - 100x70x95 H cm
TN12MIDAL - 120x70x95 H cm

TN14MIDAL - 140x70x95 H cm
TN16MIDAL - 160x70x95 H cm
TN18MIDAL - 180x70x95 H cm
TN20MIDAL - 200x70x95 H cm



TNA16MIDC3 - 160x70x85 H cm
TNA18MIDC3 - 180x70x85 H cm
TNA20MIDC3 - 200x70x85 H cm



TNA16MIDALC3 - 160x70x95 H cm
TNA18MIDALC3 - 180x70x95 H cm
TNA20MIDALC3 - 200x70x95 H cm



MINICELLA 100

MINI-COLD ROOMS 100

SPESSORI / THICKNESS

60 mm



La **MINICELLA 100** è stata progettata per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza della veloce conservazione. Le sue dimensioni ridotte, base 100x100 cm per 212 cm di altezza, la rendono facilmente posizionabile in ogni luogo, anche il più angusto. I diversi allestimenti possibili e la grande semplicità di carico la rendono uno strumento pratico e funzionale in ogni occasione e utilizzo. La **MINICELLA 100** è composta da pavimento in Acciaio Inox, porta con chiusura automatica, monoblocco a soffitto con evaporazione automatica dell'acqua di condensa, fissato sul pannello tetto. La **MINICELLA 100**, completamente smontabile, è composta da 6 pannelli con fissaggio a gancio. La **MINICELLA 100** è consegnata di serie montata e pronta per l'installazione.

***MINICELLA 100** is designed in order to satisfy every kind of conservation needs. Its small dimensions 100 x 100 x 212 cm high make it easy to install everywhere even in narrow places. The different internal fitting and the simple loading make it a practical and functional tool for every occasion and usage.*

*The **MINICELLA 100** is made of Stainless Steel floor, self closing door, ceiling mounted monoblock with automatic condensate water evaporation already assembled on the ceiling panel.*

*The **MINICELLA 100** is completely detachable made of 6 panels with hook attachment system.*

*The **MINICELLA 100** is delivered assembled and ready for installation.*

Mini Cella Base 100x100 cm 100x100 cm base Mini Rooms



ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

Disponibile anche in versione
Acciaio Inox all'interno ed
all'esterno
*Available also inside and outside
made of Stainless Steel*

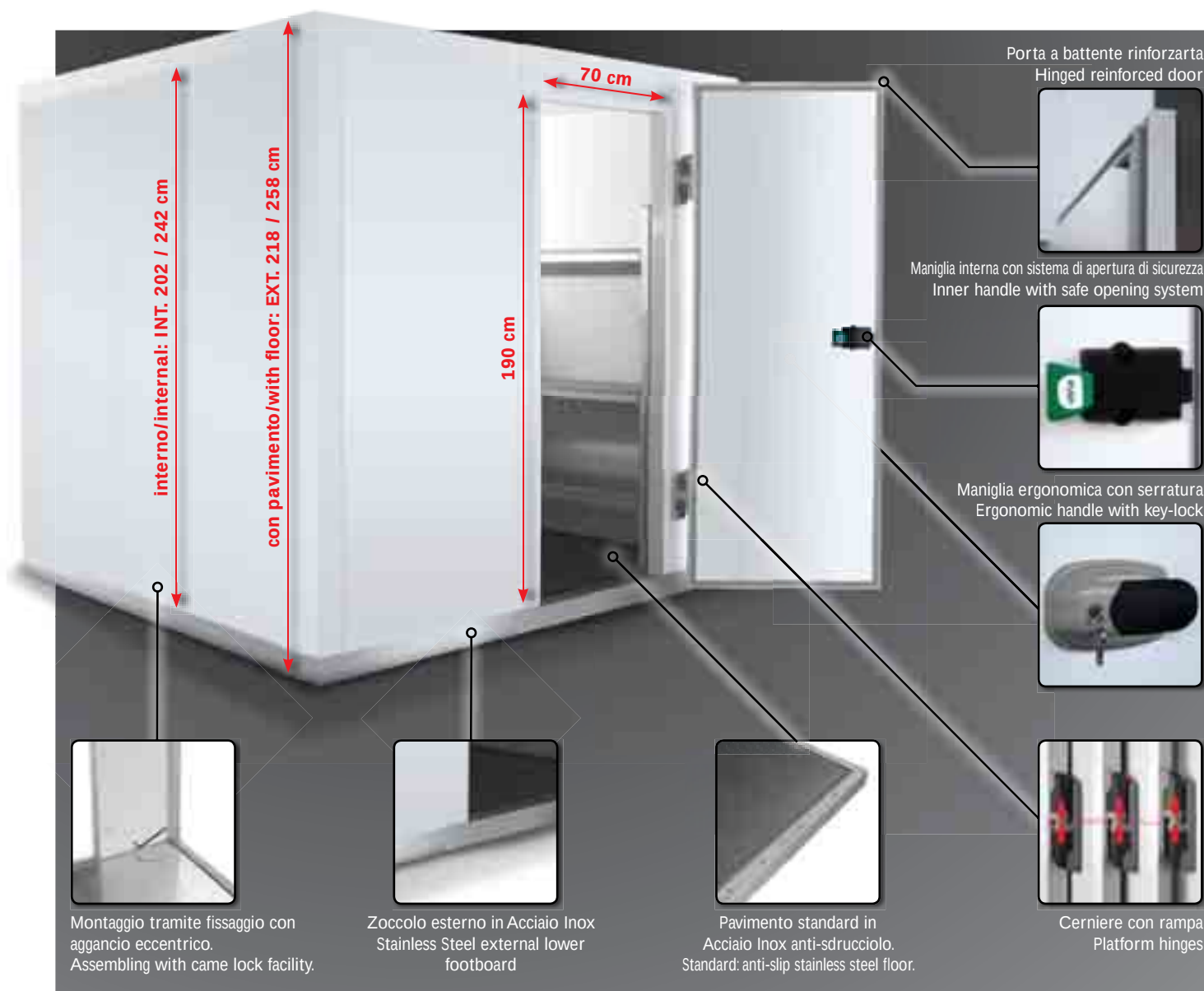
Versione con doppia porta
Double doors version

TECNODOM è attenta alla salvaguardia
dell'ambiente ed i suoi prodotti non
contengono gas CFC.

*TECNODOM really pay high attention
to the environment: our products do not
contain CFC gas.*



**A richiesta può essere fornita
smontata su imballo pallet**
It can be provided disassembled on pallet packaging



La facilità di installazione, da sempre caratterizza i prodotti **TECNODOM**.

I pannelli sono sempre progettati in modo da ridurre il più possibile, costi di spedizione e di installazione.

La nuova linea **MINI**, introduce degli elementi ad angolo in grado di fare la differenza per qualità ed igiene.

Lo spessore dei pannelli rimane di 80 mm sia per le versioni con temperatura positiva che per temperatura negativa. Isolamento con poliuretano senza CFC e HCFC, a densità 40/42 kg/m³.

Le celle **MINI** semplificano le operazioni di pulizia e di igienizzazione, sia per l'utilizzo di materiali resistenti alle macchie che per la struttura interna delle camere, assolutamente prive di angoli retti.

*The easy installation has always characterized **TECNODOM** products.*

The panels have been designed in order to reduce as much as possible transport freight and installation costs.

*The new **MINI** Line introduces corner elements able to make a difference for quality and hygiene.*

The thickness of the panels remains 80 mm both for the positive temperature version and for the negative temperature version. Insulation by CFC and HCFC free polyurethane foam with density 40/42 kg/m³.

***MINI** make cleaning and hygienisation processes easier, thanks to both stain resistant materials and prearranged corner connections which, in the internal side, are absolutely straight corners free.*

Celle Frigorifere Modulari di piccole dimensioni

Little dimensions Modular Cold and Freezer Rooms



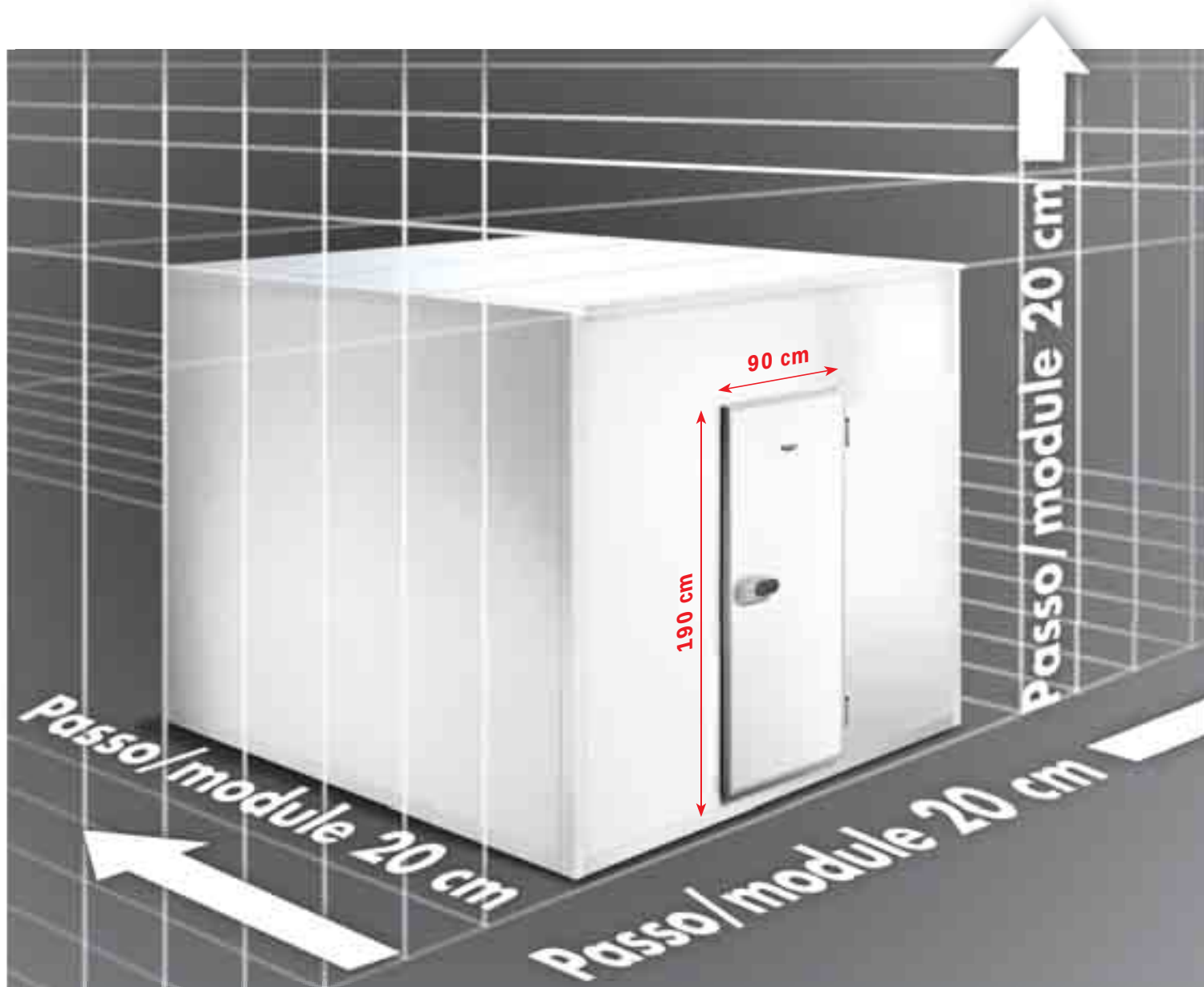
SPESSORI / THICKNESS

80 mm



Disponibile anche in
versione Acciaio Inox
all'interno ed all'esterno
*Available also inside and out-
side made of Stainless Steel*





Estrema flessibilità dimensionale

Garanzia di stabilità dovuta al serraggio tra i vari componenti mediante un gancio ad eccentrico ad alta resistenza che permette inoltre di variare le dimensioni della cella in qualsiasi momento.

Affidabilità e garanzia di tenuta

Possibilità di scelta dei vari spessori così da ottimizzare le temperature interne in funzione del tipo di prodotto.

Si producono pannelli aventi spessore di 6, 8, 10, 14 cm.

Massima durabilità e tenuta dei pannelli grazie alla guarnizione polietilenica che protegge il pannello dai raggi UV e dai processi di invecchiamento e crea inoltre nei vari pannelli un doppio labirinto, tale da consentire una perfetta tenuta ed un conseguente risparmio energetico. Utilizzo di lamiere di tipo alimentare certificato, adatto al contatto con prodotti alimentari.

Extreme dimensional flexibility

Resistance and stability guaranteed by closing of the components through eccentric hook of high resistance, which also permits to modify the dimensions of the cold/freezer room at any time

Reliability and perfect resistance

Possibility of choosing different measures of thickness for better optimizing internal temperatures, according to the kind of food. Panels are produced with 6, 8, 10, 14 cm thickness.

Panels of high durability and resistance thanks to the polyethylene gasket which offers protection from UV rays and from deterioration process. As consequence of it, the panel is provided with double "labyrinth kind" structure which grants a perfect resistance and energy saving.

Celle Frigorifere Modulari

Modular Cold and Freezer Rooms



Disponibile anche in versione Acciaio Inox
all'interno ed all'esterno
*Available also inside and outside
made of Stainless Steel*

**ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL**

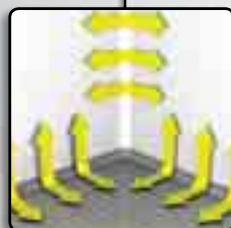
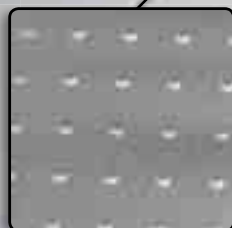


Maniglia interna con
sistema di apertura
di sicurezza
*Inner handle with
safe opening system*



Maniglia
ergonomica con
serratura
*Ergonomic handle
with key-lock*

Pavimento standard di serie rinforzato
con compensato marino, rivestito in
acciaio inox antisdrucciolo.
*Reinforced marine resin floor as
standard with anti-slippery stainless
steel protection*



Angoli
arrotondati
*Rounded
corners*



Resistenza/portata aumentata grazie alla
conformazione interna della lamiera
*More resistance/carrying capacity thanks
to the Internal sheet metal conformation*

Estrema facilità e rapidità di montaggio, favorito
da speciali inserti utilizzati per l'allineamento
*Easy and quick assembling as result of special system for
the correct positioning of the panels*

Possibilità di utilizzare delle pareti divisorie interne
grazie degli speciali angolari a tre o quattro vie
*Possibility of having internal dividing panels by using special
wall corner connections of 3 and 4 way system*



SPESSORI / THICKNESS 70/100/130 mm



Le nostre celle frigorifere possono, su richiesta, essere fornite con monoblocchi accavallati, a parete ed a soffitto, oppure unità split o Bi-Block per temperature positive e negative. Porta compresa nel prezzo. A scelta tra le misure: 600x1850 mm, 800x1850 mm, 900x1850 mm

On request we are able to supply our Cold Rooms complete with refrigerated units, wall and ceiling mounted monoblock type, or split or Bi-block type both for positive and negative temperature. The door is included in the price. The measures available are: 600x1850 mm, 800x1850, 900x1850 mm

Le celle **SUPEREKO** sono state progettate per soddisfare qualsiasi tipo d'esigenza della moderna conservazione. L'elevata qualità delle nostre celle frigorifere **SUPEREKO** e il nostro innovativo processo produttivo ci consentono di rispettare le più restrittive norme igienico-sanitarie a fronte di una elevata flessibilità e rapidità di montaggio.

Le celle **SUPEREKO** sono composte da pannelli modulari di larghezza variabile da mm 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 nei diversi spessori da 70 - 100 - 130 mm. L'isolamento è realizzato con l'iniezione di poliuretano espanso rigido densità 40 - 42 Kg/m³ (cellule chiuse 95%). Il bloccaggio dei pannelli avviene tramite l'utilizzo di ganci ad eccentrico. I pannelli pavimento e di soffitto sono posizionati a scomparsa all'interno di quelli verticali al fine di assicurare un armonioso aspetto estetico. Il rivestimento interno ed esterno delle pareti è costituito da lamiera bianca preverniciata atossica, mentre il pavimento è in Acciaio Inox Aisi 304 antisdrucciolo con un adeguato supporto interno per una migliore distribuzione del carico. Su richiesta sono disponibili rivestimenti delle pareti in lamiera preverniciata bianca oppure in Acciaio Inox Aisi 304 e pavimenti rinforzati per carichi maggiori.

SUPEREKO Cold Rooms have been designed in order to fulfil every kind of modern conservation needs.

The high quality of our **SUPEREKO** Cold Rooms and our innovative production procedure allow us to respect the most restrictive hygienic-sanitary norms together with high flexibility and assembling rapidity.

SUPEREKO rooms are made with modular panels of different width of 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 mm in different thickness of 70 - 100 - 130 mm. The insulation is obtained thanks to the injection of expanded rigid polyurethane (density 40 - 42 kg/m³ closed cells 95%).

The assembling of the panels is made by using eccentric hooks (came-lock). Floor and ceiling panels are recessed in the vertical panels in order to assure a more harmonious aesthetical look. The internal and external covering of the walls panels is made of atoxic white pre-painted metal sheet while the floor panel is covered by antislip Stainless Steel Aisi 304 with a suitable internal reinforce for a better distribution of the load.

On request are available different covering made by pre-painted coated steel sheets, Stainless Steel Aisi 304 and reinforced floor for heavier loads.

Celle Frigorifere Modulari

Modular Cold and Freezer Rooms



Maniglia interna con sistema di apertura di sicurezza
Inner handle with safe opening system



Angoli arrotondati
Rounded corners

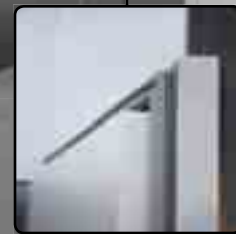


Maniglia ergonomica con serratura
Ergonomic handle with key-lock

Pavimento standard in Acciaio Inox anti-sdrucchiolo;
Opzionale: in resinato rinforzato
Standard: anti-slip stainless steel floor;
Optional: reinforced resin floor



Cerniere con rampa
Platform hinges



Disponibile anche in versione Acciaio
Inox all'interno ed all'esterno
Available also inside and outside
made of Stainless Steel

ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL



Celle senza pavimento / Floorless Cold Rooms

FACILI E RAPIDE DA MONTARE
EASY AND QUICK TO BUILD

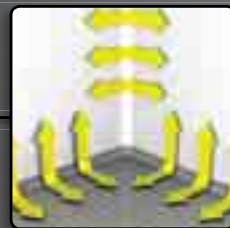
Fornita smontata su imballo pallet
Provided detached on pallet packaging



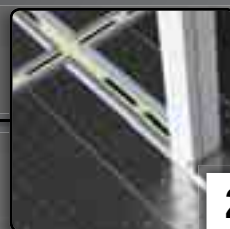
SUPER10

SPESSORI
THICKNESS
80/100/140 mm

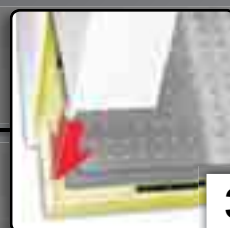
Angoli arrotondati
Rounded corners



1



2



3

Particolarita' costruttive di nuova generazione

La facilità di installazione, da sempre caratterizza i prodotti **TECNODOM**.

I pannelli sono sempre progettati in modo da ridurre il più possibile costi di spedizione e di installazione.

Tutti i pannelli che compongono la cella, si uniscono tra loro tramite fissaggio con aggancio eccentrico (fig. 1).

La nuova linea Super10, introduce degli elementi ad angolo in grado di fare la differenza per qualità ed igiene.

Il montaggio di tutti i pannelli è studiato in modo da rendere semplice, preciso ed efficace il posizionamento degli stessi. Con il nuovo sistema ad incastro la cella risulterà da subito perpendicolare ed in bolla (fig.3). Anche i successivi posizionamenti saranno quindi semplici e rapidi.

Molto importanti sono i nuovi elementi del pavimento a "T" e a "+" che garantiscono il distacco termico e consentono il montaggio delle pareti divisorie interne (fig. 2).

New generation structural characteristics

The easy installation has always characterized TECNODOM products.

The panels have been designed in order to reduce as much as possible transport freight and installation costs.

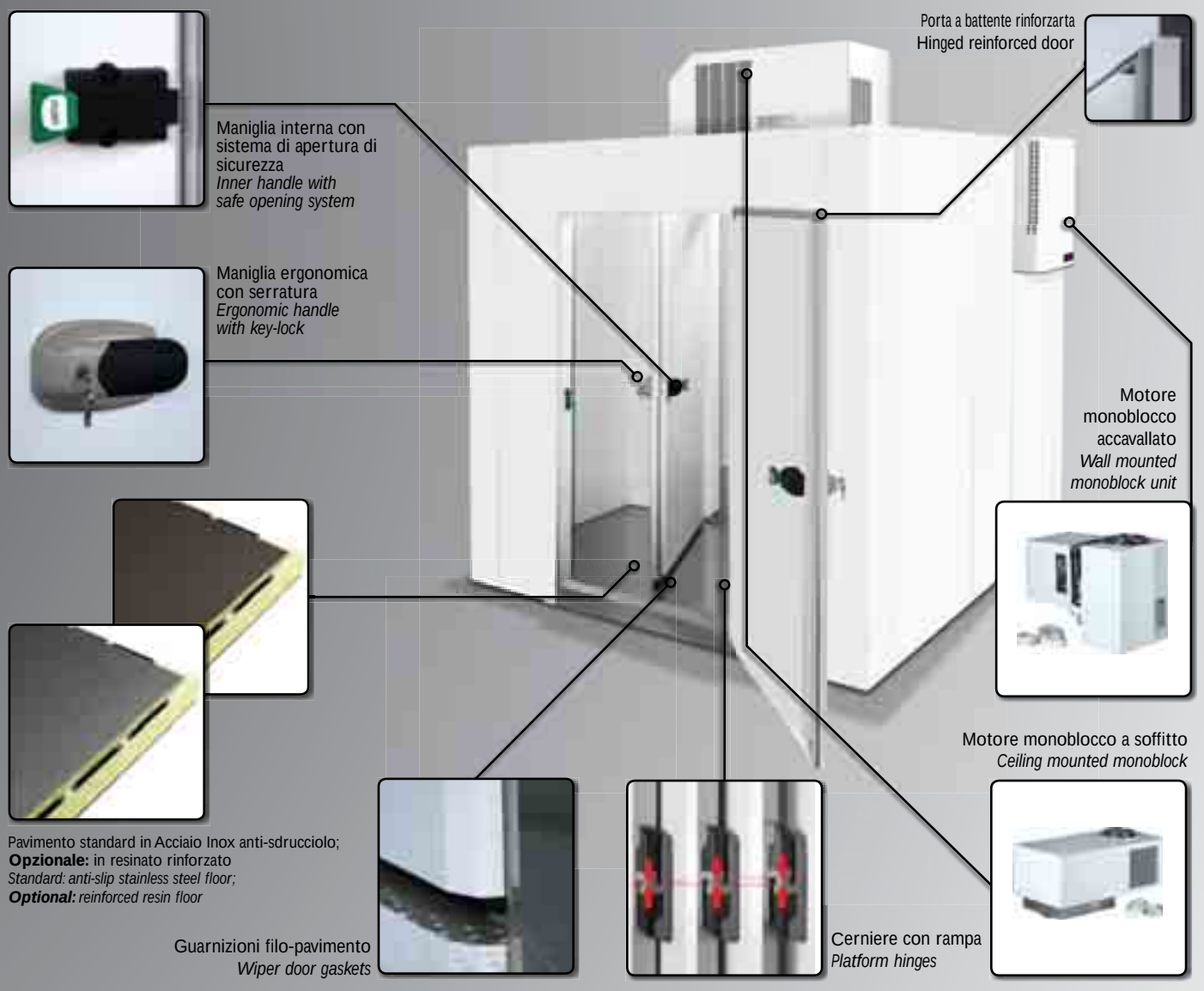
All cold and freezer room panels are connected together with an hook attachment system (picture 1).

The new Super10 Line introduces corner elements able to make a difference for quality and hygiene.

The installation of all single panels is studied to guarantee an easy, effective and precise positioning of themselves. With this new gain system the cold and freezer rooms will be immediately perpendicular and leveled (picture.3). Also all future installations will find an easily application.

Very important are also the new "T" and "+" floor and ceiling elements. They assure the thermal separation and allow the installation of the internal partition panels (picture 2).

Massimo isolamento e risparmio energetico Maximum insulation and energy saving



Celle con porta a battente
Cold and freezer rooms
with overlap door



Celle con porta scorrevole
Cold and freezer rooms
with sliding door



Allestimento con scaffalature
Internal standard set-up with shelves



Allestimento con guidovia carne
Internal standard set-up with
meat hook



Celle senza pavimento
Floorless cold and freezer rooms

FORNI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL OVENS



TUTTI I FORNI IN VERSIONE:

- Manuale
- Manuale con grill
- Elettronici programmabili

ALL THE OVENS ARE AVAILABLE IN:

- Manual version
- Manual version with grill
- Electronic version with programs

TECNODOM S.p.A. ha presentato nuove e complete linee di forni per la cottura professionale.

La gamma dei prodotti che **TECNODOM** offre al pubblico può oggi considerarsi completa in quanto risponde ad esigenze di cottura, mantenimento e conservazione del cibo, con uno stile ormai ben conosciuto ed apprezzato dal mercato del food equipments.

Le linee di forni proposte sono progettate e prodotte integralmente in Italia. L'obiettivo, non nascosto, è quello di consolidare ancor più la fiducia e l'apprezzamento della clientela grazie alle soluzioni tecniche adottate ed alle innumerevoli innovazioni in grado di fare la differenza. Già da 20 anni il sistema industriale **TECNODOM** contrasta e batte la concorrenza indo-asiatica. Il segreto consiste nel miglior rapporto qualità-prezzo che consente alla **TECNODOM** di essere competitiva sia con eccellenze qualitative di stile europeo sia con prodotti dal marketing aggressivo.

La nuova missione aziendale di **TECNODOM** mira a conseguire nuovi ed importanti sviluppi nel business proprio e della clientela, cui verrà fornito un servizio ancora più professionale e concreto.

TECNODOM S.p.A. submitted new and complete line of ovens for the professional cooking.

The product range that **TECNODOM** can offer the public today is complete as it responds to the needs of cooking, holding and food storage, with a well known and appreciated style by the market.

The lines of ovens proposals are designed and manufactured entirely in Italy. Our aim is to consolidate even more the trust and appreciation of customers thanks to the technical solutions and the countless innovations that make the difference. For 20 years now The **TECNODOM** industrial system act against the Asian and Indian competition. The secret is to offer to the best balance between quality and price that allows **TECNODOM** to be competitive with excellent European quality style.

The new **TECNODOM** mission is to achieve new and important developments in the business and its customers, which we will provide a more professional and concrete service.

Ecologici, affidabili, igienici
Ecological, reliable, hygienic

New



100% Designed and Made in Italy



TECNODOM spa
refrigerazione

NOTE

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

Tecnodom S.p.A.
Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com

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



www.tecnodomspa.com



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.

Cod. CTGGEN - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt: 03-2014 - Rev.: 03/2014