

SALADETTE

EKO

New

**EKO
GN1/1
STANDARD**



TECNODOM
Energy Saving and
Eco Technology

2011

N°1

TECNODOM[®] *spa*
refrigerazione



LA SOCIETÀ

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



THE COMPANY

TECNODOM S.p.A. was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the Stainless Steel refrigeration business for more than 25 years, **TECNODOM** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems. **TECNODOM S.p.A.** exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.



LA SOCIÉTÉ

TECNODOM S.p.A. a été constituée dans son actuelle dénomination en 2000, mais elle a une compétence spécifique et technique depuis la fin de l'année 1980. Présente dans le secteur de la réfrigération professionnelle de 25 années elle se vante, après continues croissances professionnelles et qualitatives, une connaissance des problèmes techniques et commerciaux de la restauration moderne. **TECNODOM S.p.A.** opère principalement sur le marché italien et extérieur, Exportant sa propre production dans 40 pays, européens et asiatiques.



DIE GESELLSCHAFT

Die Firma **TECNODOM S.p.A.** wurde im Jahre 2000 mit der derzeitigen Firmierung gegründet. Unsere Fachkompetenz besteht bereits seit Ende der 80er Jahre, greift auf eine langjährige Erfahrung im technischen, sowie unternehmerischen Bereich zurück. Seit über 25 Jahren ist die Gesellschaft auf dem professionellen Edelstahl-Kühlmarkt vertreten. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anforderungen in Qualität, Nachfrage verfügt das Unternehmen über fundierte Kenntnisse der bestehenden Voraussetzungen für Handel, Technik in der modernen Restauration. **TECNODOM S.p.A.** arbeitet effektiv auf dem italienischen Markt, exportiert mit großem Erfolg in mehr als 40 europäische, asiatische und afrikanische Länder.

LA PRODUZIONE

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

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

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

Entra a farne parte !

THE PRODUCTS

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

TECNODOM PRODUCTS are 100% ITALIAN.

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

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

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

Come to join us !!!

LA PRODUCTION

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

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

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

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

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

Entrez aussi vous dans notre monde !

DIE PRODUKTION

Selbstbewusst können wir behaupten, daß **TECNODOM** ausschließlich qualitativ hochwertige, italienische Produkte herstellt, liefert. Sämtliche Qualitätsprodukte werden komplett in unseren drei eigenen Produktionsstellen in Padua (Italien) konzipiert, realisiert und produziert. **TECNODOM Produkte sind zu 100% AUS ITALIENISCHER HERSTELLUNG.**

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

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

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

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

Wir freuen uns auf Sie !

CERTIFICAZIONI

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

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

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.

CERTIFICATIONS

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

ZERTIFIZIERUNGEN

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

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

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

Il freddo esclusivamente Italiano

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

Indice

Index

	Pag.
Profilo Aziendale - Company Profile - Profil de la Société - Firmenprofil	2
Informazioni - Information - Informations - Informationen	4
Saladette 2 porte - 2 doors Saladette - Saladette avec 2 portes - Saladette mit 2 Türen	6
Saladette 3 porte - 3 doors Saladette - Saladette avec 3 portes - Saladette mit 3 Türen	9
Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör	12
Combinazioni Vaschette GN - GN Bowls combinations - Combinaison des bacs GN - GN Behälter-Kombinationen	14

Indice alfabetico per codice

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

Cod.	Pag.
2 porte	
SL02AI	8
SL02AL	6
SL02C6	8
SL02C6VR4	8
SL02EKO	6
SL02GR	7
SL02NX	6
SL02VC	7
SL02VD	7
3 porte	
SL03AI	11
SL03AL	9
SL03C6	12
SL03C6VR4	12
SL03EKO	9
SL03GR	10
SL03NX	9
SL03PZ	11
SL03PZVR4	11
SL03VC	10
SL03VD	10

Legenda

Legend - Légende - Zeichenerklärung



Attenzione
Attention
Prudence
Achtung

New

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 (fig. 3). 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 (fig. 4). Piedi in plastica regolabili in altezza (80/10 H mm).

Varie personalizzazioni disponibili a catalogo (fig. 1).

Dotazione di serie: 1 griglia Rilsan GN 1/1 e 2 guide inox per porta (fig. 2).

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 (picture 3). 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 (picture 4). Adjustable plastic feet (80/10 H mm). Personalization options available (picture 1).

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

SALADETTE LIGNE EKO - GN

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC (photo 3). Réfrigération statique avec ventilateur. Groupe extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques. Compartiment moteur avec ouverture pour faciliter le nettoyage du condenseur (photo 4). Pieds en plastique réglables en hauteur (80/10 H mm).

Différentes personnalisations disponibles au catalogue (photo 1).

Accessoires standard: 1 clayette Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en Acier Inox à "L" par porte (photo 2).

SALADETTE LINIE EKO - GN

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuer-Panel mit Temperaturfühler NTC (Bild 3). Statische Kühlung mit Lüftungsrad. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung. Motorpaneel leicht zu öffnen für eine einfache Reinigung des Kondensators (Bild 4). Höhenverstellbare Kunststoff-Stellfüße (80/10 H mm).

Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung (Bild 1).

Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" Schienen für jede Tür (Bild 2).



1



2



3



4



Disponibili anche con cassetti refrigerati

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

Cod. SL02EKO

2 porte

Saladette 2 porte con coperchio in Acciaio Inox

2 doors Saladette with Stainless Steel lid - Saladette 2 portes avec couvercle en Acier Inox
Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Schiebendeckel

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	900x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	60
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL02NX

2 porte

Saladette 2 porte con piano in Acciaio Inox

2 doors Saladette with Stainless Steel working top - Saladette 2 portes avec plan en Acier -
Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	904x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	65
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen OptionenSL02NX
C2 SLSXSL02NX
C2 SLDXSL02NX
C2SLDX
C2SLSX

Cod. SL02AL

2 porte

Saladette 2 porte con piano e alzatina in Acciaio Inox

2 doors Saladette with Stainless Steel working top and rear riser - Saladette 2 portes avec dossier et plan
en Acier Inox - Saladette mit 2 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	904x700x980
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	65
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen OptionenSL02AL
C2 SLSXSL02AL
C2 SLDXSL02AL
C2SLDX
C2SLSX

Cod. SL02GR

Saladette 2 porte con piano in granito

2 doors Saladette with granite working top - Saladette 2 portes avec plan en granit - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	904x700x870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	100
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



**SL02GR
C2 SLSX**



**SL02GR
C2 SLDX**



**SL02GR
C2SLDX
C2SLSX**

Cod. SL02VD

Saladette 2 porte con vetro piatto temperato

2 doors Saladette with tempered flat glass - Saladette 2 portes avec vitre droite trempé - Saladette mit 2 Türen, temperierte Kantglasausführung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	900x700x1058
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	63
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL02VC

Saladette 2 porte con vetro curvo temperato

2 doors Saladette with tempered curved glass - Saladette 2 portes avec vitre bombée trempé - Saladette mit 2 Türen, temperierte und temperierte abgerundete Glasscheibe

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	900x700x1150
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	63
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL02AI

Saladette 2 porte con piano in granito e alzata in Acciaio Inox, predisposta per 5 vaschette GN1/6

2 doors Saladette with granite working top and Stainless Steel rear riser, pre-arranged for 5 GN1/6 trays - Saladette 2 portes avec plan en granit et dossier en Acier Inox, préparé pour 5 GN1/6 Bacs - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, hintere Aufsatzvitrine aus Edelstahl, vorbereitet für 5 x GN 1/6 Behälter

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	900x700x1080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	930x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	96
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. SL02C6

Saladette 2 porte, 6 cassetti e piano con alzata in granito

2 doors Saladette with 6 drawers and granite working top with rear riser - Saladette 2 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1410x700x1070
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	216
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	280
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

TECNODOM
refrigerazione spa

ESCLUSIVA - EXCLUSIVE - EXCLUSIF - EXKLUSIV



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroirs Options
Schubladen Optionen



**SL02C6
C2 SLSX**



**SL02C6
C2 SLDX**



**SL02C6
C2SLDX
C2SLSX**

Cod. SL02C6VR4

Saladette 2 porte, 6 cassetti, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Saladette with 6 drawers, granite working top and refrigerated display - Saladette 2 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit et vitrine réfrigérée - Saladette mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aufsatzvitrine

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1410x700x1525
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	SL: 1450x730x1300 VR: 1400x340x350
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	245
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	SL: 280 / VR: 360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

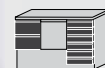
TECNODOM
refrigerazione spa

ESCLUSIVA - EXCLUSIVE - EXCLUSIF - EXKLUSIV



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroirs Options
Schubladen Optionen



**SL02C6VR4
C2 SLSX**



**SL02C6VR4
C2 SLDX**



**SL02C6VR4
C2SLDX
C2SLSX**



Vaschette non in dotazione -
Bowls not included -
Bacs non inclus -
Behälter nicht enthalten

Cod. SL03EKO

3 porte

Saladette 3 porte con coperchio in Acciaio Inox

3 doors Saladette with Stainless Steel lid - Saladette 3 portes avec couvercle en Acier Inox - Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Schiebedeckel

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1380x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	85
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. SL03NX

3 porte

Saladette 3 porte con piano in Acciaio Inox

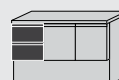
3 doors Saladette with Stainless Steel working top - Saladette 3 portes avec plan en Acier Inox - Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1384x700x880
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	89
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

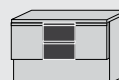


Opzioni cassetti

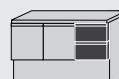
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



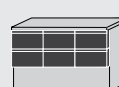
**SL03NX
C2 SLSX**



**SL03NX
C2 SLCE**



**SL03NX
C2SLDX**



**SL03NX
C2SLDX
C2SLCE
C2SLSX**

Cod. SL03AL

3 porte

Saladette 3 porte con piano e alzatina in Acciaio Inox

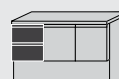
3 doors Saladette with Stainless Steel working top and rear riser - Saladette 3 portes avec dossier et plan en Acier Inox - Saladette mit 3 Türen, Edelstahl-Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1384x700x980
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	107
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

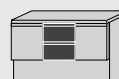


Opzioni cassetti

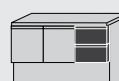
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



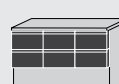
**SL03AL
C2 SLSX**



**SL03AL
C2 SLCE**



**SL03AL
C2SLDX**



**SL03AL
C2SLDX
C2SLCE
C2SLSX**

Cod. SL03GR

3 porte

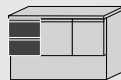
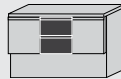
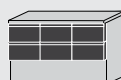
Saladette 3 porte con piano in granito

3 doors Saladette with granite working top - Saladette 3 portes avec plan en granit - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1410x700x870
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	157
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen OptionenSL03GR
C2 SLSXSL03GR
C2 SLCESL03GR
C2SLDXSL03GR
C2SLCE
C2SLDX

Cod. SL03VD

3 porte

Saladette 3 porte con vetro piatto temperato

3 doors Saladette with tempered flat glass - Saladette 3 portes avec vitre droite trempé - Saladette mit 3 Türen, temperierte Kantglasausführung

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1380x700x1058
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1000
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	91
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL03VC

3 porte

Saladette 3 porte con vetro curvo temperato

3 doors Saladette with tempered curved glass - Saladette 3 portes avec vitre bombée trempé - Saladette mit 3 Türen, temperierte und temperierte abgerundete Glasscheibe

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1380x700x1150
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	91
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. SL03AI

3 porte

Saladette 3 porte con piano in granito e alzata in Acciaio Inox, predisposta per 8 vaschette GN1/6

3 doors Saladette with granite working top and Stainless Steel rear riser, pre-arranged for 8 GN1/6 trays - Saladette 3 portes avec plan en granit et dossier en Acier Inox, préparés pour 8 GN1/6 Bacs - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, hintere Aufsatzvitrine aus Edelstahl, vorbereitet für 8 x GN 1/6 Behälter

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÏSE	WxDxH mm	1380x700x1080
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÏSEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	140
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. SL03PZ

3 porte

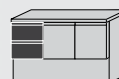
Saladette 3 porte, con piano in granito con alzata

3 doors Saladette with granite working top with rear riser - Saladette 3 portes avec plan en granit - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte

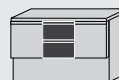
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÏSE	WxDxH mm	1410x700x1070
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÏSEVERPACKUNG	WxDxH mm	1450x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	186
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

Opzioni cassette

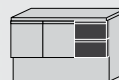
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



**SL03PZ
C2 SLSX**



**SL03PZ
C2 SLCE**



**SL03PZ
C2SLDX**



**SL03PZ
C2SLSX
C2SLCE
C2SLDX**



Cod. SL03PZVR4

3 porte

Saladette 3 porte, piano in granito con alzata e Vetrina Refrigerata

3 doors Saladette with granite working top with rear riser and refrigerated display - Saladette 3 portes avec plan en granit et vitrine réfrigérée - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, Aufsatzvitrine

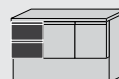
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÏSE	WxDxH mm	1410x700x1525
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÏSEVERPACKUNG	WxDxH mm	SL:1450x730x1300 VR:1400x340x350
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	215
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	SL: 300 / VR: 360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



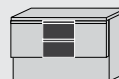
Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Opzioni cassette

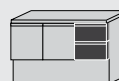
Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



**SL03PZVR4
C2 SLSX**



**SL03PZVR4
C2 SLCE**



**SL03PZVR4
C2SLDX**



**SL03PZVR4
C2SLSX
C2SLCE
C2SLDX**



Cod. SL03C6

3 porte

Saladette 3 porte, 6 cassetti e piano in granito

3 doors Saladette with 6 drawers and granite working top with rear riser - Saladette 3 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen

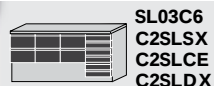
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1900x700x1070
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	1930x730x1300
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	227
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	350
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	300
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



TECNODOM
refrigerazione spa

ESCLUSIVA - EXCLUSIVE - EXCLUSIF - EXKLUSIV

Cod. SL03C6VR4

3 porte

Saladette 3 porte, 6 cassetti e piano in granito e con Vetrina Refrigerata

3 doors Saladette with 6 drawers and granite working top and refrigerated display - Saladette 3 portes et 6 tiroirs neutres avec plan en granit et vitrine réfrigérée - Saladette mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aufsatzvitrine

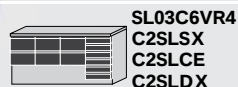
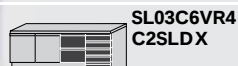
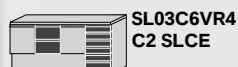
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1900x700x1525
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛEVERPACKUNG	WxDxH mm	SL: 1930x730x1300 VR: 1900x340x350
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	350
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 4 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	SL: 280 / VR: 360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Opzioni cassetti

Drawers options
Tiroires Options
Schubladen Optionen



TECNODOM
refrigerazione spa

ESCLUSIVA - EXCLUSIVE - EXCLUSIF - EXKLUSIV

Cod. C2 SLSX

Set 2 cassetti Inox da posizionare a sinistra

Set of 2 Stainless Steel Drawers to be placed on the left side - 2 Tiroires en Acier Inox positionnés à gauche -
Schubladenblock links mit 2 Schubladen



Cod. C2 SLCE

Set 2 cassetti Inox da posizionare al centro (solo per SL03)

Set of 2 Stainless Steel Drawers to be placed in the middle (only for SL03) - 2 Tiroires en Acier Inox positionnés au centre (uniquement pour SL03) - Schubladenblock mittig mit 2 Schubladen (nur für SL03)

Cod. C2 SLDX

Set 2 cassetti Inox da posizionare a destra

Set of 2 Stainless Steel Drawers to be placed on the right side - 2 Tiroires en Acier Inox positionnés à droite -
Schubladenblock rechts mit 2 Schubladen

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. GLSAL

Guide in Acciaio Inox a "L"

Stainless Steel "L" Runners - Glissières en Acier
Inox "L" - 1 paar Edelstahl "L" Schienen



Cod. GRPLTGN

GN1/1 - Griglia plastificata

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



Cod. BI GN1/9 100

GN1/9 - Bacinella in Acciaio Inox

W 176 x D 180 x H 100 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GN1/9

GN1/9 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/6 150

GN1/6 - Bacinella in Acciaio Inox

W 176 x D 162 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GN1/6

GN1/6 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/4 150

GN1/4 - Bacinella in Acciaio Inox

W 265 x D 162 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GN1/4

GN1/4 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/3 150

GN1/3 - Bacinella in Acciaio Inox

W 325 x D 175 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GN1/3

GN1/3 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/2 150

GN1/2 - Bacinella in Acciaio Inox

W 325 x D 265 x H 150 mm
Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GN1/2

GN1/2 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/1 150

GN1/1 - Bacinella in Acciaio Inox

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

Cod. CBI GN1/1

GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. SLDIST A

Cod. SLDIST B

Cod. SLDIST C

Cod. SLDIST D

Distanziali per vaschette GN

GN basin spacers - Entretoises pour GN Bacs - Zwischenstege für GN Behälter

W 530 x D 43 mm

W 530 x D 39 mm

W 320 x D 27 mm

W 530 x D 37 mm



Cod. CPL02

Bacinella in Polipropilene

W 600 x D 400 x H 120 mm
Polypropylene pastry Pan - Bac en Polypropylène pour pâtisserie - Kunststoffbehälter



Cod. RUOSL

2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno

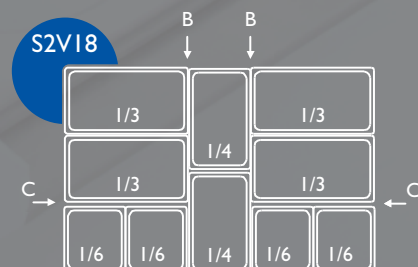
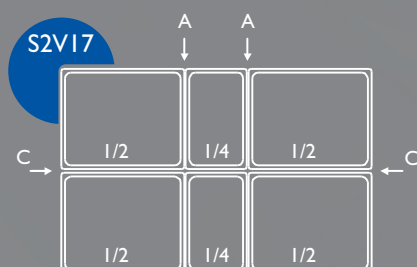
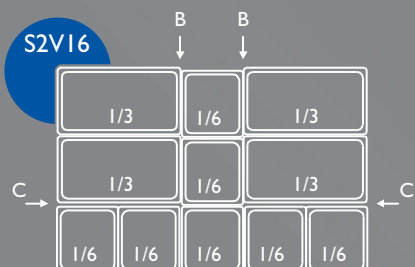
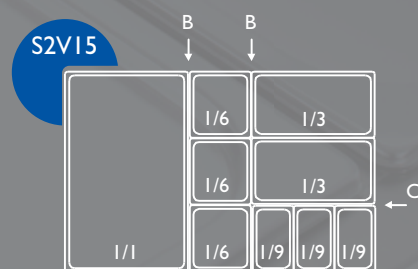
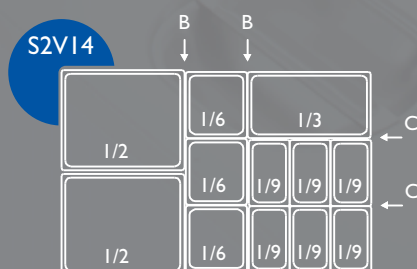
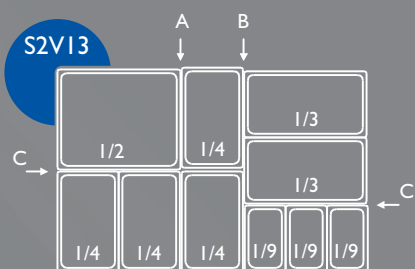
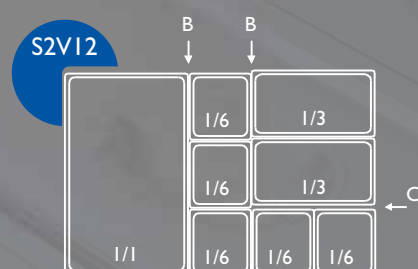
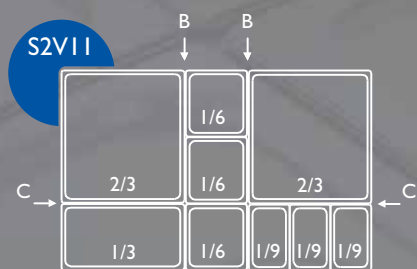
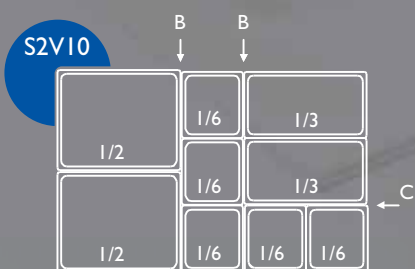
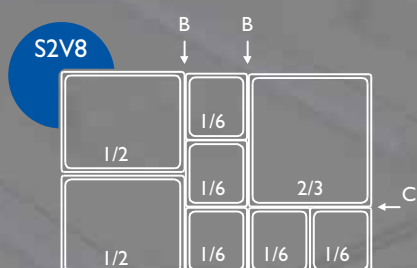
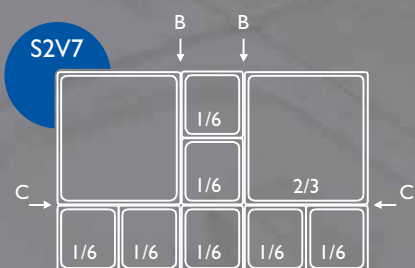
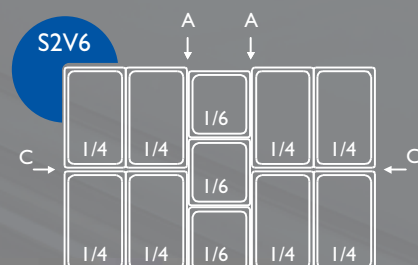
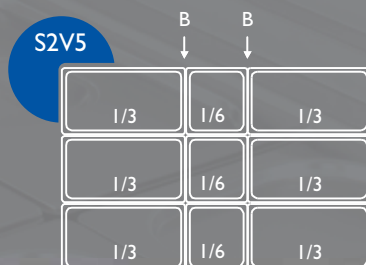
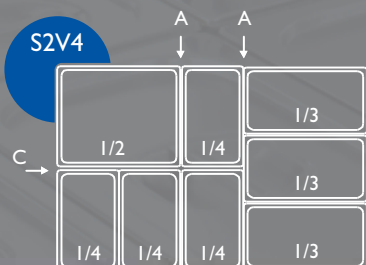
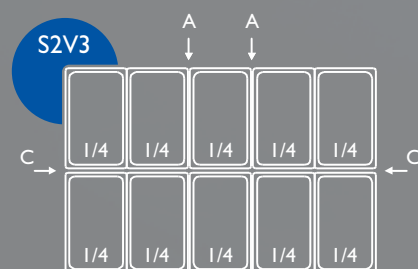
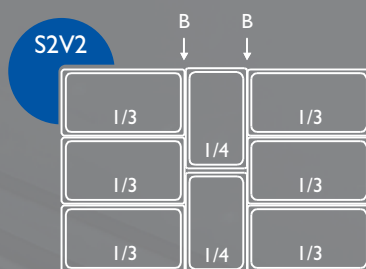
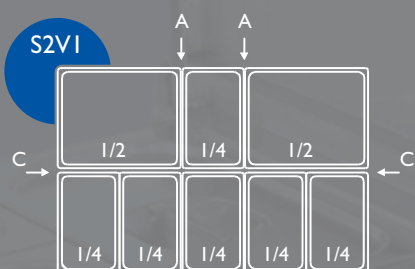
Set of 2 castors with brake and 2 without brake -
2 roues avec frein et 2 roues sans frein -
Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse



Cod. PDSAL

Piedini per Saladette

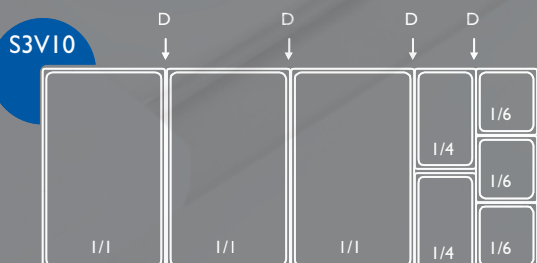
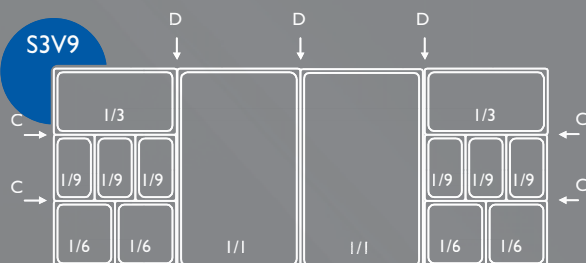
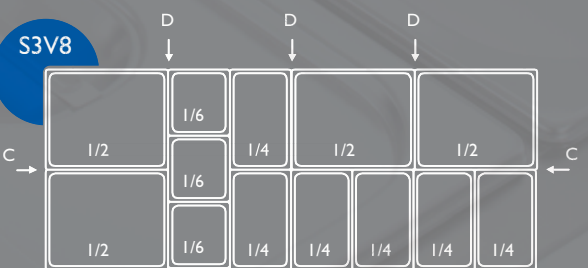
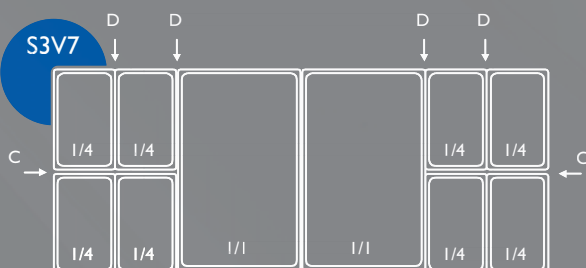
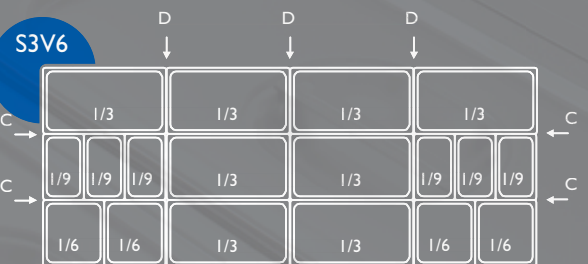
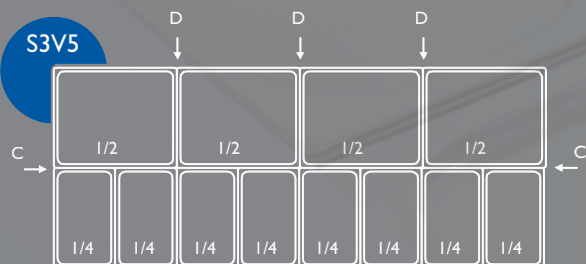
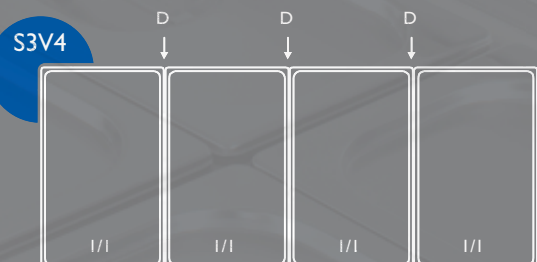
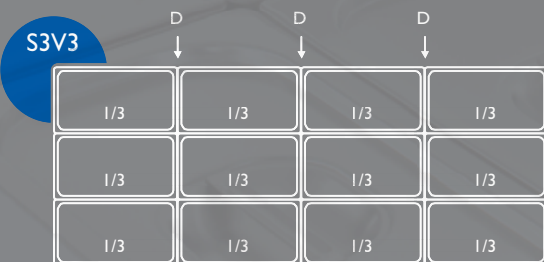
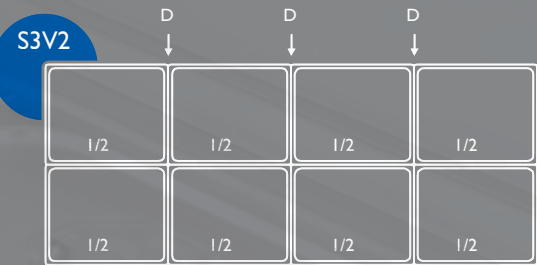
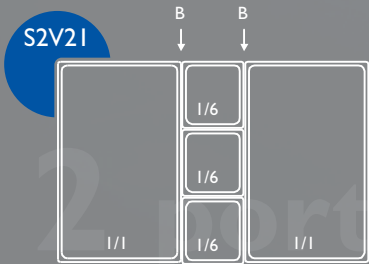
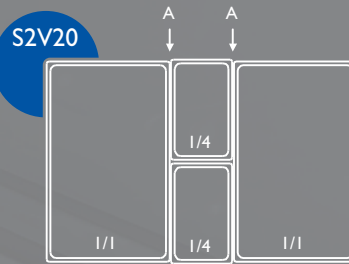
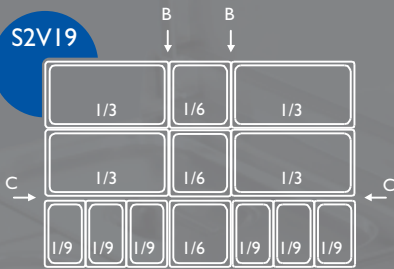
Set of 4 Feet for Saladettes - 4 Pieds pour
Saladettes - 4 Füße für Saladette



Combinazioni Vaschette GN

GN Bowls combinations - Combinaison des bacs GN - Kombination für GN Behälter

2 porte



Combinazioni Vaschette GN

GN Bowls combinations - Combinaison des bacs GN - Kombination für GN Behälter

3 porte

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

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

TECNODOM[®] *spa*
refrigerazione

www.tecnodomspa.com

Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler



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

Cod.CTG001 - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt: 04-2011 - Rev: 02-2011