

ALLESTIMENTI SPECIALI SALINA 80

SALINA 80 special equipment

*** I PREZZI DEGLI ALLESTIMENTI SPECIALI SONO INDICATI A PAGINA 380**
THE PRICES OF THE SPECIAL EQUIPMENTS ARE INDICATED ON PAGE 380

N

Neutro / *Neutral*



Allestimento speciale:
NEUTRO.

A completamento della vasta gamma di vetrine espositive refrigerate, Tecnodom Spa ha sviluppato l'allestimento NEUTRO per l'esposizione e la valorizzazione dei prodotti di panetteria, rosticceria e gastronomia.

Special equipment:
NEUTRAL.

To complete the wide range of refrigerated display counters, Tecnodom SpA has developed the NEUTRAL equipment for the display and enhancement of bakery products, rotisserie and gastronomy.



P

Griglia pane / *Bread grid*



Allestimento speciale:
GRIGLIA PANE.

Una selezione di banchi alimentari neutri, ideali per esporre pane e pasticceria secca. Dotati di doghe in legno per garantire una massima visibilità del prodotto esposto. Una scelta funzionale e di design.

Special equipment:
BREAD GRID.

A selection of neutral display counters, ideal for displaying bread and pastries. Equipped with wooden dams to ensure maximum visibility of the product. A functional and design choice.



ALLESTIMENTI SPECIALI SALINA 80

SALINA 80 special equipment

★ I PREZZI DEGLI ALLESTIMENTI SPECIALI SONO INDICATI A PAGINA 380
THE PRICES OF THE SPECIAL EQUIPMENTS ARE INDICATED ON PAGE 380

PC

Piastra calda / Hot plate



Allestimento speciale:
PIASTRA CALDA.

Le trasparenze del vetro, unita alla potenza riscaldante della resistenza, è la risposta ideale al mantenimento della temperatura perfetta. Assoluta affidabilità e semplicità d'uso.

Special equipment:
HOT PLATE.

The glass transparency, combined with the power of the heating element, is the ideal answer for the maintenance of the perfect temperature. Total reliability and easy-of-use.



BM

Bagnomaria / Bain marie



Allestimento speciale:
BAGNOMARIA.

Una speciale vasca in acciaio inox per contenitori gastronomia completa di resistenze corazzate, scarico e termostato per la regolazione della temperatura. Calore ed igiene garantiti.

Special equipment:
BAIN MARIE.

A special stainless steel tank for gastronomy containers, complete with armoured heating elements, drain and thermostat for temperature regulation. Heat and hygiene guaranteed.

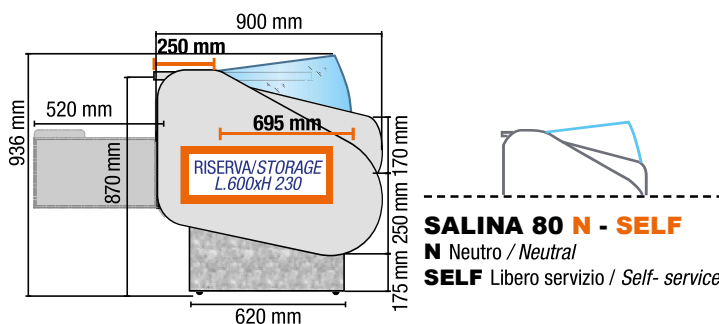
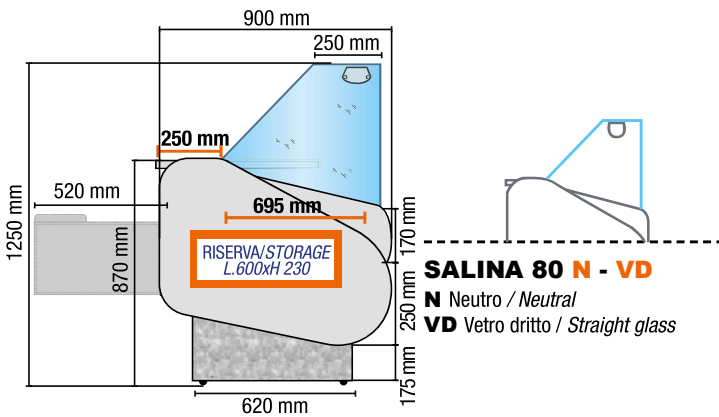
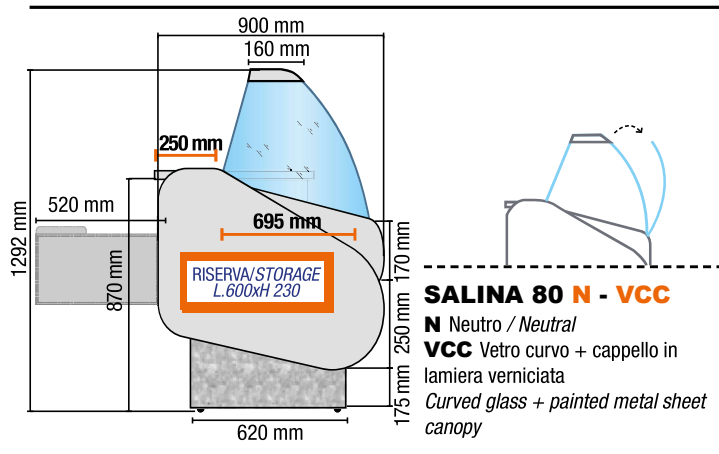
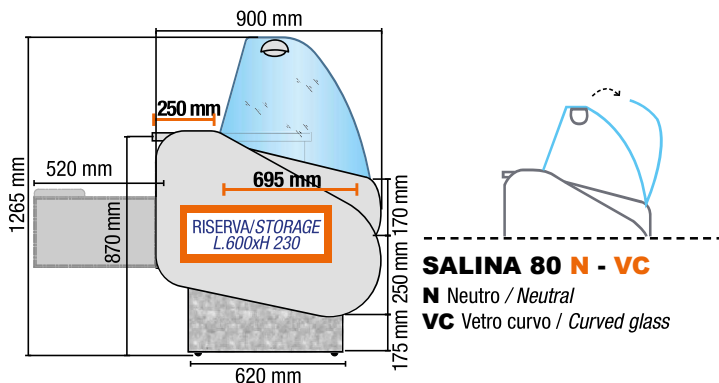


★ Vaschette e coperchi non in dotazione / Bowls and lids not included

ESPOSITORE NEUTRO SALINA 80

SALINA 80 neutral display

VERSIONI DISPONIBILI / AVAILABLE VERSIONS:



DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

SALINA 80 versione neutra, con vetri temperati curvi, curvi con cappello in lamiera verniciata, dritti, oppure self, non canalizzabile. Adatto ad esporre panetteria, rosticceria e gastronomia. *SALINA 80 neutral version, with curved, curved with painted metal sheet canopy, straight or self tempered glass, not multiplexable. Suitable for displaying bakery products, rotisserie and gastronomy.*





DOTAZIONE DI SERIE / STANDARD SET-UP:

- Spalle termoformate e coibentate (spessore 40 mm);
Thermoformed and insulated side walls (thickness 40 mm each);
- Fianchi laterali in vetro temperato predisposti per mensola intermedia;
Tempered side glass pre-arranged for intermediate shelf;
- Tasto accensione luce;
Light button;
- Riserva a sportelli;
Storage with doors;
- Plafoniera con illuminazione led;
Led ceiling light;
- Piano di lavoro in acciaio inox;
Stainless steel working top;
- Piano espositivo in lamiera verniciata bianca, atossica, idonea per alimenti;
Display surface in nontoxic white painted metal sheet, suitable for food;
- Imballo standard: pallet + nylon.
Standard packaging: pallet + nylon.

ESPOSITORE NEUTRO SALINA 80

SALINA 80 neutral display

SALINA 80 Neutro

| | | LUNGHEZZE / LENGTHS | | | | |
|--|---|-------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------|
| | | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
|  <p>N Neutro Neutral</p> | Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) <i>Length including side walls (thickness 40 mm each)</i> | 1040 mm | 1520 mm | 2000 mm | 2480 mm | 2960 mm |
| | Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) <i>Lighting absorbed power (standard set-up)</i> | 10 W 10 W x 1 PC | 13 W 13 W x 1 PC | 16 W 16 W x 1 PC | 23 W 10 W x 1 PC 13 W x 1 PC | 26 W 13 W x 2 PCS |
| | Superficie di esposizione <i>Display surface</i> | 0,84 m ² | 1,26 m ² | 1,68 m ² | 2,10 m ² | 2,52 m ² |
|  <p>P Griglia pane Bread grid</p> | Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) <i>Length including side walls (thickness 40 mm each)</i> | 1040 mm | 1520 mm | 2000 mm | 2480 mm | 2960 mm |
| | Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) <i>Lighting absorbed power (standard set-up)</i> | 10 W 10 W x 1 PC | 13 W 13 W x 1 PC | 16 W 16 W x 1 PC | 23 W 10 W x 1 PC 13 W x 1 PC | 26 W 13 W x 2 PCS |
| | Superficie di esposizione <i>Display surface</i> | 0,86 m ² | 1,29 m ² | 1,72 m ² | 2,15 m ² | 2,58 m ² |
|  <p>PC Piastra calda Hot plate</p> | Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) <i>Length including side walls (thickness 40 mm each)</i> | 1040 mm | 1520 mm | 2000 mm | 2480 mm | 2960 mm |
| | Potenza totale assorbita con illuminazione (dotazione standard) <i>Total lighting absorbed power (standard set-up)</i> | 640 W 3,10 A | 1020 W 4,60 A | 1360 W 6,20 A | 1700 W 7,70 A | 2040 W 9,30 A |
| | Potenza assorbita dall'illuminazione (dotazione standard) <i>Lighting absorbed power (standard set-up)</i> | 10 W 10 W x 1 PC | 13 W 13 W x 1 PC | 16 W 16 W x 1 PC | 23 W 10 W x 1 PC 13 W x 1 PC | 26 W 13 W x 2 PCS |
| | Nr. piastre (479x667 mm) <i>No. of plates (479x667 mm)</i> | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Temperatura d'esercizio <i>Working temperature</i> | + 65 °C | | | | |
| | Alimentazione <i>Power supply</i> | 220 / 240 V - 1P - 50 / 60 Hz | | | | |
|  <p>BM Bagnomaria Bain marie</p> | Lunghezza comprese le spalle (spessore 40 mm cad.) <i>Length including side walls (thickness 40 mm each)</i> | 1040 mm | 1520 mm | 2000 mm | 2480 mm | 2960 mm |
| | Potenza totale assorbita con illuminazione (dotazione standard) <i>Lighting absorbed power (standard set up)</i> | 2250 W 10 A | 4250 W 18,50 A | 6500 W 28,50 A | 8500 W 37 A | 8500 W 37 A |
| | Nr. contenitori GN <i>No. of GN bowls</i> | 2 x GN 1/1 | 4 x GN 1/1 | 5 x GN 1/1 | 6 x GN 1/1 | 8 x GN 1/1 |
| | Temperatura d'esercizio <i>Working temperature</i> | + 65 °C | | | | |
| | Alimentazione <i>Power supply</i> | 220 / 240 V - 1P - 50 / 60 Hz | | | | |