

MINICELLA 100

New



TECNODOM
Energy Saving and
Eco Technology



Facile da assemblare

*Easy to assemble
Facile à assembler
Einfach zu montieren*

2011

N° 14

TECNODOM[®] spa
refrigerazione



LA SOCIETA'

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

LA PRODUZIONE

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

IL PRODOTTO TECNODOM è 100% ITALIANO.

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

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

Entra a farne parte!

CERTIFICAZIONI

TECNODOM è certificata ISO 9001:2008 con il RINA, rispetta gli obblighi stabiliti dalle normative Europee 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 Stainless Steel refrigeration business for more than 25 years, **TECNODOM** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems.

TECNODOM S.p.A. exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.

THE PRODUCTS

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

TECNODOM PRODUCTS are 100% ITALIAN.

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

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

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

Come to join us !!!

CERTIFICATIONS

TECNODOM is certified in compliance with the standard ISO 9001:2008 issued by RINA and therefore respects the obligations established by European rules, such as 2002/95/EC Regulation (RoHS), 1907/2006/EC Regulation (REACH), 2003/108/EC and 2002/96/EC (RAEE) besides of course the Regulation for Low Voltage (2006/95/EC) and 2004/108/EC Regulation for Electromagnetic Compatibility, which are propaedeutic to CE Certification. Finally, we would like to highlight that most of our products have been certified according to the strict KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme) Regulations. In addition, our company really cares of the environment and for this reason our products do not contain CFC gas.



LA SOCIETE

TECNODOM S.p.A. a été constituée dans son actuelle dénomination en 2000, mais elle a une compétence spécifique et technique depuis la fin de l'année 1980. Présente dans le secteur de la réfrigération professionnelle de 25 années elle se vante, après continues croissances professionnelles et qualitatives, une connaissance des problèmes techniques et commerciaux de la restauration moderne.

TECNODOM S.p.A. opère principalement sur le marché italien et extérieur, Exportant sa propre production dans 40 pays, européens et asiatiques.

LA PRODUCTION

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

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

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

Nous avons la possibilité de réaliser une petite variante à la production standard et proposer la personnalisation de produits, soulignant ainsi l'attention apportée. Le marché et le Client sont toujours le centre du Monde **TECNODOM**...

Entrez aussi vous dans notre monde!

CERTIFICATIONS

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

La société est sensible envers l'environnement et ses produits ne contiennent pas gaz CFC.



DIE GESELLSCHAFT

Die Firma **TECNODOM S.p.A.** wurde im Jahre 2000 mit der derzeitigen Firmierung gegründet. Unsere Fachkompetenz besteht bereits seit Ende der 80er Jahre, greift auf eine langjährige Erfahrung im technischen, sowie unternehmerischen Bereich zurück.

Seit über 25 Jahren ist die Gesellschaft auf dem professionellen Edelstahl-Kühlmarkt vertreten. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anforderungen in Qualität, Nachfrage verfügt das Unternehmen über fundierte Kenntnisse der bestehenden Voraussetzungen für Handel, Technik in der modernen Restauration.

TECNODOM S.p.A. arbeitet effektiv auf dem italienischen Markt, exportiert mit großem Erfolg in mehr als 40 europäische, asiatische und afrikanische Länder.

DIE PRODUKTION

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

TECNODOM Produkte sind zu 100% AUS ITALIENISCHER HERSTELLUNG.

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

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

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

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

Wir freuen uns auf Sie!

ZERTIFIZIERUNGEN

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

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

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

MINICELLA 100

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 (fig.2).

La **MINICELLA 100**, completamente smontabile, è composta da 6 pannelli con fissaggio a gancio (fig.1).

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 (picture 2).

The **MINICELLA 100** is completely detachable made of 6 panels with hook attachment system (picture 1).

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

La **MINICELLA 100** à été projetée pour satisfaire toutes les exigences de la conservation rapide. Ses dimensions réduites, base 100x100 cm pour 212 cm de hauteur, la rendent simple à positionner en chaque place, aussi le plus compliqué. C'est pratique et fonctionnelle en toutes les occasions et utilisation grâce aux différents équipements et à la grande facilité de chargement.

La **MINICELLA 100** est composée par sol en Acier Inox, porte avec fermeture automatique, monobloc à plafond avec évaporation automatique de l'eau de condensation, fixé dans le plafond (photo 2).

La **MINICELLA 100**, complètement démontable, est composée par 6 panneaux avec fixation à crochets (photo 1).

La **MINICELLA 100**, est déjà montée et prête pour l'installation.

Die **MINICELLA 100** wurde geplant, um jeglichen Bedürfnisse der schnelle Konservierung, zu ermöglichen. Seine reduzierten Maßen von 100 x 100 x 212 cm Höhe, erlauben eine einfache Aufstellung in aller Plätze, auch in kleinen Räumlichkeiten.

Durch die verschiedenen Ausstattungen und die sehr einfache Ladung ist die **MINICELLA 100** einen zweckmäßigen, praktischen „Arbeitswerkzeug“ für jede Gelegenheit und Verwendung.

Die **MINICELLA 100** besteht aus Edelstahlboden, Tür mit automatischer Schließung,

Decke-Monoblockaggregat mit automatischer Tauwasserverdunstung (das Aggregat ist auf die Decke befestigt) (Bild 2).

Die **MINICELLA 100** ist ganz zerlegbar und besteht aus 6 Paneele mit Hakenverbindungen (Bild 1).

Die **MINICELLA 100** ist installationsbereit und wird serienmäßig montiert, geliefert.



A richiesta può essere fornita smontata su imballo pallet

It can be provided disassembled on pallet packaging - Sur demande elle peut être fournie démontée sur une palette en bois - Nach Wunsch kann sie auch zerlegt auf Palette geliefert werden





1



Minicella 100 in Lamiera Preverniciata Bianca

White sheet Minicella 100 -
Minicella 100 laquée blanc -
Minicella 100 Innen und Außen aus
vorlackiertem Blech weiß

Cod.
MC100WHITN
MC100WHIBT

Minicella 100 in Acciaio Inox

Stainless Steel Minicella 100 -
Minicella 100 en Acier Inox -
Edelstahl-Minicella 100

Cod.
MC100INXTN
MC100INXBT



2

Minicella 100 in Lamiera Preverniciata Bianca predisposta per unità frigorifera remota

White sheet Minicella 100 designed for remote
condensing unit - Minicella 100 laquée blanc
conçu pour les unités de réfrigération à distance -
Minicella 100 Innen und Außen aus vorlackiertem
Blech weiß vorbereitet für das Remote-Aggregat

Cod.
MC100WHITNSG
MC100WHIBTSG

Minicella 100 in Acciaio Inox predisposta per unità frigorifera remota

Stainless Steel Minicella 100 designed for
remote condensing unit - Minicella 100 en Acier
Inox conçu pour les unités de réfrigération à
distance - Edelstahl-Minicella 100 vorbereitet
für das Remote-Aggregat

Cod.
MC100INXTNSG
MC100INXBTSG



MINICELLA 100

TN-NT 0/+10°C

BT-LT -18/-20°C

DIMENSIONI CON GRUPPO - DIMENSIONS WITH UNIT - DIMENSIONS AVEC UNITE - MAßE MIT AGGREGAT	WxDxH cm	100x100x212
DIMENSIONI SENZA GRUPPO - DIMENSIONS WITHOUT UNIT - DIMENSIONS SANS UNITE - MAßE OHNE AGGREGAT	WxDxH cm	100x100x180
DIMENSIONI IMBALLO (MONTATA) - PACKAGING DIMENSIONS (ASSEMBLED) - DIMENSIONS D'EMBALLAGE (MONTÉE) - MAßEVERPACKUNG (ZUSAMMENGEBAUT)	WxDxH cm	112x119x230
PESO NETTO - NET WEIGHT - POIDS NET - NETTOWEIGHT	kg	190
SPESSORE - THICKNESS - ÉPAISSEUR - STÄRKE	mm	60
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY - CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	1400
FORO LUCE - DOOR NET PASSAGE - PASSAGE UTILE - LICHTE MAB	WxH cm	70x168
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE - TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	TN-NT °C	0 / +8
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE - TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	BT-LT °C	-18 / -20
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A
COLLAUDO - AMBIENT CONDITIONS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	TN-NT W	570
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	BT-LT W	700
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

L'allestimento standard include n°3 scaffali in Acciaio Inox 880x400 mm

Standard set up: 3 Stainless Steel shelves 880x400 mm - Accessoires standard: Rayonnage Standard à 3 étagères en Acier Inox 880x440 mm - Standardausstattung: 3 Edelstahl-Regalböden 880x400 mm

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR



220 V / 50 Hz

Cod. UNMC100TN

Unità frigorifera remota a temperatura normale, **posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'armadio**
Normal Temperature remote condensing unit To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance. Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote-Kühlaggregat. Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar



Cod. RIPMC100

Ripiano in Acciaio Inox 880x400 mm
Stainless Steel Shelf 880x400 mm - Etagère en Acier Inox 880x400 mm - Edelstahl-Regalboden 880x400 mm



220 V / 50 Hz

Cod. UNMC100BT

Unità frigorifera remota a bassa temperatura, **posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'armadio**
Low Temperature remote condensing unit To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the cabinet - Unité de réfrigération à distance basse température. Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de l'Armoire - Remote-Tiefkühlaggregat. Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schrank aufstellbar



Cod. CARTGMC100

Carrello in Acciaio Inox per 38 teglie 600x400 o 19 teglie 600x800
W 656 x D 830 x H 1650 mm
Stainless Steel trolley available for 38 trays 600x400 or 19 trays 600x800 - Echelle à platines en acier inox pour 38 plaques 600x400 ou 19 plaques 600x800 - Edelstahl-Hardengestellwagen für 38 Backbleche 600x400 oder 19 Bleche 600x800



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 is 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 modifications. 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. CTG014 - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt: 02-2011 - Rev: 02-2011