

Tekna Line si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo, in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso. Le finiture riprodotte in questo catalogo sono indicative per le inevitabili differenze dovute alla riproduzione tipografica.

Tekna Line reserves the right to make modifications to the products shown in this catalogue at any time without prior notice. The finishings shown in this catalogue are approximate, as a printed reproduction causes inevitable colour differences.

Tekna Line se réserve le droit de modifier les produits de ce catalogue à n'importe quel moment sans obligation de préavis. Les finitions montrées dans ce catalogue sont indicatives à cause des différences de couleur inévitables dues à la reproduction typographique.

Tekna Line behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, die Produkte ohne Vorankündigung abzuändern. Wegen der unvermeidlichen Farbenverschiedenheiten, die von der typographischen Reproduktion geschallen werden, sind die Feinbearbeitungen in diesem Katalog annähernd.

Tekna Line se reserva el derecho de modificar los productos en cualquier momento sin previo aviso. Los acabados reproducidos en este catálogo no son exactos debido a las normales variaciones tipográficas.

MW

MACHINERY WORLD



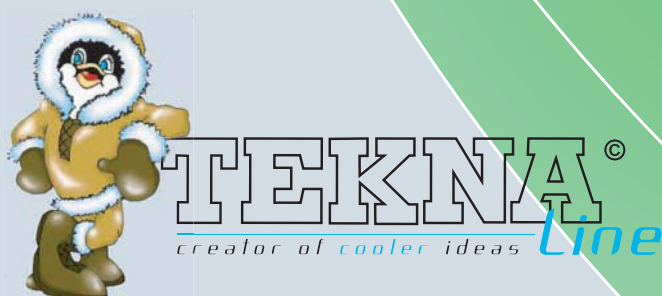
TEKNA
creator of cooler ideas

line

lab



armadi frigoriferi
refrigerated cabinets
armoires congelées
kühlschränke
armarios refrigerados



tel. +39.0331.960474
fax +39.0331.960166
site www.tekna.com
e-mail info@tekna.com
address Tekna Line s.r.l. - via Verdi, 35
21021 Angera (Va) - Italy

lab line

refrigerazione refrigeration réfrigération kühlung refrigeración

no frost
no frost
no frost
no frost

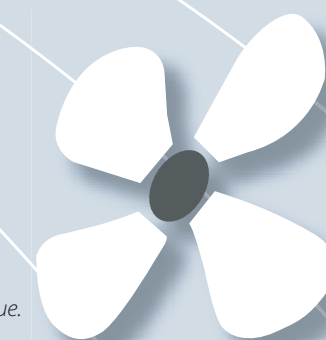
Circolazione dell'aria sulle pareti interne con l'ausilio di dispositivi meccanici. Temperatura uniforme in tutta la cella. Sbrinamento automatico a gas caldo e a controllo elettronico.

Air Circulation on the inside walls with the aid of mechanical devices. Temperature uniform in the whole cell. Automatic defrosting with warm gas and with electronic control.

Circulation de l'air sur les parois intérieures au moyen d'un dispositif mécanique. Température uniforme dans toute la cellule. Dégivrage automatique par gaz chaud et régulation électronique.

Umlauf der Luft auf die Innenwände mit Hilfe mechanischer Vorrichtungen. Temperatur uniform in die ganze Zelle. Automatische Abtauung mit warmem gas und mit elektronischer kontrolle.

Circulación del aire sobre las paredes interiores con el auxilio de dispositivo mecánico. Temperatura uniforme en toda la celda. Descongelación automática con gas caliente y a control electrónico.



statica
statische
statische
statische
estático

Circolazione naturale dell'aria nella cella: - sbrinamento manuale per temperatura negativa - sbrinamento automatico per temperatura positiva

Natural circulation of the air in the cell: - manual defrosting for negative temperature - automatic defrosting for positive temperature

Circulation naturelle de l'air dans la cellule: - dégivrage manuel pour température négative - dégivrage automatique pour température positive

Natürlicher umlauf der Luft in die zelle: - manuelle defrosting für negative Temperatur - automatische Abtauung für positive Temperatur

Circulación natural del aire en la celda: - descongelación manual por temperatura negativa - descongelación automática por temperatura positiva

serie NFA/NFNA -18 / -40

serie FL +30 / -5

serie P +2 / +10

serie NFN +5 / -25

serie NFP -5 / +10

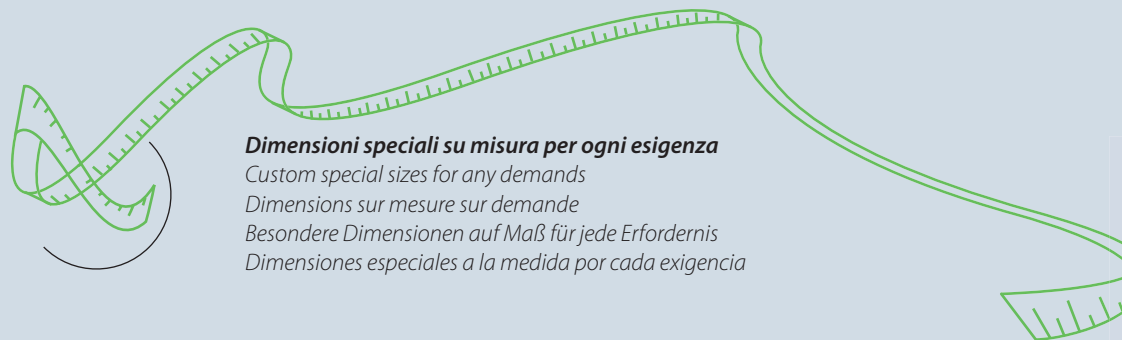
serie CB +5 / -25; -5 / +10

temperature [°C]
temperatures [°C]
températures [°C]
temperaturen [°C]
temperaturas [°C]



optionals options extra opciones

Dimensioni speciali su misura per ogni esigenza
 Custom special sizes for any demands
 Dimensions sur mesure sur demande
 Besondere Dimensionen auf Maß für jede Anforderung
 Dimensiones especiales a la medida por cada exigencia



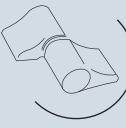
Versione tropicalizzata
 Tropical version
 Version tropicalisée
 Tropische version
 Version tropical



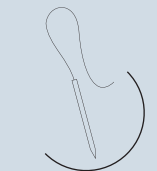
Supporti griglia/teglia intercambiabile
 Interchangeable grid/baking-pans supports
 Supports réglables pour grille/plaque
 Austauschbare stützen grilla/Backformen
 Sostenes parrilla/fuentes intercambiabile



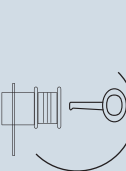
Versione cioccolato
 Chocolate version
 Version pour le chocolat
 Schokolade version
 Version chocolate



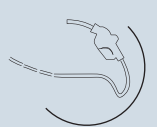
Cerniera automatica
 Automatic closing door (hinge)
 Fermeture automatique de la porte
 Automatisches Verschluss
 Bisagra automatica



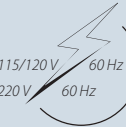
Sonda a spillo
 Pin feeler
 Sonde à piquer
 Sonde Aufstecknadel
 Sonda a spillo



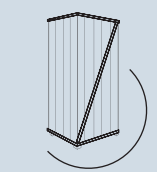
Serratura
 Lock
 Serrure
 Schloss
 Cerradura



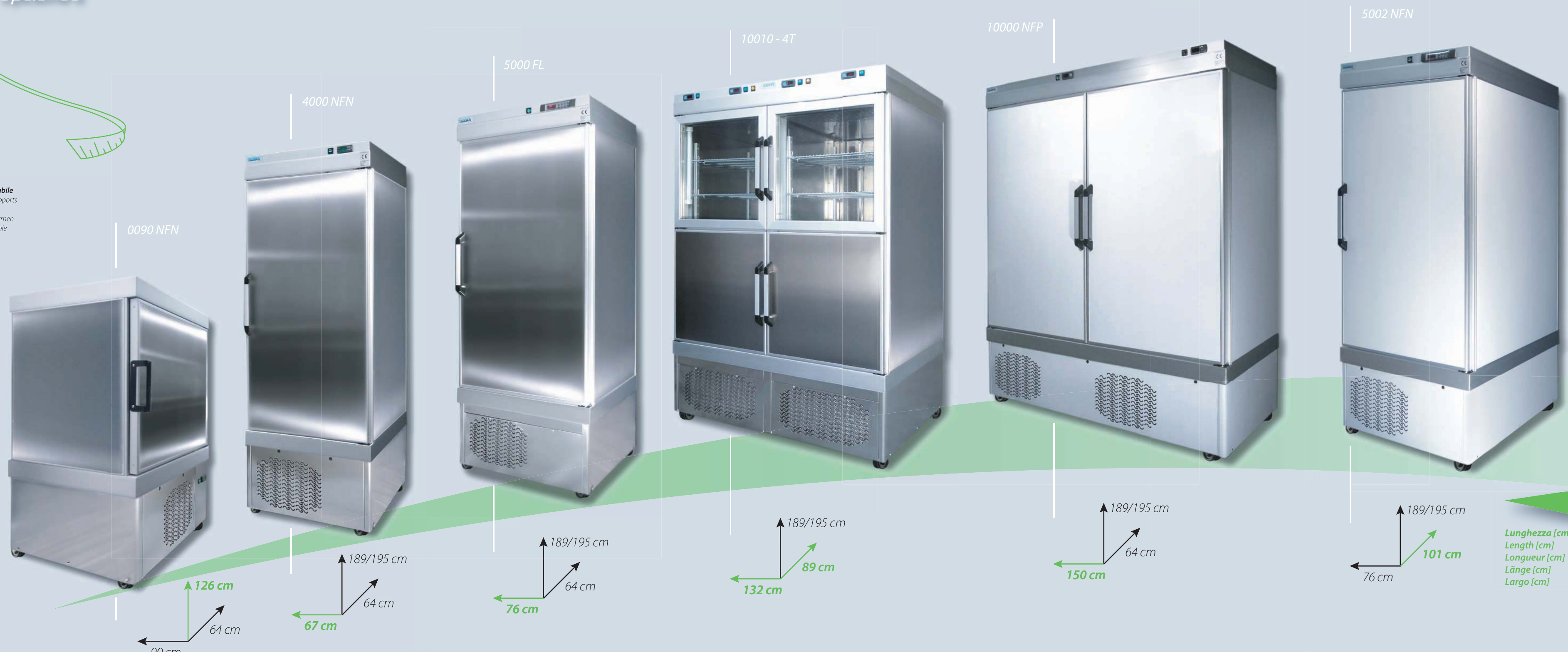
Motore remoto
 Remote motor
 Groupe à distance
 Entlegener motor
 Motor remoto



Voltaggio speciale
 Special voltage
 Voltage spécial
 Besondere spannung
 Voltaje especial

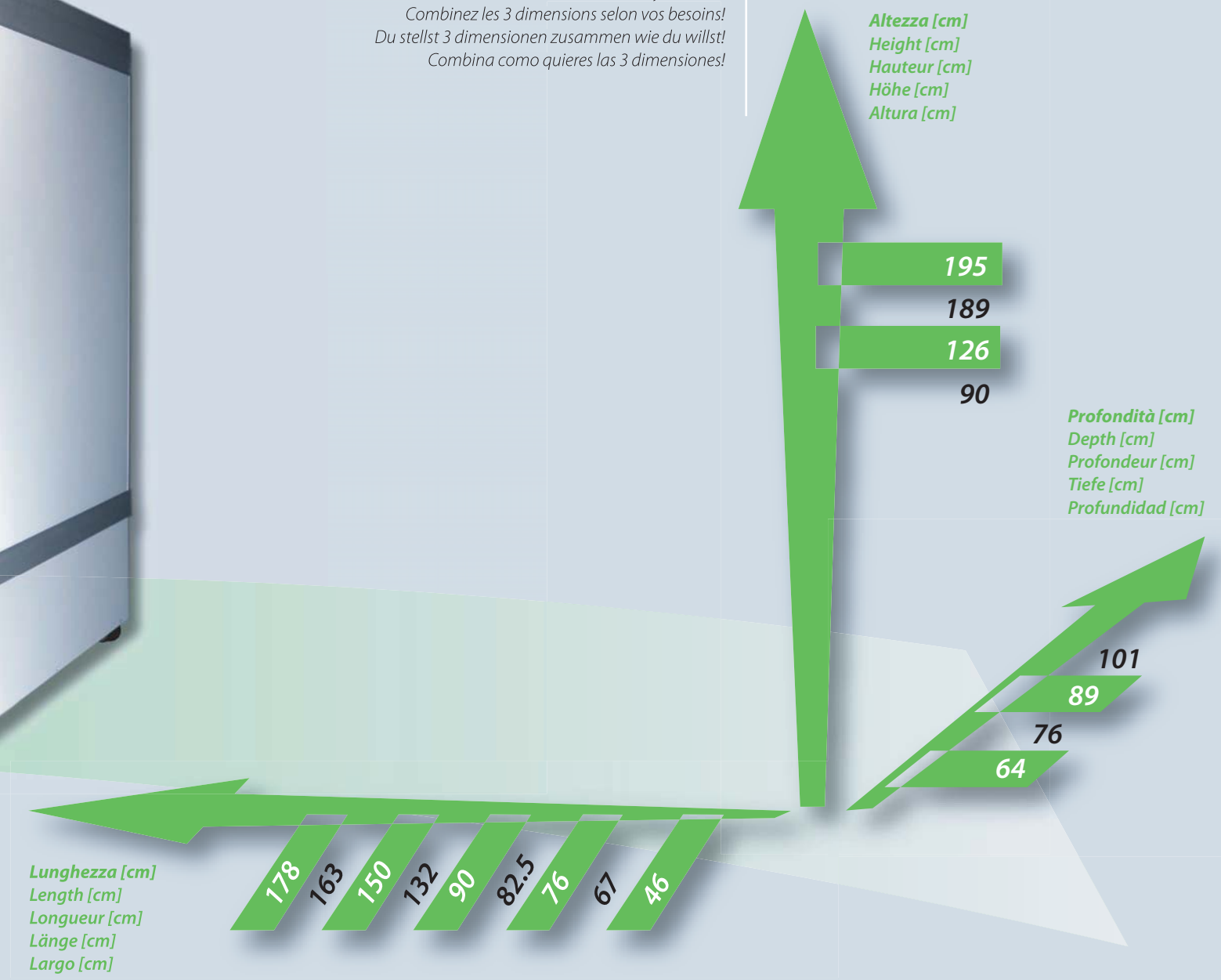


Imballo in legno
 Wooden Crate
 Caisse en bois
 Holz verschlag
 Embalaje en caja de madera



dimensioni sizes dimensions dimensionen dimensiones

Combina come vuoi le 3 dimensioni!
 You combine the 3 dimensions as you want!
 Combinez les 3 dimensions selon vos besoins!
 Du stellst 3 dimensionen zusammen wie du willst!
 Combina como quieres las 3 dimensiones!



porte doors portes türen puertas

componenti components composants bestandteile componentes



5020 NFP

Da **1 a 4 o più** porte

From 1 to 4 or more doors
De 1 à 4 portes ou plus
Von 1 bis 4 oder mehr türen
De 1 a 4 o más puertas

Da **1 a 4 o più** temperature

From 1 to 4 or more temperatures
De 1 à 4 températures ou plus
Von 1 bis 4 oder mehr temperaturen
De 1 a 4 o más temperaturas



5010-2T



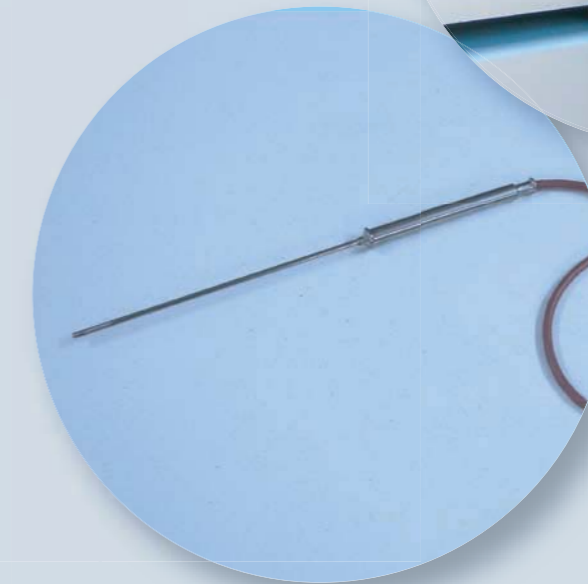
10010-4T



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital
Finger Thermostat
Termostato digital



Serratura
Lock
Serrure
Schloss
Cerradura



Sonda a spillo
Pin probe
Sonde à piquer
Sonde Aufstecknadel
Sonda a spillo

interno interior intérieur innen interior



Predisposizione per vaschette gelato
 Predisposition for ice cream containers
 Prédiposition pour récipients de glace
 Neigung für Eisbehälter
 Predisposición por contenedores de helado



Predisposizione per teglie
 Predisposition for baking-pans
 Prédiposition pour plaques
 Neigung für Backformen
 Predisposición por fuentes



5000 NFN

Ripiani regolabili per griglie
 Adjustable ledges for grates
 Grilles réglables
 Regulierbare Stufen für Gitterrost
 Anaqueles ajustables por parrillas



5020 NFN

Supporti per teglie estraibili e regolabili
 Removable and adjustable supports for baking-pans
 Crémaillères amovibles et réglables pour plaques
 Auszieh und regulierbare Stützen für Backformen
 Sostenes por fuentes removibles y ajustables



Ripiano griglia cromata
 Ledge chromed grate
 Grille chromée
 Brett verchromt gitterrost
 Anaquel parrilla cromada

5010 NFN

rivestimento covering finition verkleidung cubierta

gastronorm gastronorm gastronorme gastronorm gastronorm

9000 NFN



Superficie in acciaio inossidabile
Surface in stainless steel
Finition en acier inoxydable
Oberfläche aus rostfreier stahl
Superficie de acero inoxidable

9000 NFN

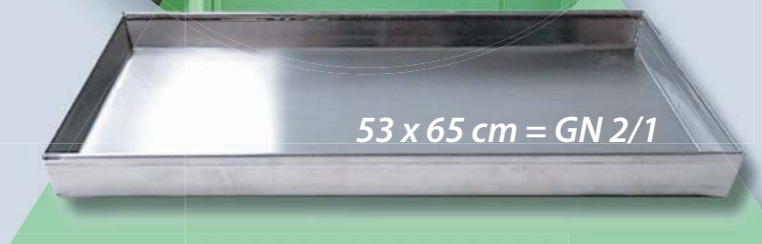


Superficie in lamiera plastificata bianca
Surface in white plasticized plate
Finition en tôle blanche plastifiée
Plastifiziert oberfläche aus weißes blech
Superficie en chapa plastificada blanca

5010 NFN GN



Macchine frigorifere per standard 'gastronorm (GN 2/1)'
Refrigerators for 'standard gastronorm (GN 2/1)'
Réfrigérateurs pour plaques 'gastronorme standards (GN 2/1)'
Kühlschränke für 'standard gastronorm (GN 2/1)'
Neveras por 'estándares gastronorm (GN 2/1)'



53 x 65 cm = GN 2/1

dettagli details détails details detalles

| Modello Modèle Modell Modelo | Refrigerazione Refrigeration Réfrigération Kühlung Refrigeración | Sbrinamento Defrosting Dégivrage Abtauung Descongelación | Temperatura (°C) Temperature (°C) Température (°C) Temperatur (°C) Temperatura (°C) | Dimensioni (mm) Sizes (mm) Dimensions (mm) Größe (mm) Medidas (mm) | Capacità (lt) Capacity (lt) Capacité (lt) Kapazität (lt) Capacidad (lt) | Potenza (kw) Power (kw) Puissance (kw) Watt (kw) Potencia (kw) | Supporti per teglie (coppie) Supports for baking-pans (couples) Supports pour plaques (paires) Stützen für backformen (paar) Soportes por las fuentes (parejas) | Griglie (mm) Grids (mm) Grilles (mm) Gitter (mm) Rejilla (mm) | Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg) |
|---------------------------------------|--|--|---|--|---|--|---|---|---|
| 0090 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1260 / p 640 / l 900 | 350 | 0.4 | 10 | 2 (735x430) | 100 |
| 0090 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1260 / p 640 / l 900 | 350 | 0.5 | 10 | 2 (735x430) | 100 |
| 4000 P | stat. | aut. | +10/+2 | h 1890 / p 640 / l 670 | 400 | 0.26 | 22 | 4 (510x430) | 115 |
| 4000 NFA | no frost | aut. | -18/-40 | h 1950 / p 640 / l 670 | 400 | 1.5 | 22 | 4 (510x430) | 130 |
| 4000 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 640 / l 670 | 400 | 0.4 | 22 | 4 (510x430) | 125 |
| 4000 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 640 / l 670 | 400 | 0.5 | 22 | 4 (510x430) | 130 |
| 5000 NFA | no frost | aut. | -18/-40 | h 1950 / p 640 / l 760 | 500 | 1.5 | 22 | 4 (600x430) | 130 |
| 5000 FL | no frost | aut. | +30/-5 | h 1950 / p 640 / l 760 | 500 | 0.4 | 22 | 4 (600x430) | 125 |
| 5000 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 640 / l 760 | 500 | 0.4 | 22 | 4 (600x430) | 125 |
| 5000 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 640 / l 760 | 500 | 0.5 | 22 | 4 (600x430) | 130 |
| 5002 NFNA | no frost | aut. | -18/-40 | h 1950 / p 1010 / l 760 | 950 | 3 | 22 | - | 140 |
| 5002 FL | no frost | aut. | +30/-5 | h 1950 / p 1010 / l 760 | 950 | 0.8 | 22 | - | 130 |
| 5002 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 1010 / l 760 | 950 | 0.8 | 22 | - | 130 |
| 5002 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 1010 / l 760 | 950 | 1 | 22 | - | 135 |
| 5010 NFNA | no frost | aut. | -18/-40 | h 1950 / p 890 / l 670 | 650 | 3 | 7 GN 2/1 | 7 (510x680) | 135 |
| 5010 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 890 / l 670 | 650 | 0.4 | 4 GN 2/1 | 4 (510x680) | 125 |
| 5010 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 890 / l 670 | 650 | 0.5 | 7 GN 2/1 | 7 (510x680) | 130 |
| 5010-2T ... | no frost | aut. | any temp. up to 2 ranges | h 1950 / p 890 / l 670 | 500 | ... | 4 GN 2/1 | 4 (510x680) | 140 |
| 5010-2T CBA | no frost | aut. | +5/-25; -18/-40 | h 1950 / p 890 / l 670 | 500 | 2 | 4 GN 2/1 | 4 (510x680) | 140 |
| 5010-2T NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 890 / l 670 | 500 | 0.5 | 4 GN 2/1 | 4 (510x680) | 140 |
| 5010-2T CB | no frost | aut. | +5/-25; +10/-5 | h 1950 / p 890 / l 670 | 500 | 1 | 4 GN 2/1 | 4 (510x680) | 140 |
| 5020 NFNA | no frost | aut. | +25/-25; -18/-40 | h 1950 / p 890 / l 825 | 800 | 4 | - | 7 (665x680) | 145 |
| 5020 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 890 / l 825 | 800 | 0.4 | - | 4 (665x680) | 135 |
| 5020 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 890 / l 825 | 800 | 0.7 | - | 7 (665x680) | 135 |
| 9000 P | stat. | aut. | +10/+2 | h 1890 / p 640 / l 900 | 600 | 0.28 | - | 4 (735x430) | 120 |
| 9000 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 640 / l 900 | 600 | 0.4 | - | 4 (735x430) | 125 |
| 9000 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 640 / l 900 | 600 | 0.5 | - | 4 (735x430) | 130 |

| Modello Modèle Modell Modelo | Refrigerazione Refrigeration Réfrigération Kühlung Refrigeración | Sbrinamento Defrosting Dégivrage Abtauung Descongelación | Temperatura (°C) Temperature (°C) Température (°C) Temperatur (°C) Temperatura (°C) | Dimensioni (mm) Sizes (mm) Dimensions (mm) Größe (mm) Medidas (mm) | Capacità (lt) Capacity (lt) Capacité (lt) Kapazität (lt) Capacidad (lt) | Potenza (kw) Power (kw) Puissance (kw) Watt (kw) Potencia (kw) | Supporti per teglie (coppie) Supports for baking-pans (couples) Supports pour plaques (paires) Stützen für backformen (paar) Soportes por las fuentes (parejas) | Griglie (mm) Grids (mm) Grilles (mm) Gitter (mm) Rejilla (mm) | Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg) Gewicht (kg) Peso (kg) |
|---------------------------------------|--|--|---|--|---|--|---|---|---|
| 10000 NFA | no frost | aut. | -18/-40 | h 1950 / p 640 / l 1500 | 900 | 3 | 22 | 8 (600x430) | 240 |
| 10000 FL | no frost | aut. | +30/-5 | h 1950 / p 640 / l 1500 | 900 | 0.8 | 22 | 8 (600x430) | 200 |
| 10000 NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 640 / l 1500 | 900 | 0.8 | 22 | 8 (600x430) | 200 |
| 10000 NFN | no frost | aut. | +5/-25 | h 1950 / p 640 / l 1500 | 900 | 1 | 22 | 8 (600x430) | 210 |
| 10000 CB | no frost | aut. | +5/-25; +10/-5 | h 1950 / p 640 / l 1500 | 900 | 0.9 | 22 | 8 (600x430) | 205 |
| 10010-4T ... | no frost | aut. | any temp. up to 4 ranges | h 1950 / p 890 / l 1320 | 1000 | ... | 36 | 8 (510x680) | 260 |
| 10010-4T CBA | no frost | aut. | +5/-25; -18/-40 | h 1950 / p 890 / l 1320 | 1000 | 4 | 36 | 8 (510x680) | 260 |
| 10010-4T NFP | no frost | aut. | +10/-5 | h 1950 / p 890 / l 1320 | 1000 | 1 | 36 | 8 (510x680) | 250 |
| 10010-4T CB | no frost | aut. | +5/-25; +10/-5 | h 1950 / p 890 / l 1320 | 1000 | 2 | 36 | 8 (510x680) | 250 |

Congelatore rapido

- Shock Freezer
- Congelateur rapide
- Schockfroster
- Congelador rapido

Scegli tra la voce a sinistra o a destra della linea

- Choice the voice to the left or to the right of the line
- Choix la voix à gauche ou à droite de la ligne
- Wahl zwischen die stimme links und rechts der Linie
- Elección entre la voz a mano izquierda y a la derecha de la línea

Fermentazione

- Stop-rising
- Fermentation
- Gärprofi
- Fermentación

- GN 2/1 Standard Gastronorm
- Standard Gastronorm
- Standard Gastronorme
- Standard Gastronorm
- Estándares Gastronorm