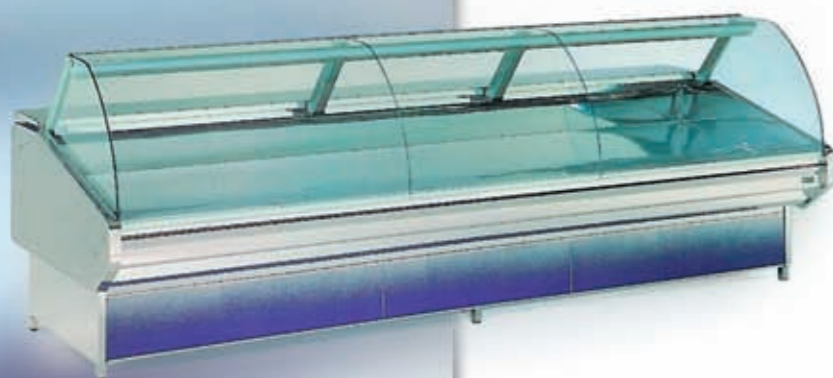


tecnobanc | **acquario**





pescherie



ristoranti



Vetri bombati temperati sollevabili a pistoni.

Curved tempered glasses lifted by pistons.
Vitres bombées relevables avec pistons.
Gehärtete Bogeng Läser mit Hebebeschlägen.



Struttura interamente in acciaio inox.

Structures completely in stainless steel.
Stuctures entièrement en acier inox.
Innen ausführung ganz in Edelstahl
(Chromnickelstahl).

Cura ed esperienza nella scelta dei materiali.

Attention and experience in the choice of materials.
Soin et experience dans la choix des matériaux.
Sorgfalt und Erfahrung in der Wahl der Materialien.



Arredamenti qualificati. Refrigerazioni per contatto.



Qualified furnishing.
Refrigeration by contact.

Ameublements qualifié.
Refrigerations par serpentín
moyé dans dans la cuve.

Qualitative Ausführung.
Kontaktukühlplatte.



La Tecnologia legata all'armonia dell'arredamento.

Technology in harmony with the furnishing.
La technologie harmonisé avec l'ameublement.
Technik in Harmonie mit der Einrichtung.





Zone tavola calda e gastronomia ittica refrigerata con pistoni supplementari.

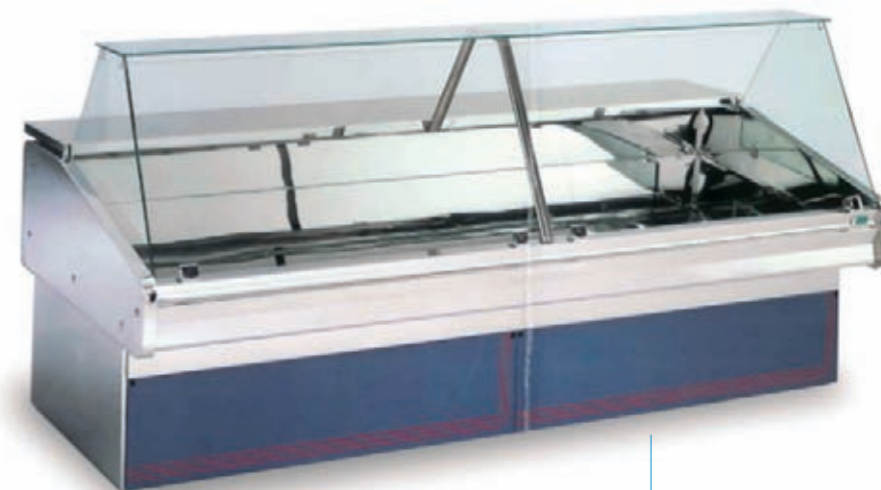
Zone heated section and gastronomy for fish refrigerated by supplementary evaporators.

Zone table chaude et traiteur pour poisson réfrigéré avec évaporateurs supplémentaires.

Abteile für Warmverkauf und Fisch-Gastronomie mit zusätzlichem Verdampfer.

Arredamenti su misura.

Furnishing on measure. Ameublements sur mesure. Massaufertigung.



Acquario struttura interamente in acciaio inox.
Refrigerazione per contatto.

Structures completely in stainless steel.
Refrigeration by contact.

Structure entièrement en acier inox. Refrigeration par serpentín moyé dans dans la cuve.

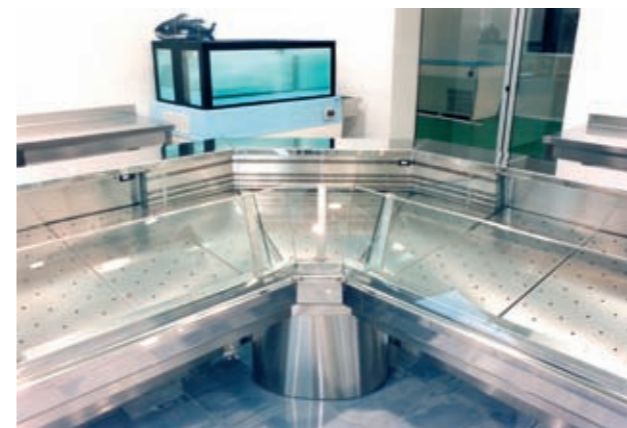
Innen ausführung ganz in Edalsthal (Chromnickelstahl).
Kontaktukühplatte.





Esecuzioni su misura.

Executions on measure. Executions sur mesure. Ausführung nach Mass.



Angoli refrigerati per frutti di mare.
Realizzazioni a piedoni inox.

Refrigerated corners for mussels.
Realizations with modified base with
stainless steel foot.

Angles refrigerés pour fruits de mer.
Realizations sur demande de pieds inox.

Gekühlte Ecken für Meersfrüchte.
Ausführung mit rudem Edelstahlsäulenfuss.



Accessori



Retro combinato di serie con sacco porta carta, presa di corrente e termostato manuale.

Back composed of serie with sack paper holder, current – tap and manual thermostat.

Arrière combiné de série avec porte papier, prise de courant et thermostat manuel.

Bedienungsseite (Rückseite) serienmässig mit papiersackhalter, Elektrosteckdose und Thetmostat.



Retro su richiesta: centralina elettronica, sacche portacarta, scorrevoli e cella refrigerata a sportelli.

Back on demande: elettronico controller, sack paper holder, sliding pexex covers and refrigerated understorage.

Arrière sur demande: platine eletronique, porte papier, porte coulissantes supérieur en plexiglass et reserve refrigeré.

Bedienungsseite (Rückseite) als Zusatz: Eletronischer Kühlstellenregler mit Digital-Temperatur-Auzeige, hintere Schiebeschiene für Zubehör und gekühlter Unterbau.



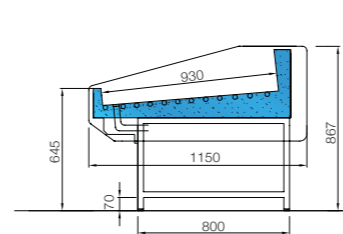
Sezioni specifiche, zone calde per gastronomia.

Compartments warm for delicatessens.

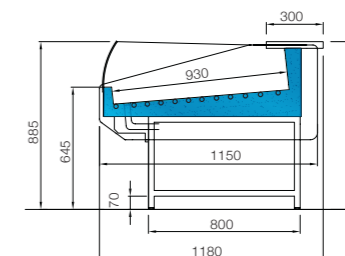
Sections chauffées pour gastronomie.

Abteilung gewärmte für Gastronomie.

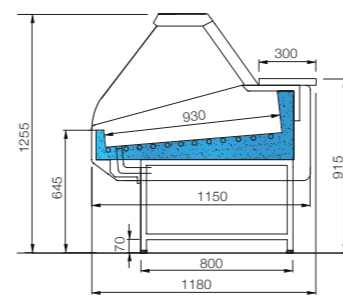
Sezioni



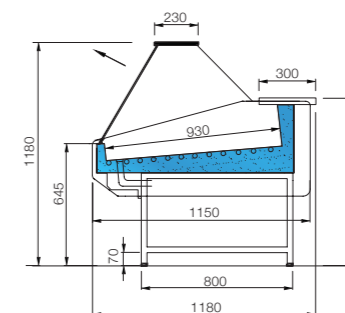
sezione di base/base section/base section/Basis Sektion



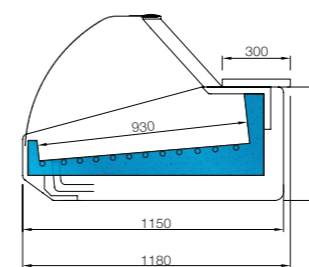
con vetri self-service/with self-service glasses/avec vitres self-service/ mit Selbst-bedienungs Scheiben



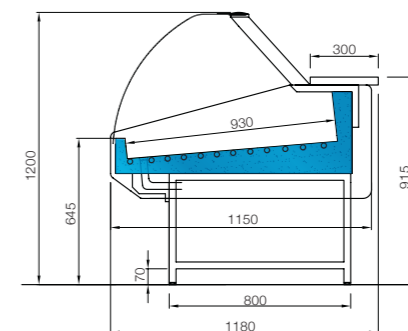
con vetri curvi/with curved glasses/avec vitres bombées/mit gebogenen Scheiben



con vetri alti dritti/with straight glasses/avec vitres droites/mit geraden Scheiben



solo vetrina con vetri bombati/with Panorama glasses sans le sousbassement/avec vitres Panorama without basement/mit Panorama Scheiben ohne Basis



con vetri bombati/with Panorama glasses/avec vitres Panorama/mit Panorama Scheiben



acquario

Banchi professionali per pescherie ristoranti.

Vasca in acciaio inox AISI 304 coibentata con poliuretano ad alta densità. Basamenti, rivestimenti e scarichi in acciaio inox. Refrigerazione statica con serpentina a contatto del Piano Esposizione. Dotazione di serie: sacche portacarta. Su richiesta: vetri self-service, piani di lavoro e pannellaggi a scelta. Può essere fornita anche la singola vetrina senza basamento.

Professional Cabinet for Sea-Food display in Restaurants. Structure in Stainless Steel AISI 304 injected with high density Polyurethane. Base, Coatings and drains are in Stainless Steel. Static Refrigeration with coil in contact with the exposition shelf. Standard Equipment: Paper-Holder. Optional: Tall Glass, Self-Service Glass - Shelf Work surface and panels on request. The Cabinet can also be supplied without base.

Vitrine Professionnelle pour Poisson, Restaurants. Structure en acier inox AISI304 injecté par polyuréthane à haute densité. Base, Revêtement et trous d'évacuation eau sont en acier inox. Réfrigération: statique avec Serpentine à contact du plan exposition. Equipement de série: Casiers portepapier. Sur demande: Vitres hautes, Vitres self-service, plan de travail et panneaux à choix. La Vitrine peut être fourni sans la base.

Professionelle Theke für Fischandlung, Restaurant. Struktur aus Edelstahl AISI 304 isoliert mit Poliurethan in hoher Dichte. Basis, Verkleidung und Ableitungen sind aus Edelstahl. Kühlung statisch mit Schlange in Kontakt mit der Ausstellungsfläche. Serienausrustung: Papierbehälter. Aus Anfrage: hohe Gläser, Seit-Service Gläser, Arbeitsfläche und Verkleidung. Lieferbar auch die Vitrine ohne Basis.

Certified Quality System:



tecnobanc | acquario

tecnobanc | acquario



Via del Piano, sn - 61022
TALACCHIO DI COLBORDOLO
Pesaro - ITALY

Tel. 0721/478443 - 479306 r.a.
Fax 0721/479306
info@tecnobanc.it
www.technobanc.it/.com
www.technobanc-austria.at