

Settore alimentari e gastronomia / pasticceria e panetteria | Alimentary sector and for delicatessens / Version for pastry and for bread
Secteur alimentaire et pour gastronomie / Pâtisserie et zone pain | Sektor für Gastronomie / Kühlung für Konditorei und für Brot

LIBRA EV. PANE





LIBRA EV. PANE

Versatilità nelle composizioni

Versatility in the compositions | Versatilité dans les compositions | Vielseitige Zusammensetzungen - Möglichkeiten

Compartments for bread, warm sections for delicatessens.
 Sections pour pain, parties chauffées pour gastronomie.
 Abteilung für Bäckerei; gewärmte Abteilung für Gastronomie.

Sezioni specifiche per pane Zone calde per gastronomia.



Tavola calda a "Bagnomaria" con vaschette. Tavola calda a "Secco" con piano forato inox.

Heated section bain marie with basins. Heated dry section.

Table chaude bain marie avec bassines. Table chaude sèche.

Wasserbad mit Wannen. Heiss Modul mit lochfläche.



Zona pane con grigliato in legno rovere.

Bread solution with bottom wooden grill.

Zone pain avec grille en bois.

Brotteke mit Holz Bitter.

Compartments for pastry with heightened shelves for pizza and equipped with lighting.

Parties pour pâtisserie avec étagères éclairées, surélevées pour pizza.

Abteilung für Konditorei überhöt für Pizza mit Ausstellungsflächen und mit Beleuchtung.

Zona pasticceria con mensole e illuminazione, rialzi per pizzeria.



Doppia mensola in cristallo.

Double intermediate glass-shelf.

Double étagère intermédiaire en verre.

Doppelt Zwischenablage aus Glas.



Esposizione in acciaio inox.

Display shelf in stainless steel.

Plateaux expositives inox.

Warenauslage aus rostfreiem Stahl.



Piano rialzato per teglie pizza.

Heighted shelf for pizza.

Etagère surélevée pour pizza.

Überhöt für Pizza.

LIBRA EV. PANE



LIBRA EV. PANE



LIBRA EV. PANE

Combinazioni moduli angolari
e casse di raccordo su misura.

Combinations of corners and cash
desks of connection on measure
Combinations avec angles et caisses
du raccordement sur la mesure
Combinations mit Winkeln und
Kassenteil der Verbindung auf der
Massnahme





Arredamento
pasticceria/panetteria
personalizzato con
scelta di legni e graniti
in sintonia con il vostro
ambiente.

Furnishing for
delicatessen and bread
personalized with
chosen of woods and
granits in tuning with
your atmosphere

Forniture pour pain et
pâtisserie personnalisé
avec choisi des bois et
de granits en sintonie
avec votre ambiant

Lieferung für Brot
und Konditorei
personalisiert mit
gewählt der Hölzer und
Granite in Abstimmen
mit Ihr Raum.



LIBRA EV. PANE





LIBRA EV. PANE

Pasticceria ventilata con
ripiani in cristallo.

Pastry shop ventilated
with shelves in crystal.
Pâtisserie ventilé avec
étagères en cristal.
Konditorei belüftet mit
Regalen aus Kristall.





Su richiesta anodizzazione oro
o champagne con particolari
in rame.

Anodization gold or champagne
with particular in branch on
demande.

Or ou champagne d'anodisation avec
le détail dans la branche sur
le demande.

Anodisations Gold oder champagner
mit Einzelheit in der Niederlassung
auf verlangt.



LIBRA EV. PANE

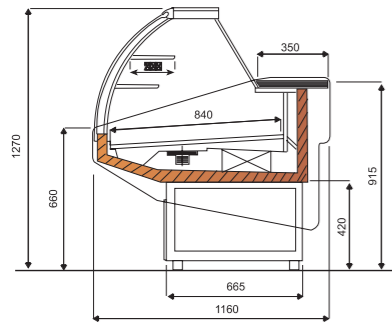


Sezioni

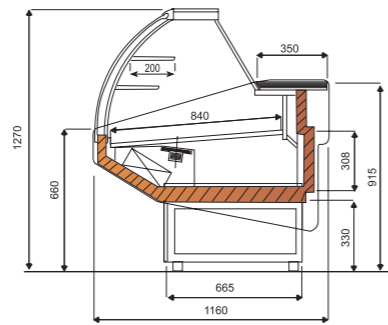
section | section | Abschnitte

Colori

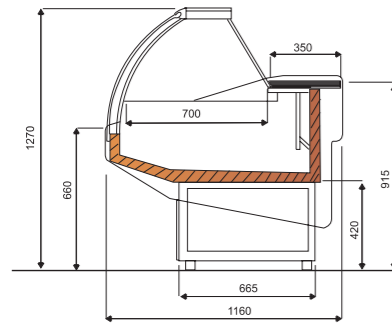
Colors | Couleurs | Farben



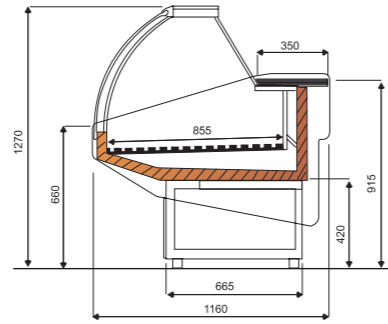
Modulo pasticceria senza cella.
Counter for pastry without understorage.
Pâtisserie sans reserve
Kühlung für Konditorei ohne Zelle .



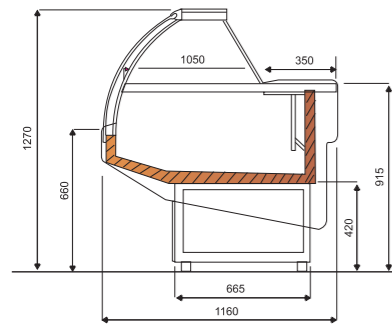
Modulo pasticceria con cella.
Counter for pastry with understorage.
Pâtisserie avec reserve.
Kühlung für Konditorei mit Zelle.



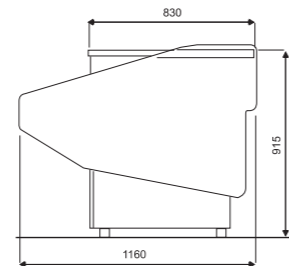
Modulo caldo.
Heated section.
Heiss Modul.
Table chaude.



Modulo pane.
Bread section.
Brot Modul.
Zone pain.



Modulo pizza.
Pizza section.
Pizza Modul.
Module Pizza.



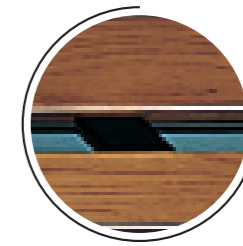
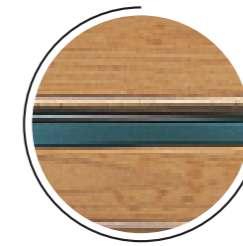
Modulo cassa.
Cash desk.
Kassenteil.
Caisse.

Finiture esterne realizzabili in diversi legni e colori, anche su richiesta.

Outside finishings realizable in different type of woods and in varied colours.

Finissage externe realisable en plusieurs types de bois et de divers couleurs, même sur demande.

Möglichkeit zur Aussenverkleidung mit verschiedenen Holztypen in verschiedenen Farben.



LIBRA EV. PANE

Specifiche Tecniche

Technical specifications | Specificités techniques
Technische Merkmale

Banco multiuso canalizzabile per Panetterie, Gastronomie, Pasticcerie e Pizzerie. Vasca in acciaio plastificato ed acciaio inox AISI 304, coibentata con poliuretano ad alta densità; refrigerazione ventilata con o senza celle, motore incorporato o senza, quadro elettronico per regolazione temperatura e sbrinamenti automatici, evaporazione dell'acqua di condensa e resistenza antiappannamento.

Multiplex display cabinet for Bakeries, Delicatessens, Pastry Shops and Pizza Shops. Basin in plastified steel and stainless steel type AISI 304, insulated by high density polyurethane. Ventilated refrigeration.

On request refrigerated under-compartment. Possibility of incorporated hermetic unit. Equipment with electronic control box for temperature adjustment and automatic defrosting, plus evaporator for condensing water and anticondensation resistance for front windows.

Vitrine multiservice canalisable pour Boulangerie, Gastronomie, Pâtisserie et Pizza. Cuve en acier plastifié et en inox AISI 304, injecté par polyuréthane à haute densité. Réfrigération ventilée avec ou sans réserves. Possibilité de système hermétique logé. Panneau électronique pour régulation de la température et dégivrages automatiques, évaporation de l'eau de condensation et résistance antibuée.

Mehrdiensts-Aussteller kanalisierbar für Bäckerei, Gastronomie, Konditorei und Pizzeria. Beckenfläche aus plastifizierte Stahl und aus Stahl-Inox AISI 304. Isolierung mit Poliurethan ausgedehnt in hoher Dichtigkeit. Belüftete Kühlung. Möglichkeit zur Reserve, mit eingebautem oder getrenntem hermetischem System. Elektronische Zentrale für selbstätige Temperaturregelung und automatische Entfrostung. Verdunstungsbatterie und Widerstände Antikondensierung.

Certified Quality System:





LIBRA EV. PANE



Certified Quality System:



progetto | grafica@marcardinali.com

 **tecnobanc**
ARREDAMENTI FRIGORIFERI

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

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