

## Fish Cabinet

Fish preparation and storage could only be bettered by Teknae. Based on a new concept which allies both the preparation and conservation of fish.



**Full fish load**  
Dedicated solution fits up to 10 fish trays to store wet fish in a bed of melting.

**Du poisson à ras bord**  
Solution spécialisée, qui peut contenir jusqu'à 10 plateaux de poisson et qui permet de stocker votre poisson frais sur un lit de glace.



**Large storage capacity**  
The monoblock cooling guarantees efficiency without compromising storage

**Une grande capacité de stockage**  
Cette unité de refroidissement monobloc garantit une efficacité optimale, sans pour autant faire de concession sur la capacité de stockage



**Cleaning friendly**  
Magnetic sealing gaskets and steel racking, replaceable without tools.

**Facile à nettoyer**  
Joints d'étanchéité et supports en acier aimantés, qui peuvent être remplacés sans outils.



**Sea delicate**  
Built-in ventilation optimizes air flow to maintain a uniform cooling.

**Respect des aliments de la mer**  
La ventilation intégrée permet une circulation de l'air optimale, et le maintien d'un refroidissement uniforme.






## Armoire à Poisson

La gamme Teknae est la solution idéale pour améliorer la préparation et le stockage de vos poissons. Ces solutions complètes ont été conçues pour simplifier les tâches et préserver le poisson dans des conditions optimales.

M16

### Fish Refrigerator Cabinet | Armoire à Poisson Positive

-2°C ... +2°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

	WxDxH LxPxH	1 door   1 porte 840x700x2040 mm
Gross volume   Volume brut		510 L
Net volume   Volume utile		279 L
Energy class   Classe énergétique		C
Consumption   Consommation E24H		1,28 kWh
400x600 Fish trays   Bac poisson		10 un.

## Fish Counter



**Preserves freshness**  
Due to the accurate temperature control and high relative humidity

**Préservez la fraîcheur**  
Grâce à un contrôle précis de la température et à une humidité relative élevée.

**Cut, preparation and preservation**  
This all in one counter, helps you optimize your kitchen work flow.






**Découpez, préparez et conservez**  
Ce comptoir tout-en-un vous aide à optimiser les flux de travail de votre cuisine.




P3

### Fish Prep Station | Table de Préparation de Poisson

-2°C ... +2°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

	WxDxH	2 doors   2 portes 1480x760x850 mm	3 doors   3 portes 2020x760x850 mm
Gross volume   Volume brut		260 L	400 L
Net volume   Volume utile		246 L	369 L
Energy class   Classe énergétique		A	A
Consumption   Consommation E24H		1,27 kWh	1,43 kWh
400x600 Fish trays   Bac poisson		8 un.	12 un.

Preparation slabs | Planche à découper 

Cleaning water jets | Jets d'eau 



**Built for efficiency**  
Dedicated design and construction for fish preparation and conserving.

**Axé sur l'efficacité**  
Conception et fabrication spécialisée pour la préparation et la conservation du poisson.

**Max. speed production**  
All features and accessories were carefully selected having in mind your needs.

**Une vitesse de production maximale**  
Toutes les spécificités et tous les accessoires de nos produits ont été soigneusement sélectionnés afin de répondre à vos besoins.

