

Bakery, Pastry & Ice Cream Counters



Tables Boulangerie,
Pâtisserie et Crème Glacée



L3

60x40 Bakery Refrigerator Counter | Table Pâtissière 60x40 Positive

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes	4 doors 4 portes
LxPxH	1480x760x850 mm	2020x760x850 mm	2560x760x850 mm

Gross volume Volume brut	320 L	490 L	670 L
Net volume Volume utile	246 L	369 L	492 L
Energy class Classe énergétique	A	A	A
Consumption Consommation E24H	1,00 kWh	1,43 kWh	1,95 kWh
Tray sliders Glissières pour bacs	14	21	28
Pitch Pas	72 mm	72 mm	72 mm

Evaporators between doors | Évaporateurs entre les portes High relative humidity | Humidité relative élevée



T3

60x40 Bakery Freezer Counter | Table Pâtissière 60x40 Négative

-12°C ... -21°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes
LxPxH	1480x760x850 mm	2020x760x850 mm

Gross volume Volume brut	320 L	490 L
Net volume Volume utile	246 L	369 L
Energy class Classe énergétique	D	D
Consumption Consommation E24H	7,26 kWh	8,44 kWh
Tray sliders Glissières pour bacs	14	21
Pitch Pas	72 mm	72 mm

Automatic defrosting | Dégivrage automatique

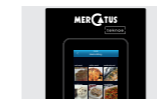
Bakery, Pastry & Ice Cream Blast Chillers & Freezers



Cellules Mixtes Boulangerie,
Pâtisserie et Crème Glacée

Improve your kitchen efficiency with Teknae blast chillers and freezers with intuitive touch-control to keep food and ingredients at their best.

Améliorez l'efficacité de votre cuisine grâce aux cellules de refroidissement et aux congélateurs Teknae, équipés d'un contrôle tactile intuitif qui permet de conserver les aliments et les ingrédients dans des conditions optimales.



Overall quality

Keep texture, crust, consistency, flavour through all production output.

Qualité générale

Conservez la texture, la croûte, la consistance et la saveur à travers toute la production.



Temperature probe

Our supplied heated probe is able to provide the food's exact temperature.

Sonde de température

Notre sonde thermique est capable de relever la température exacte des aliments.

Y2

GN/EN Blast Chiller & Freezer | Cellule de Refroidissement Mixte

	WxDxH	5 trays 5 niveaux	7 trays 7 niveaux	10 trays 10 niveaux	14 trays 14 niveaux
	LxPxH	810x875x850 mm	810x875x1050 mm	810x875x1360 mm	810x875x1735 mm
Chill capacity Capacité refroidissement +90°C/+3°C, 90 min		20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Freeze capacity Capacité surgélation +90°C/-18°C, 240 min		14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Tray sliders Niveaux rangement GN1/1-65 EN40x60		5 5	7 7	10 10	14 14

Heated probe | Sonde chauffée

HACCP compliant | HACCP conforme