

Gastronomy Cabinets



The ultimate food preservation partner, Teknae's 360° product range offers solutions to all needs - refrigerators, freezers, dual-temp, slim, regular or wide.



Shallow yet spacious

E-shaped sliders to stack GN 2/1 pans in a cross-wise insertion under shelves.

Peu profonds mais spacieux

Des glissières en E qui permettent d'empiler des bacs GN 2/1 insérés de manière transversale sous les rayons.



Seamless integration

700 mm depth compatible with other professional kitchen equipment.

Intégration transparente

Profondeur de 700 mm compatible avec d'autres équipements de cuisine professionnels.



Armoires Gastronomie

Votre partenaire en matière de conservation des aliments, la gamme complète des produits Teknae a une solution pour tous vos besoins : réfrigérateurs, congélateurs, armoires double température, modèles slim, normaux ou larges.

Smart defrost

The automatic defrost mode ensure a smooth and trouble-free operation.

Dégivrage intelligent

Le mode de dégivrage automatique permet de garantir un fonctionnement fluide et sans encombre.



Practical use

Self-closing doors with automatic hold-open at 100°.

Utilisation pratique

Portes à fermeture automatique avec blocage automatique à 100°.



Gastronomy Cabinets



M1

GN2/1 Refrigerator Cabinet | Armoire Positive GN2/1

+1°C ... +5°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	1 door 1 porte	2 doors 2 portes
LxPxH	720x850x2040mm	1440x850x2040 mm

Gross volume | Volume brut
Net volume | Volume utile



550 L	1250 L
467 L	1075 L

Energy class | Classe énergétique
Consumption | Consommation E24H



B	C
1,28 kWh	2,93 kWh

Grid shelf | Grille
Max. level racking/pitch |
Rangement maxi/pas



3x GN2/1	6x GN2/1
18 / 72 mm	36 / 72 mm

Energy efficient | Efficacité énergétique 

M2

GN2/1 Freezer Cabinet | Armoire Négative GN2/1

-18°C ... -22°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	1 door 1 porte	2 doors 2 portes
LxPxH	720x850x2040mm	1440x850x2040 mm

Gross volume | Volume brut
Net volume | Volume utile



550 L	1250 L
462 L	1075 L

Energy class | Classe énergétique
Consumption | Consommation E24H



C	D
5,03 kWh	11,00 kWh

Grid shelf | Grille
Max. level racking/pitch |
Rangement maxi/pas



3x GN2/1	6x GN2/1
18 / 72 mm	36 / 72 mm

Embedded door frame heater wire | Fil chauffant de cadre de porte intégré 

Armoires Gastronomie



M5

GN 2/1 Combi | Armoire GN2/1 Combi

-18°C ... -22°C
+1°C ... +5°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes
LxPxH	720x850x2040 mm

Gross volume | Volume brut
Net volume | Volume utile




240 + 240 L
210 + 210 L

Grid shelf | Grille
Max. level racking/pitch |
Rangement maxi/pas



3x GN1/1
14 / 72 mm

Dual Temperature | Double température 

Did you know?

There are several design features that can be incorporated into commercial kitchen design to make sure it is truly hygienic.

But what about moving the equipment? Commercial kitchen equipment usually comes on wheels for ease of installation and cleaning behind.

Wheels are the solution to problems such as food traps, dirt and fluid ingress.

Le saviez-vous ?

Il existe plusieurs caractéristiques de conception qui peuvent être incorporées dans la conception d'une grande cuisine pour s'assurer qu'elle est vraiment hygiénique.

Mais qu'en est-il du déplacement de l'équipement? L'équipement de cuisine commerciale est généralement sur roues pour faciliter l'installation et le nettoyage à l'arrière.

Les roues sont la solution aux problèmes tels que la accumulation de souillures, la saleté et la pénétration de liquides.