TECNOINOX

COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARY APPLIANCES

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ZUSATZGERÄTE

APPAREILS COMPLEMENTAIRES

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

tecnoinox

and now, let's cook!

COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARY APPLIANCES
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ZUSATZGERÄTE
APPAREILS COMPLEMENTAIRES
ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

FRIGGITRICI DA BANCO "PRACTICA"
"PRACTICA" COUNTERTOP FRYERS
НАСТОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ "PRACTICA"
TISCHFRITEUSEN "PRACTICA"
FRITEUSES DE COMPTOIR "PRACTICA"
FREIDORAS PARA ENCIMERA "PRACTICA"

Pag. 4

BOLLIUOVA
EGG BOILER
ЯЙЦЕВАРКА
EIERKOCHER
CHAUFFE-ŒUFS
HERVIDOR DE HUEVOS

Pag. 6

TOASTER
TOASTER
ТОСТЕРЫ
TOASTER
TOASTER
TOSTADORA

Pag. 8

TRITAGHIACCIO
ICE CRUSHER
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА
EISZERKLEINERER
BROYEUR À GLACE
TRITURADOR DE HIELO

Pag. 10

FRIGGITRICI DA BANCO "PRACTICA"
"PRACTICA" COUNTERTOP FRYERS
НАСТОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ "PRACTICA"
TISCHFRITEUSEN "PRACTICA"
FRITEUSES DE COMPTOIR "PRACTICA"
FREIDORAS PARA ENCIMERA “PRACTICA”

PRATICITÀ
- Comandi frontali: facilità d'uso e garanzia di massima protezione da vapori per l'operatore
- Resistenze posizionabili in vasca a 3 diverse altezze,variando la zona di decantazione ed ottimizzando le potenzialità dell'apparecchiatura

SICUREZZA ED IGIENE
- Facilità di pulizia grazie alla vasca stampata con bordi arrotondati, estraibile per i modelli FR4 ed FR6
- Valvola di scarico e arresto di sicurezza nel modello FRF7
- Costruzione in acciaio inox
- Gruppo comandi/resistenze estraibile con im mediata interruzione della corrente elettrica
- Termostato per controllo della temperatura e termo stato di sicurezza in dotazione
- Resistenza corazzata Incoloy diametro 8,25 mm

SIMPLE TO OPERATE
- Controls on front panel to facilitate operation and protect the user from steam and fumes
- Heating elements can be positioned at three different levels in the oil tank to vary the position of the cold zone and thus improve the cooking result

SAFETY AND HYGIENE
- Tank with rounded edges for ease of cleaning (the tank is removable in models FR4 and FR6)
- Model FRF7 is fitted with a drain valve and a safety device to prevent accidental opening
- Built in stainless steel
- Heating elements and control panel easily-removable as a single block with immediate cut-off of power supply
- Temperature control thermostat and safety thermostat fitted as standard
- Incoloy heating elements, diameter 8.25 mm

УДОБСТВО
- Расположенные спереди органы управления обеспечивают простую эксплуатацию и максимальную защиту оператора от испарений
- Сопротивления можно устанавливать на 3 разных уровнях ванны, изменяя зону отстоя и оптимизируя потенциал оборудования

БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА
- Легко чистятся благодаря штампованной ванне с закругленными углами, которая является съемной в моделях FR4 и FR6
- Сливной клапан и предохранительное устройство против случайного открытия в модели FRF7
- Изготовлены из нержавеющей стали
- Съемный узел управления/сопротивлений с немедленным отключением электропитания
- Термостат контроля температуры и предохранительный термостат входят в комплект
- Бронированное сопротивление из сплава Incoloy диаметром 8,25 мм

ERGONOMIE
- Alle Bedienungselemente sind vorne angebracht. Dies bedeutet optimale Benutzerfreundlichkeit und schützt den Bediener vor Dämpfen
- Die Heizelemente im Becken können auf 3 verschiedenen Ebenen angeordnet werden. Dadurch kann die Kaltzone variiert und die Leistungsfähigkeit der Geräte optimal genutzt werden

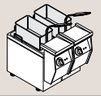
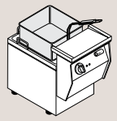
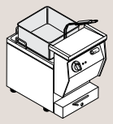
SICHERHEIT UND HYGIENE
- Leicht zu reinigen dank des gestanzten Beckens mit abgerundeten Kanten, das bei den Modellen FR4 und FR6 herausnehmbar ist
- Das Modell FRF7 verfügt über ein Ablassventil und eine Sicherheitsvorrichtung gegen versehentliches Öffnen
- Ausführung aus Edelstahl
- Die Bedieneinheit/Heizelemente sind herausnehmbar: Es erfolgt eine unverzügliche Unterbrechung der Stromzufuhr
- Alle Geräte sind serienmäßig mit einen Thermostat zur Kontrolle der Temperatur und mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet
- Gepanzertes Heizelement aus Incoloy gefertigt, Durchmesser 8,25 mm

UTILITÉ PRATIQUE
- Commandes frontales: facilité d'emploi et garantie d'une protection maximum pour l'opérateur contre les vapeurs
- Pour des exigences de cuisson particulières, les résistances peuvent être positionnées dans le bac sur 3 niveaux. Ceci permet de varier la zone de décantation et d'optimiser le rendement des appareils

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE
- Nettoyage facile grâce au bac matricé sans angles. Bac amovible pour les modèles FR4 et FR6
- Le mod. FRF7 comprend la soupape de décharge et l'arrêt de sûreté
- Construction en acier inox
- Groupe commandes/résistances extractible avec interruption immédiate du courant électrique
- Construction conforme à la réglementation européenne
- Thermostat de contrôle de la température et thermostat de sécurité de haute qualité fournis avec l'appareil
- Résistance blindée en Incoloy, diam. 8,25 mm

PRACTICIDAD
- Mandos frontales: uso sencillo y máxima protección para el operador contra los vapores garantizada
- Resistencias ubicables en la cuba a 3 alturas distintas, variando la zona fría y optimizando las potencialidades del aparato

SEGURIDAD E HIGIENE
- Fácil de limpiar gracias a la cuba compacta moldeada con bordes redondeados, extraíble en los modelos FR4 y FR6
- Válvula de vaciado y parada de seguridad contra aperturas accidentales en el modelo FRF7
- Realizada en acero inoxidable
- Grupo de mandos/resistencias extraíble con interrupción inmediata de la corriente eléctrica
- Termostato para el control de la temperatura y termostato de seguridad en dotación
- Resistencia blindada Incoloy diámetro 8,25 mm

		h p l	CAPACITY	P L		
FR4/0		cm 17,5 x 44 x 27h	4 l	130 x 250 mm	2,2 kW	230 V ~ 1 50/60 Hz
FR4/1					3 kW	
FR4+4/0		cm 35 x 44 x 27h	4 + 4 l		3 + 3 kW	
FR4+4/3					2,2 + 2,2 kW	
FR6/0		cm 27,5 x 44 x 27h	6 l	220 x 250 mm	3,4 kW	
FR6/1					3,6 kW	
FR6/2					4,5 kW	
FR6/3					3,6 kW	400 V ~ 3N 50/60 Hz
FR6/4					4,5 kW	
FR6/5					6 kW	
FRF7/0		cm 27,5 x 48,5 x 33,5h	7 l	220 x 290 mm	3,4 kW	230 V ~ 1 50/60 Hz
FRF7/1					3,6 kW	
FRF7/2					4,5 kW	
FRF7/3					3,6 kW	400 V ~ 3N 50/60 Hz
FRF7/4					4,5 kW	
FRF7/5					6 kW	

BOLLIUOVA
EGG BOILER
ЯЙЦЕВАРКА
EIERKOCHER
CHAUFFE-ŒUFS
HERVIDOR DE HUEVOS

www.123rf.com/photo_6635332

Apparecchiatura innovativa, adatta a piccole e medie comunità, ristoranti, self-service, fast-food
- 2 modelli con capacità massima di 12 o 24 uova
- Sistema di sollevamento automatico del contenitore uova
- Vasca GN con resistenza immersa in acqua
- Timer programmabile da 1 a 6 minuti
- Selettore piena potenza/mezza potenza
- Termostato di sicurezza
- Buzzer avviso fine ciclo
- Rubinetto di scarico acqua sullo schienale

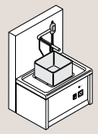
Innovative appliance suitable for small and medium-size kitchens – restaurants, cafeterias, bars, fast-food outlets
- Two models available with capacities of 12 or 24 eggs
- Automatic lifting system for egg container at the end of the boiling cycle
- GN tank with heating elements immersed in water
- Timer (1 – 6 minutes)
- Full- or half-power selector
- Safety thermostat
- End-of-cooking buzzer
- Water drain valve on rear panel

Этот инновационный прибор предназначен для общественных заведений небольших и средних размеров, ресторанов, столовых и фаст-фудов
- 2 модели для варки 12 или 24 яиц
- Система автоматического подъема емкости с яйцами в конце варки
- Ванна GN с погруженным в воду сопротивлением
- Программируемый таймер с продолжительностью работы от 1 до 6 минут
- Селектор поной/половинчатой мощности
- Предохранительный термостат
- Звуковой сигнал, предупреждающий о завершении цикла
- Кран для слива воды на задней стенке

Innovatives Gerät für kleine und mittelgroße Gemeinschaften, Restaurants, Self-Service-Lokale und Fast-Food-Einrichtungen
- 2 Modelle mit einem Fassungsvermögen von 12 oder 24 Eiern
- Automatisches Anhebesystem des Eiereinsatzes nach Gar-Ende
- GN-Becken mit Heizelement im Wasser
- Programmierbarer Timer von 1 bis 6 Minuten
- Wählschalter volle Leistung/halbe Leistung
- Sicherheitsthermostat
- Akustisches Endsignal
- Wasser-Ablassventil auf der Rückseite

Appareil innovant, indiqué pour les communautés de petite et moyenne entité, les restaurants, self-service, fast-food
- 2 modèles avec capacité de 12 ou 24 œufs
- Système de soulèvement automatique du bac à œufs en fin de cuisson
- Bac GN avec résistance immergée dans l'eau
- Minuteur programmable de 1 à 6 minutes
- Sélecteur pleine puissance / puissance moyenne
- Thermostat de sécurité
- Indicateur sonore de fin de cycle
- Robinet d'écoulement de l'eau sur le panneau arrière

Aparato innovador, indicado para comunidades, restaurantes, autoservicios y comida rápida de pequeñas y medianas dimensiones
- 2 modelos con capacidad para 12 o 24 huevos
- Sistema automático de levantamiento del soporte de huevos al final de la cocción
- Cubeta GN con resistencia sumergida en el agua
- Contador de tiempo programable de 1 a 6 minutos
- Selector plena potencia/media potencia
- Termostato de seguridad
- Avisador de final de ciclo
- Grifo para descargar el agua en la parte posterior

		h p l	EGGS CAPACITY	°C min WARM-UP TIME		
ER12/0		cm 32 x 50 x 56h	12 eggs	18 min.	1,85 kW	230 V ~ 1 50/60 Hz
ER24/0		cm 41 x 50 x 56h	24 eggs	26 min.		

TOASTER
TOASTER
ТОСТЕРЫ
TOASTER
TOASTER
TOSTADORA

Toaster professionali in acciaio inox, ideali per gratinare, tostare e cucinare toast, panini, pizzette, dolci, ma anche carne, pesce e verdura

- Messa in temperatura in soli 90 secondi
- Riscaldamento all'infrarosso prodotto da elementi riscaldanti posizionati sopra e sotto la griglia
- Tutti i modelli possono essere appoggiati su banco o fissati a muro tramite appositi supporti forniti a richiesta

Professional stainless steel toasters, ideal for au gratin cooking and toasted sandwiches, pizzas, pies and scones, as well as fish, meat and vegetables

- Very short warm-up time (90 sec.)
- High-efficiency infrared heating elements located above and below the grid
- All models can be placed on a countertop or wall-mounted using special brackets (available upon request)

Профессиональные тостеры из нержавеющей стали, идеально подходящие для запекания, поджаривания и приготовления тостов, бутербродов, маленьких пицц, выпечки, а также мяса, рыбы и овощей

- Достижение температурного режима всего за 90 секунд
- Инфракрасный нагрев с помощью ТЭНов, расположенных над и под решеткой
- Все модели можно ставить на стол или крепить к стене при помощи специальных кронштейнов, которые поставляются по заказу

Professioneller Toaster aus Edelstahl, ideal zum Gratinieren, Toasten und Garen von Toasts, Brötchen, Pizzen, Süßgebäck, aber auch Fleisch, Fisch und Gemüse

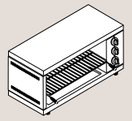
- Erwärmdauer in nur 90 Sekunden
- Infraroterhitzung des Produkts durch Heizelemente, die über und unter dem Grill angebracht sind
- Sämtliche Modelle können als Tischmodelle verwendet werden oder mit auf Anfrage gelieferten Halterungen an der Wand befestigt werden

Toaster professionnels, en acier inox, idéaux pour gratiner, griller et cuisinier croque-monsieur, sandwiches, pizzas, gâteaux mais également viande, poisson et légumes

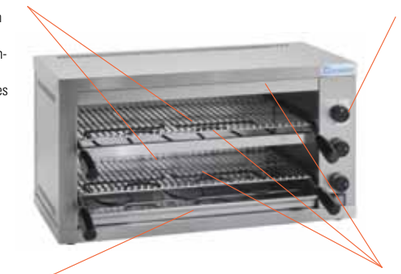
- Rapide mise en température en 90''
- Chauffage à l'infrarouge obtenu par des résistances posées au-dessus et au-dessous de la grille
- Tous les modèles peuvent être installés sur un plan de travail ou bien accrochés au mur à l'aide de consoles en inox fournies sur demande

Tostadoras profesionales de acero inoxidable, ideales para gratinar, tostar y cocinar tostadas, bocadillos, pizzas, pasteles, pero también carne, pescado y verdura

- 90'' para alcanzar la temperatura
- Resistencias al infrarrojo ubicadas arriba y bajo la parrilla
- Todos los modelos pueden ser de sobremesa o ser fijados en la pared mediante los soportes suministrados opcionalmente

		h p l	L p	
TS1/4		cm 67 x 34 x 27h	cm 54 x 30	2 kW — 230 V ~ 1 50/60 Hz
TS1/5				2 kW — 400 V ~ 2N 50/60 Hz
TS2/0				3 kW — 230 V ~ 1 50/60 Hz
TS2/2				3 kW — 400 V ~ 2N 50/60 Hz
TSP/0		cm 67 x 34 x 36h		4 kW — 230 V ~ 1 50/60 Hz
TSP/1				4 kW — 400 V ~ 2N 50/60 Hz

- Griglie in acciaio cromato posizionabili a due diverse altezze
- Chromium-plated grids can be placed at two different heights
- Решетки из хромированной стали устанавливаются на двух разных уровнях
- Roste aus verchromtem Edelstahl, die auf zwei verschiedenen Ebenen eingesetzt werden können
- Grilles en acier chromé pouvant être installées à deux différentes hauteurs
- Parrillas de acero cromado regulables en dos alturas diferentes



- Timer regolabile da 1 a 15' con possibilità di esclusione
- Timer adjustable from 1 to 15 minutes or for continuous operation
- Таймер с регулировкой от 1 до 15 минут или для постоянной работы
- Timer von 1 bis 15 Minuten oder auf Dauerbetrieb einstellbar
- Minuterie réglable de 1 à 15 minutes ou en fonctionnement continu
- Temporizador regulable de 1 a 15 minutos, o funcionamiento continuo

- Bacinella raccolta sughi estraibile in acciaio inox
- Removable stainless steel drip tray
- Съемный лоток из нержавеющей стали для сбора стекающей жидкости
- Herausziehbare Sammelschale für Saucen aus Edelstahl
- Bac amovible de récupération des graisses en acier inox
- Cubeta colectora de jugos, extraible, en acero inox

- Resistenze con controllo indipendente mediante regolatore di energia
- Independent heat control of both heating elements
- ТЭНы с независимым управлением при помощи регулятора энергии
- Widerstände mit unabhängiger Steuerung durch Leistungsregler
- Résistances avec contrôle indépendant par régulateur d'énergie
- Control independiente de las resistencias por regulador de energía

TRITAGHIACCIO
ICE CRUSHER
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА
EISZERKLEINERER
BROYEUR À GLACE
TRITURADOR DE HIELO

Produzione di granuli asciutti, idonei per cocktail, vassoi presentazione/ conservazione del pesce ecc.
- Dimensione dei granuli variabile per mezzo di una semplice regolazione meccanica
- Elevata produzione oraria
- Apparecchiatura costruita interamente in acciaio inox
- Microinterruttori sul coperchio e sulla porta
- In dotazione bacinella GN1/3, altezza 150 mm, per la raccolta dei granuli

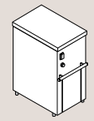
Crushes ice into dry granules, ideal for cocktails, fish dishes, etc.
- Size of granules adjustable using a simple mechanical lever
- High hourly output
- Appliance built entirely in stainless steel
- Microswitches on lid and door
- GN1/3 basin (height 150 mm) supplied as standard

Используется для получения сухих кусочков льда, подходящих для приготовления коктейлей, оформления лотков для презентации и хранения морепродуктов и т.д.
- Размер кусочков льда меняется простой механической регулировкой
- Высокая часовая производительность
- Прибор полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Крышка и дверца оборудованы микровыключателями
- В поставку входит лоток GN1/3 высотой 150 мм для сбора кусочков льда

Erzeugung von trockenem Crushed Eis für Cocktails, Schalen zum Servieren/ Kühlhalten von Fisch usw
- Die Größe des zerkleinerten Eises lässt sich durch eine einfache mechanische Einstellung regulieren
- Hohe Stundenproduktion
- Gerät vollständig aus Edelstahl
- Mikroschalter am Deckel und an der Tür
- Serienmäßig GN1/3 H 150 mm Behälter zum Auffangen des zerkleinerten Eises

Production de glace en granulés secs idéaux pour cocktails, conservation de poisson, etc.
- Régulateur pour dimensions différentes des granulés
- Haute production horaire de glace
- Entièrement construit en acier inox
- Équipé de micro interrupteurs sur le couvercle et dans l'encadrement de la porte
- Bac GN1/3 h=150 mm qui récupère la glace en granulés, fourni en standard

Producción de gránulos secos idóneos para cócteles, bandejas de presentación/ conservación del pescado, etc.
- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de una simple regulación mecánica
- Elevada producción horaria
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Dotado de microinterruptores tanto en la tapa como en la puerta
- Se suministra de serie una bandeja GN1/3, altura 150 mm, para la recolección de los gránulos

		h p l	OUTPUT PER HOUR		
IR/0		cm 24 x 43 x 49h	6 Kg/min	0,2 kW	230 V ~ 1 50 Hz
IR/2					230 V ~ 1 60 Hz

- Regolatore dimensione granuli
- Device for adjustment of granule size
- Регулятор размеров кусочков льда
- Vorrichtung für die Einstellung der Größe des zerkleinerten Eises
- Régulateur pour dimensions différentes des granulés
- Regulación de las dimensiones de los gránulos

- Bacinella raccogligocce estraibile
- Removable drip tray
- Съемный лоток для сбора капель
- Herausnehmbarer Tropfensammelschale
- Bac extractible pour la récupération des gouttes
- Bandeja extraíble recolectora de gotas

de bellis comunicazione

5401.017.00

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C028833

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

TECNOINOX

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

FORNI / OVENS

and now, let's cook!

UNA GAMMA COMPLETA ED ARTICOLATA
A COMPLETE AND WELL-THOUGHT-OUT RANGE

Sofisticati forni programmabili o soluzioni più tradizionali, gestibili attraverso semplici comandi.
Diverse possibilità di gestione del vapore - con boiler, ad iniezione diretta, con umidificatore.
Capienza da 3 a 20 teglie, inseribili in lunghezza o in larghezza.

Sophisticated programmable ovens or more traditional solutions, which can be managed by simple controls.
Multiple steam options - boiler, direct injection, humidifier.
Capacity from 3 to 20 trays to be inserted lenghtwise or crosswise.

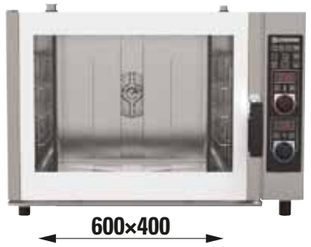
TECNOCOMBI | TECNODUAL

Forni per gastronomia a vapore diretto 4/6/10 teglie
Ovens for gastronomy with direct steam 4/6/10 trays

D Series: comandi elettronici
Electronic control

M Series: comandi manuali
Manual control

Pag. 4



TECNOBAKE

Forni misti pasticceria con vapore diretto 3/5/8 teglie passo 90 mm

Combi ovens for pastry (direct steam) 3/5/8 trays (90 mm between shelves)

D Series: comandi elettronici
Electronic control

M Series: comandi manuali
Manual control

Pag. 16

LENGTHWISE

Forni elettrici e a gas 6/10/20 teglie GN1/1
Gas and electric ovens 6/10/20 GN1/1 trays

Comandi elettronici
Electronic control

B Series: con boiler
With boiler

D Series: con vapore diretto
With direct steam

Pag. 26

TECNOSNACK

Forni elettrici 4 teglie GN1/1 - (60×40) oppure GN2/3

Electric ovens with 4 × GN1/1 - (60×40) trays or 4 × GN2/3 trays

D Series:
Forni misti a controllo elettronico
Combi ovens with electronic control

M Series:
Forni elettromeccanici a convezione o con umidificatore manuale
Convection ovens / convection ovens with humidifier / electromechanical control

Pag. 34

ABBATTITORI / BLAST FREEZERS

Abbattitori rapidi di temperatura 5 e 10 teglie GN1/1 - (60×40)

5 and 10 trays blast freezers for GN1/1 and (60×40) trays

Pag. 38

FORNI MISTI PER GASTRONOMIA A VAPORE DIRETTO - 4 / 6 / 10 TEGLIE
COMBI OVENS WITH DIRECT STEAM FOR GASTRONOMY- 4 / 6 / 10 TRAYS

TECNOCOMBI | TECNODUAL
Tecnologia al servizio della creatività.
Uno strumento affidabile e robusto, con particolare attenzione alle parti più sollecitate dall'utilizzo, come la porta, costruita su un telaio in tubo di acciaio inox.
Potenza e velocità: le elevate potenze dei forni Tecnocombi assicurano veloci tempi di risalita della temperatura in camera dopo l'apertura della porta per inserire o prelevare una teglia, garantendo cotture veloci e perfette.
Ergonomia e facilità d'uso, grazie ad un design pensato per rendere intuitivo e veloce l'utilizzo da parte dell'operatore.
FLESSIBILITÀ: i modelli TECNODUAL sono dotati di uno speciale supporto adatto a teglie GN1/1 e 600×400.

D SERIES: COMANDI ELETTRONICI
Uno strumento di organizzazione del lavoro. Programmare una cottura in un forno misto Tecnocombi significa non preoccuparsene fino a fine cottura, con la certezza di un risultato ottimale e costante.
Cicli di cottura. È possibile programmare le cotture con diversi cicli, alternando fasi con vapore a fasi con la sola circolazione di aria in camera o, ancora, a fasi miste. Segnali luminosi di visualizzazione.
Ricette preimpostate e personalizzazione. Il funzionamento automatico si basa su ricette prememorizzate e testate o su ricette impostate direttamente dallo chef, caricabili e scaricabili grazie alla connessione USB.

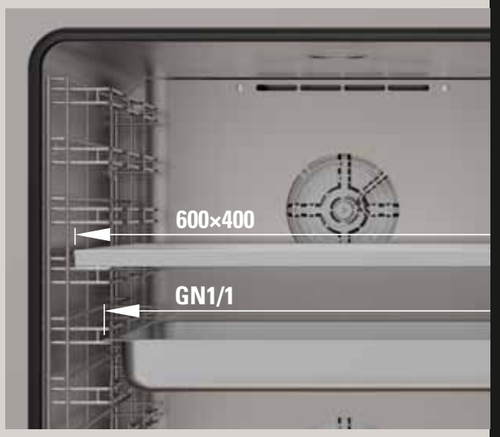
M SERIES : COMANDI MANUALI
Il **pieno controllo** di ogni fase di cottura attraverso 3 semplici ed intuitivi comandi.

I vantaggi dell'aria calda forzata e del vapore: rispetto ad un tradizionale forno statico, il forno a convezione offre la garanzia di una migliore uniformità di cottura, dal momento che il calore si distribuisce in modo omogeneo all'interno della camera. Il livello di vapore desiderato durante la cottura è facilmente impostabile e offre svariati vantaggi in termini di qualità del prodotto e contenuta perdita di peso.

TECNOCOMBI | TECNODUAL
Technology inspiring creativity.
A sturdy and reliable oven, with accurate attention to those parts which are stressed the most by use, such as the door, built on a stainless steel tube frame.
Power and speed: the high power of Tecnocombi ovens guarantees fast temperature raise in the cooking chamber after the oven door has been opened, thus assuring quick and perfect cookings.
Ergonomics and ease of use thanks to a design specifically intended to be clear and easy to use by any operator.
FLEXIBILITY: TECNODUAL models are equipped with special side runners suitable for GN1/1 and 600×400 trays.

D SERIES: ELECTRONIC CONTROL
Precious in scheduling cooking operations. Working with a Tecnocombi oven means not having to worry until the cooking process is over, being sure of an optimal and constant result.
Cooking cycles. Each cooking can be prearranged with several cycles, alternating steam cycles and cycles with air-convection only, or even mixed cycles. Light signals display.
Pre-memorized and personalized recipes. The automatic functioning works with already tested and pre-memorized recipes or with personalized recipes, which can be downloaded and uploaded by the chef thanks to a USB connection.

M SERIES: MANUAL CONTROL
3 knobs for full and easy control of each cooking cycle.
Air-convection and steam benefits: compared to a traditional static oven, a convention oven guarantees a much better cooking uniformity as the heat spreads evenly inside the chamber. The desired steam level can be easily adjusted and offers many advantages in terms of quality and weight loss of the product.



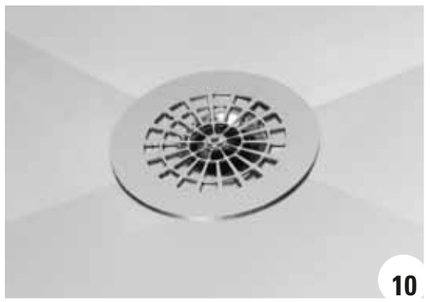
TECNODUAL: Doppio alloggiamento per teglie GN1/1 e 600×400 | Side runners suitable for GN1/1 and 600×400 trays

TECNOCOMBI | TECNODUAL

Forno misto a vapore diretto Tecnocombi D series 10 teglie GN1/1 completo di cappa aspirante e montato su supporto con guide

10 trays GN1/1 Tecnocombi D series with direct steam, equipped with hood and mounted on an oven base with side runners

TECNOCOMBI
TECNODUAL



1 Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento

Oven gasket in silicone rubber-resistant to heat and wear-inserted in the front of the chamber

2 Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione

Easy to open control panel by means of a coupling system, to facilitate maintenance operations

3 Camera di cottura in acciaio inox AISI 304, con bordi arrotondati ed ampio raggio per una più facile pulizia

AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges and large-radius for ease of cleaning

4 Maniglia con apertura destra/sinistra

Handle with right/left opening

5 Deflettore apribile per una facile pulizia del vano ventilatore

Easy to open deflector for proper cleaning of the fan compartment

6 Illuminazione interna camera di cottura

Cooking chamber internal lighting

7 A richiesta, doccetta di lavaggio

Spray gun upon request

8 Porta con doppio vetro temperato ad intercapedine d'aria. Vetro atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.Vetro interno con apertura a libro per facilitare le operazioni di pulizia

Double tempered glass door with air cavity. Athermic glass to minimize heat irradiation towards the operator and increase efficiency. Internal glass with folding opening to facilitate cleaning operations

9 Robusto telaio della porta costruito in tubo di acciaio inox

Heavy duty door frame made with stainless steel tube

10 Scarico sulla base della camera di cottura

Drain outlet positioned on the cooking chamber base

11 Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa

Under door basin for moisture collection

TECNOCOMBI D SERIES
TECNODUAL D SERIES

1 Bacinella di raccolta condensa sotto vetro con convoglio direttamente allo scarico, anche a porta aperta

Under glass moisture collecting tray, directly piping condensation to the drain, even with door open

2 Manopole con funzione di scroll e push per confermare le scelte

Scroll and push knobs

3 Disponibili modelli con 3 programmi di lavaggio automatico

Available models featuring 3 levels of automatic cleaning system

4 Controllo della temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione

Available models featuring control of product core temperature by means of heat probe

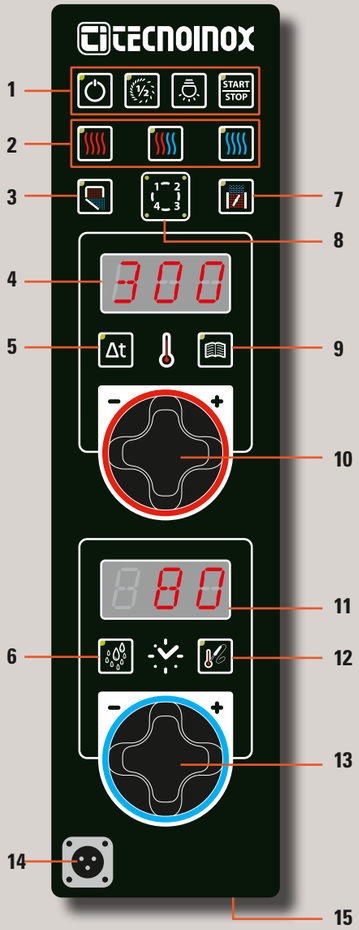
TECNOCOMBI M SERIES
TECNODUAL M SERIES

1 Apertura/chiusura sfiato camera

Manual opening of cooking chamber vent

2 Selettore 7 livelli di umidità

Steam regulation knob (7 humidity levels)



FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Interruttore principale
Main switch

1/2 velocità della ventola
1/2 speed fan

Luce camera di cottura
Cooking chamber lighting

Start/pausa/stop programmi di cottura
Start/pause/stop cooking programs

2 Funzionamento ad aria calda forzata/misto/vapore
Air-convection/combi/steam cycles

3 Raffreddamento rapido a porta aperta

Rapid cooking chamber cooling with door open

4 Visualizzazione temperatura/temperatura Δt/programmi cottura/programmi lavaggio dove previsto

Display for temperature/Δt temperature /cooking programs/automatic cleaning programs (where supplied)

5 Cotture con ΔT per cotture lente e di grosse pezzature

Δt cooking cycles for slow cookings or large food items

6 Livello di vapore in camera

Setting of steam level in the cooking chamber

7 Controllo dello sfiato
Vent management

8 Selezione cicli di cottura/preriscaldo
Cooking cycle selection/preheating cycle

9 Selezione ricette/programma lavaggio se previsto

Receipes selection/cleaning cycles (where supplied)

10 Manopola scroll e push per la gestione delle impostazioni di temperatura/temperatura Δt/ricette/lavaggio se previsto

Scroll and push knob to manage temperature settings/Δt temperature /receipes/automatic cleaning where supplied

11 Visualizzazione tempo/livello di vapore in camera/temperatura sonda spillone dove prevista

Display for time/steam level in the chamber/heat probe temperature (when supplied)

12 Sonda al cuore dove prevista

Heat probe management (when supplied)

13 Manopola scroll e push per la gestione delle impostazioni di tempo/umidità/sonda al cuore se prevista

Scroll and push knob to manage time settings/steam levels/heat probe when supplied

14 Connettore sonda al cuore se prevista
Heat probe connector when supplied

15 Connettore USB
USB connector

COMANDI ELETTRONICI

- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 30÷300 °C, misto 60÷250 °C, vapore 60÷110 °C.
- 10 livelli di umidità programmabili.
- Evacuazione rapida umidità.
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola.
- Connessione USB.
- Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- Autodiagnosi.
- Bacinella raccolta condensa sottoporta.
- 1/2 velocità della ventola.
- 3 livelli di lavaggio nei modelli dove previsto.
- Preriscaldo impostabile.
- Ricette preimpostate.
- Ricettario incluso.

DOTAZIONE STANDARD

- Paratie portateglie.

A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

ELECTRONIC CONTROL

- 99 programs with 4 automatic cooking steps.
- Temperature adjustable from 30 to 300°C in convection mode, from 60 to 250°C in combi mode, from 60 to 110°C in steam mode.
- 10 programmable humidity levels.
- Rapid moisture evacuation.
- Automatic motor rotation inverter.
- USB connection.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.
- Self diagnostic.
- Under door basin for moisture collection.
- 1/2 speed fan.
- 3 levels cleaning cycle where provided.
- Settable preheating cycle.
- Stored cooking recipes.
- Recipes book included.

STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

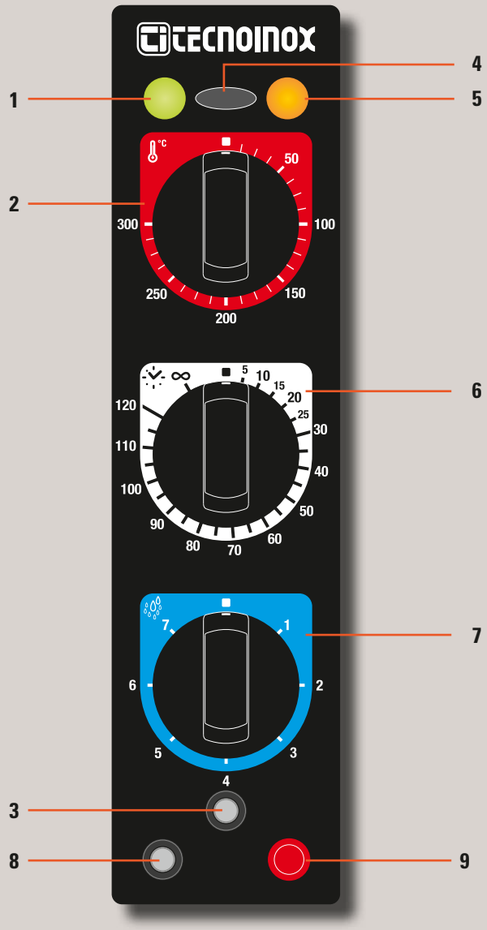
- Left opening door.

TECNOCOMBI D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY (70 mm)	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFM04D	4 × GN1/1	86 × 65 × 52 cm	⚡		6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFM04DS				●		
EFM04DSL				● ●		
EFM04D1						230 V ~ 1 50 Hz
EFM04DS1				●		
EFM04DSL1				● ●		
EFM06D	6 × GN1/1	86 × 65 × 66 cm			8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFM06DS				●		
EFM06DSL				● ●		
EFM10D	10 × GN1/1	86 × 65 × 94 cm			16,5	
EFM10DS				●		
EFM10DSL				● ●		
GFM06D	6 × GN1/1	86 × 70 × 74 cm	🔥		10	230 V ~ 1 50 Hz
GFM06DS				●		
GFM06DSL				● ●		
GFM10D	10 × GN1/1	86 × 70 × 102 cm			19	
GFM10DS				●		
GFM10DSL				● ●		

TECNODUAL D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY (70 mm)	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFB04D	4 × GN1/1 - (600×400)	93 × 72.5 × 52 cm	⚡		6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFB04DS				●		
EFB04DSL				● ●		
EFB04D1						230 V ~ 1 50 Hz
EFB04DS1				●		
EFB04DSL1				● ●		
EFB06D	6 × GN1/1 - (600×400)	93 × 72.5 × 66 cm			8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFB06DS				●		
EFB06DSL				● ●		
EFB10D	10 × GN1/1 - (600×400)	93 × 72.5 × 94 cm			16,5	
EFB10DS				●		
EFB10DSL				● ●		
GFB06D	6 × GN1/1 - (600×400)	93 × 77.5 × 74 cm	🔥		10	230 V ~ 1 50 Hz
GFB06DS				●		
GFB06DSL				● ●		
GFB10D	10 × GN1/1 - (600×400)	93 × 77.5 × 102 cm			19	
GFB10DS				●		
GFB10DSL				● ●		



FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Lampada spia indicante forno in funzione

Signal light indicating that the oven is working

2 Selezione della temperatura: 50÷300 °C

Temperature selection knob: 50 ÷300 °C

3 Pulsante on/off luci camera

On/off chamber lighting

4 Apertura sfiato

Vent opening

5 Lampada spia termostatazione

Thermostat pilot light

6 Timer 0÷120 minuti/funzionamento a tempo continuo

0÷120 minutes timer/continuous time functioning

7 Selettore umidificatore (7 livelli di umidità)

Steam regulation knob (7 humidity levels)

8 Riavvio bruciatore (solo modelli gas)

Burner restart (gas models only)

9 Spia blocco bruciatore (solo modelli gas)

Signal light indicating burner block (gas models only)

COMANDI MANUALI

- Selettore temperatura: 50 - 300 °C.
- Timer.
- Inversore automatico della ventola.
- Selettore 7 livelli di umidità.
- Illuminazione interna.
- Porta con doppio vetro apribile.
- Sfiato camera di cottura.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.

IN DOTAZIONE

- Paratie portateglie.

A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

MANUAL CONTROL

- Temperature adjustable from 50 to 300°C.
- Timer.
- Automatic motor-rotation inverter.
- 7 Humidity levels selectable.
- Internal lighting.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Cooking chamber vent.
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.

STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

- Left opening door.

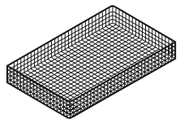
TECNOCOMBI M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. L × P × H DIM. W × D × H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFC04M	**4 × GN1/1**	70 mm	86 × 65 × 52 cm	⚡	6,25	400 ~ 3N - 50 Hz
EFC04M1						230 V ~ 1 - 50 Hz
EFC06M	**6 × GN1/1**		86 × 65 × 66 cm		8,25	400 ~ 3N - 50 Hz
EFC10M	**10 × GN1/1**		86 × 65 × 94 cm		16,5	
GFC06M	**6 × GN1/1**		86 × 70 × 74 cm	🔥	10	230 V ~ 1 - 50Hz
GFC10M	**10 × GN1/1**		86 × 70 × 102 cm		19	

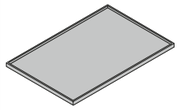
TECNODUAL M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFB04M	**4 × GN1/1 - (600×400)**	93 × 72.5 × 52 cm	⚡	6,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFB04M1					230 V ~ 1 - 50 Hz
EFB06M	**6 × GN1/1 - (600×400)**	93 × 72.5 × 66 cm		8,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFB10M	**10 × GN1/1 - (600×400)**	93 × 72.5 × 94 cm		16,5	400 V ~ 3N - 50 Hz
GFB06M	**6 × GN1/1 - (600×400)**	93 × 77.5 × 74 cm	🔥	10	230 V ~ 1 - 50 Hz
GFB10M	**10 × GN1/1 - (600×400)**	93 × 77.5 × 102 cm		19	

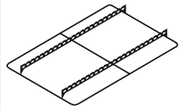
TEGLIE GN1/1 PER FORNI TECNOCOMBI | GN1/1 TRAYS FOR TECNOCOMBI



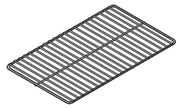
091946
Cestello in rete pre-fritti (1.8 kg)
Mesh basket for pre-fried food (1.8 kg)



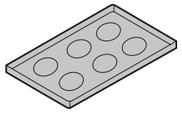
951917
Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce
Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia



091949
Griglia INOX speciale per cottura spiedini
Stainless steel grid for kebabs

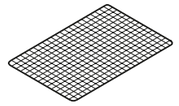


9055
Griglia INOX
Stainless steel grid

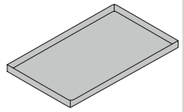


091951
Teglia in alluminio teflonata antiaderente per frittatine
Teflon-coated non-stick aluminium tray for omelettes

091950
Griglia speciale per cottura carni e pesci
Special grid for meat and fish

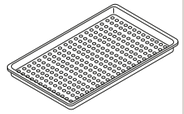


091947
Griglia speciale per cottura verdure
Special grid for vegetables



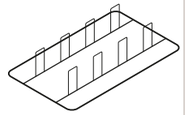
Teglia in alluminio teflonata antiaderente per fritti
Non-stick teflon-coated aluminium tray for fried food

091952
h = 2 cm
091953
h = 4 cm
091954
h = 6,5 cm

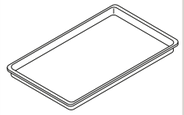


Bacinella INOX forata
Perforated stainless steel baking tray

9056
h = 2 cm
9057
h = 4 cm
9058
h = 6.5 cm

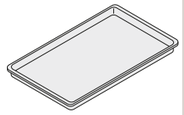


091948
Griglia per 8 polli
Grid for 8 chickens



Bacinella liscia INOX
Smooth stainless steel baking tray

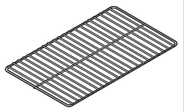
9032
h = 2 cm
9033
h = 4 cm
9034
h = 6,5 cm



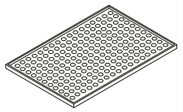
Vassoio smaltato nero
Black enamelled baking tray

9059
h = 2 cm
9060
h = 4 cm
9061
h = 6.5 cm

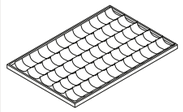
TEGLIE 600×400 SOLO PER TECNODUAL | 600×400 TRAYS, ONLY FOR TECNODUAL



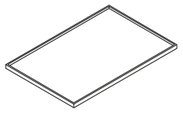
9037
Griglia cromata
Chromium-plated grid



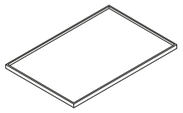
9045
Teglia forata in alluminio
Perforated aluminium tray



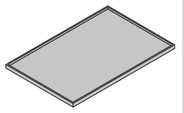
9046
Teglia sagomata per baguette in alluminio
Shaped aluminium tray for baguettes



9041
Teglia liscia in alluminio
Aluminium smooth baking tray

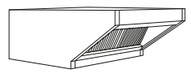


9042
Teglia liscia in lamiera alluminata
Aluminium steel smooth baking tray



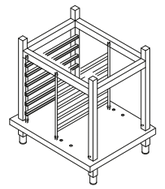
961910
Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce
Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia

ACCESSORI | OPTIONAL EXTRAS



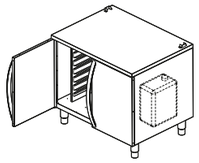
KFGC (solo/only TECNOCOMBI)
Cappa a condensazione vapori con aspiratore
Solo per forni 6GN e 10GN
Condensing extractor hood with motor
Only for 6GN & 10GN ovens

KFPC (solo/only TECNODUAL)
Cappa a condensazione vapori con aspiratore
Solo per forni 6 e 10 teglie
Condensing extractor hood with motor
Only for 6 & 10 trays ovens



Base con portateglie per forni TECNOCOMBI
TECNOCOMBI oven base with side runners
SFGT4 > forni 4GN / 4GN ovens
SFGT6 > forni elettrici 6GN e 10GN / 6GN & 10GN electric ovens
SFGT6G > forni gas 6GN e 10GN / 6GN & 10GN gas ovens

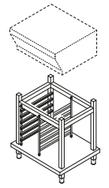
Base con portateglie per forni TECNODUAL
TECNODUAL oven base with side runners
SFBT4 > forni 4 teglie / 4 trays ovens
SFBT6 > forni elettrici 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays electric ovens
SFBT6G > forni gas 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays gas ovens



Armadio neutro, porta teglie e porta detergente/ Neutral cupboard with runners & detergent tank support

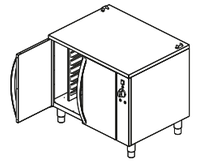
BNG6 > 7×GN1/1 **(solo/only TECNOCOMBI)**

BNB6 > 16×(600×400) **(solo/only TECNODUAL)**



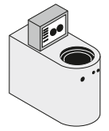
Base con portateglie per forni TECNOCOMBI con cappa
Base with side runners for TECNOCOMBI oven with hood
SFGTK > forni elettrici 6GN / 6GN electric ovens
FSGTKG > forni gas 6GN / 6GN gas ovens

Base con portateglie per forni TECNODUAL con cappa
Base with side runners for TECNODUAL oven with hood
SFPTK > forni elettrici 6 teglie / 6 trays electric ovens
SFBTKG > forni gas 6 teglie / 6 trays gas ovens



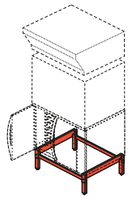
BCG6
Armadio caldo, porta teglie
Capacità 7 teglie GN1/1
(solo/only TECNOCOMBI)

Hot cupboard with runners
Capacity 7 × GN1/1 trays
(solo/only TECNOCOMBI)



951910
Addolcitore
Water softener

230 V ~ 1 | 50 Hz



Base per forni TECNOCOMBI con cappa su armadio
Base for composition of TECNOCOMBI with hood on top of a cupboard

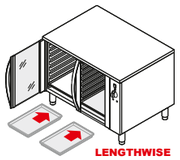
AFGAK > solo forni 6 GN1/1 | 6 GN1/1 ovens only

Base per forni TECNODUAL 6 teglie con cappa su armadio
Base for composition of 6 trays TECNODUAL with hood on top of a cupboard

AFPAKC > con/with **BNB6 - BUP5CW**

AFPAKL > con/with **BUP5LW**

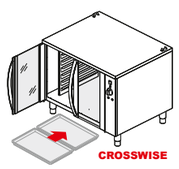
951911
Kit ruote
Wheel kit



BUP5LW (solo/only TECNODUAL)
Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)
Piano rinforzato
Capacità 16 teglie GN1/1 - (60×40)

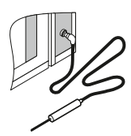
Prover cabinet with glass door (water injection)
Reinforced top
Capacity 16 × GN1/1 - (60×40) trays

951912
Doccia laterale esterna
External spray gun

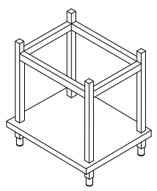


BUP5CW (solo/only TECNODUAL)
Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)
Piano rinforzato
Capacità 16 teglie GN1/1 - (60×40)

Prover cabinet with glass door (water injection)
Reinforced top
Capacity 16 × GN1/1 - (60×40) trays

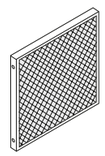


951913
Sonda al cuore ad ago per sottovuoto e piccole pezzature
Needle probe for small joints and vacuum cookings

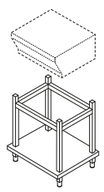


Base per forni TECNOCOMBI
Base for TECNOCOMBI ovens
SFG4 > 4GN
SFG6 > 6GN - 10GN elettrici/electric
SFG6G > 6GN - 10GN gas

Base per forni TECNODUAL
Base forTECNODUAL ovens
SFP3 > forni 4 teglie / 4 trays ovens
SFP5 > forni elettrici 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays electric ovens
SFP5G > forni gas 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays gas ovens



951914
Filtro per grassi
Fat filter



Base per forni TECNOCOMBI con cappa
Base for TECNOCOMBI oven with hood
SFGK > forni elettrici 6GN / 6GN electric ovens
SFGKG > forni gas 6GN / 6GN gas ovens

Base per forni TECNODUAL con cappa
Base for TECNODUAL oven with hood
SFPK > forni elettrici 6 teglie / 6 trays electric ovens
SFPKG > forni gas 6 teglie / 6 trays gas ovens

951915
Detergente alcalino in tanica 10 lt
10 lt alkaline detergent tank

KIT PER LA SOVRAPPONIBILITÁ

Flessibilità, razionalizzazione del lavoro, risparmio energetico, ergonomia. I forni Tecnoinox possono essere sovrapposti a 2 a 2 per creare composizioni a colonna flessibili e funzionali. Grazie agli appositi kit, i forni possono essere abbinati in diverse combinazioni con il vantaggio di poter gestire nello stesso momento cotture che necessitano di umidità, tempi e temperature diverse. Flessibilità è anche risparmio energetico ed efficienza, dal momento che per ridotti carichi di prodotto è possibile far lavorare a pieno uno dei forni anziché sprecare energia per riscaldare un forno più grande non del tutto carico. I kit sono progettati in modo da creare colonne della giusta altezza rispetto all'operatore, rispettando la sicurezza nelle operazioni di inserimento ed estrazione delle teglie e l'ergonomia nell'utilizzo dell'apparecchiatura.

STACKING KIT

Flexibility, work rationalisation, energy savings, ergonomics. Tecnoinox ovens can be stacked in a pile to create a flexible and practical cooking column. Thanks to Tecnoinox stacking kits, the chef can arrange ovens in the preferred combination and will be able to keep control on dishes that need different temperature, humidity and cooking times. Flexibility also means energy savings and efficiency. For instance, the chef can choose to have a smaller oven working on full load other than wasting energy to heat a bigger oven. All kits are designed to be as tall as the user is comfortable with, to guarantee safety while handling trays and the highest workplace ergonomics.

Kit di sovrapposizione
Forno misto 10×GN
Forno misto 6×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit
10×GN Combi oven
6×GN Combi oven
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno misto 4×GN
Forno misto 4×GN
Forno misto 4×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit
4×GN Combi oven
4×GN Combi oven
4×GN Combi oven
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno misto 10×GN
Forno misto 4×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit
10×GN Combi oven
4×GN Combi oven
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno misto 6×GN
Forno misto 6×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit
6×GN Combi oven
6×GN Combi oven
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno misto 6×GN
Forno misto 4×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit
6×GN Combi oven
4×GN Combi oven
Extractor hood

KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER TECNOCOMBI | TECNODUAL
STACKING KIT FOR TECNOCOMBI | TECNODUAL

FORNI OVENS

Perfetta uniformità di cottura e precisione nella gestione dell'umidità per i professionisti di pasticceria e panetteria
Perfect cooking uniformity and precise humidity control in the bakery and pastry field

TECNOBAKE

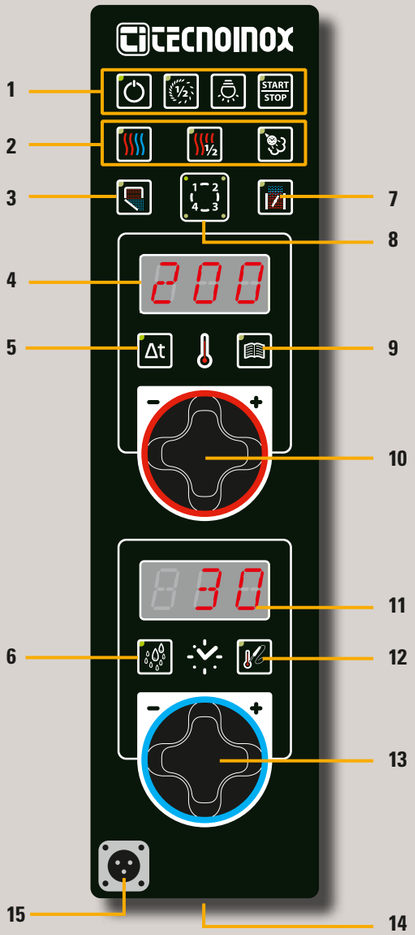
FORNI MISTI PASTICCERIA CON VAPORE DIRETTO - 3/5/8 TEGLIE, PASSO 90 mm
COMBI OVENS FOR PASTRY (DIRECT STEAM) - 3/5/8 TRAYS, 90 mm BETWEEN SHELVES

TECNOBAKE
D series – comandi elettronici: automazione per avanzate esigenze di programmazione del lavoro.
Tecnobake è dotato di un set di ricette preimpostate e memorizzate. Anche i programmi impostati manualmente in ogni fase possono essere memorizzati per ripetere di volta in volta lo stesso risultato con la massima velocità.
Sbuffo di vapore temporizzato, particolarmente utile ad inizio cottura per ottimi risultati nella cottura del pane.
Sistema di **apertura** dello **sfiato camera** per l'evacuazione rapida dei vapori in camera, programmabile nelle varie fasi di cottura.
Programma di **lavaggio automatico** e **sonda** al cuore previsti in alcuni modelli.
Inversione automatica del senso di rotazione della **ventola**, per un'ideale uniformità di cottura. Due velocità di ventilazione selezionabili e possibilità di riduzione della potenza per cotture delicate.

M series – comandi manuali: un forno semplice e sofisticato allo stesso tempo.
Un prodotto fragrante, dall'aspetto accattivante, perfettamente lievitato: TECNOBAKE M series abbina l'aria calda forzata al vapore.
L'aria calda forzata riduce i tempi di cottura e garantisce una uniforme distribuzione del calore, ottimizzata grazie all'inversione automatica del senso di rotazione della ventola.
La gestione del **vapore** è agevole grazie al selettore a 7 livelli. L'umidità in eccesso in camera può essere facilmente gestita tramite lo sfiato manuale.
TECNOBAKE M series è dotato di un comodo **timer** programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso a fine cottura. In alternativa è possibile impostare il funzionamento continuo a tempo infinito.
Tutte le funzioni del forno sono facilmente gestibili tramite 3 semplici ed intuitivi comandi.

TECNOBAKE
D series – electronic control: automation for advanced cooking operations scheduling.
Tecnobake is equipped with some stored cooking recipes. Personalized cooking programs, manually prearranged in every phase, can also be stored to achieve uniform result every time, with minimum effort.
Timed steam injection, especially suitable for best results in the initial phase of bread baking.
Cooking chamber vent for rapid release of excess humidity, programmable in each cooking cycle.
Versions with **heat probe** and **automatic cleaning system** available.
Automatic fan-rotation inverter for perfect baking uniformity. Two fan speeds available and possibility of power reduction for more delicate cookings.

M series – manual control: a sophisticated yet simple oven.
A fragrant product with a crisp look, perfectly leavened: TECNOBAKE M series combines steam with the air-convection system.
The air-convection system reduces cooking times and allows a more uniform and even distribution of the heat. An important role is also played by the fan-rotation inverter.
A 7 levels knob allows easy adjustment of the steam while the excess humidity is easily released by the manual cooking chamber vent.
TECNOBAKE M series features a handy **timer**, programmable up to 120 minutes with warning ring tone at the end of the cooking cycle. As an alternative it can be set to function non-stop.
All oven functions can be arranged by 3 simple and clear controls.



FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Interruttore principale
Main switch

Velocità della ventola
Fan speed

Luce camera di cottura
Cooking chamber lighting

Start/pausa/stop programmi di cottura
Start/pause/stop cooking programs

2 Funzionamento misto/con riduzione potenza/sbuffo di vapore
Combi mode/power reduction cycle/timed steam injection

3 Raffreddamento rapido a porta aperta
Rapid cooking chamber cooling with door open

4 Visualizzazione temperatura/temperatura ΔT/programmi cottura/programmi lavaggio (dove previsto)
Display for temperature/Δt temperature/cooking programs/automatic cleaning programs (where supplied)

5 Cotture con ΔT per cotture lente e di grosse pezzature
Δt cooking cycles for slow cookings or large food items

6 Livello di vapore in camera
Setting of steam level in the cooking chamber

7 Controllo dello sfiato
Vent management

8 Selezione ciclo di cottura
Cooking cycle selection

9 Selezione ricette/programma lavaggio se previsto
Recipes selection/cleaning cycles (if supplied)

10 Manopola scroll e push per la gestione delle impostazioni di temperatura/temperatura ΔT/ricette/lavaggio se previsto
Scroll and push knob to manage temperature settings/ΔT temperature/recipes/automatic cleaning where supplied

11 Visualizzazione tempo/livelli di vapore in camera/temperatura sonda spillone
Time, steam level in the chamber, heat probe temperature display

12 Sonda al cuore
Heat probe management

13 Manopola scroll e push per la gestione delle impostazioni di tempo
Scroll and push knob to manage time settings

14 Connettore USB
USB connector

15 Connettore sonda al cuore se prevista
Heat probe connector when supplied

COMANDI ELETTRONICI
- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 30÷300 °C, misto 60÷250 °C.
- 10 livelli di umidità programmabili
- Evacuazione rapida umidità.
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola.
- Connessione USB.
- Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- Autodiagnosi.
- Bacinella raccolta condensa sottoporta.
- 1/2 velocità della ventola.
- 3 livelli di lavaggio nei modelli dove previsto.
- Preriscaldo impostabile.
- Ricette preimpostate.
- Ricettario incluso.

DOTAZIONE STANDARD
- Paratie portateglie.

A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE
- Porta ad apertura sinistra.

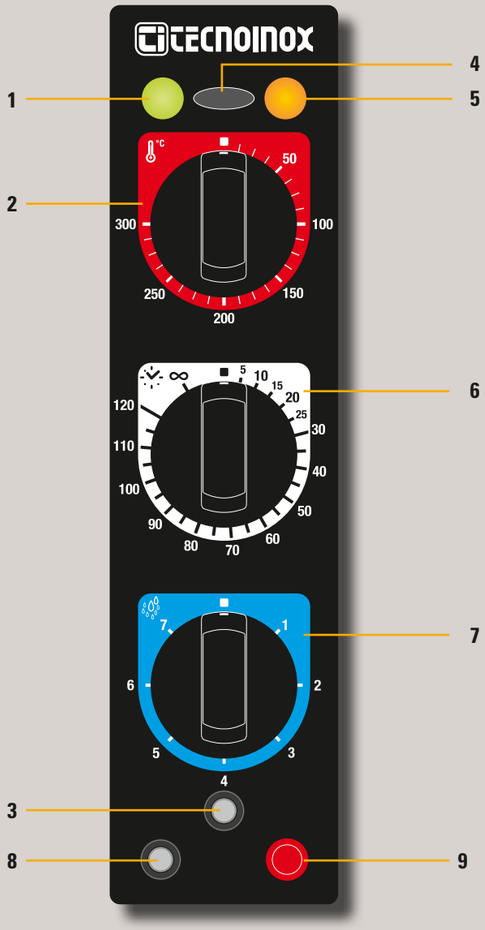
ELECTRONIC CONTROL
- 99 programs with 4 automatic cooking steps.
- Temperature adjustable from 30 to 300°C in convection mode, from 60 to 250°C in combi mode.
- 10 programmable humidity levels.
- Rapid moisture evacuation.
- Automatic motor rotation inverter.
- USB connection.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.
- Self diagnostic.
- Under door basin for moisture collection.
- 1/2 speed fan.
- 3 levels cleaning cycle where provided.
- Settable preheating cycle.
- Stored cooking recipes.
- Recipes book included

STANDARD SUPPLIED
- Side runners.

AT REQUEST WITH ORDERING THE OVEN
- Left opening door.

TECNOBAKE D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFP03D	**3 × (600×400)**	90 mm	93 × 72,5 × 52 cm			6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP03DS					●		
EFP03DSL					● ●		
EFP03D1							230 V ~ 1 50 Hz
EFP03DS1					●		
EFP03DSL1					● ●		
EFP05D	**5 × (600×400)**		93 × 72,5 × 66 cm			8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP05DS					●		
EFP05DSL					● ●		
EFP08D	**8 × (600×400)**		93 × 72,5 × 94 cm			16,5	
EFP08DS					●		
EFP08DSL					● ●		
GFP05D	**5 × (600×400)**	90 mm	93 × 77,5 × 74 cm			10	230 V ~ 1 50 Hz
GFP05DS					●		
GFP05DSL					● ●		
GFP08D	**8 × (600×400)**		93 × 77,5 × 102 cm			19	
GFP08DS					●		
GFP08DSL					● ●		



FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Lampada spia indicante forno in funzione

Signal light indicating that the oven is working

2 Selezione della temperatura: 50÷300 °C

Temperature selection knob: 50 ÷300 °C

3 Pulsante on/off luci camera

On/off chamber lighting

4 Apertura sfiato

Vent opening

5 Lampada spia termostatazione

Thermostat pilot light

6 Timer 0÷120 minuti/funzionamento a tempo continuo

0÷120 minutes timer/continuous time functioning

7 Selettore umidificatore (7 livelli di umidità)

Steam regulation knob (7 humidity levels)

8 Riavvio bruciatore (solo modelli gas)

Burner restart (gas models only)

9 Spia blocco bruciatore (solo modelli gas)

Signal light indicating burner block (gas models only)

Forno misto programmabile per pasticceria Tecnobake 8 teglie 600×400 installato su lievitatore con capacità 16 teglie.

Programmable combi oven for pastry Tecnobake D series with capacity of 8 trays 600×400, mounted on a 16 trays prover cabinet.

COMANDI MANUALI

- Selettore temperatura: 50 - 300 °C.
- Timer.
- Inversore automatico della ventola.
- Selettore 7 livelli di umidità.
- Illuminazione interna.
- Porta con doppio vetro apribile.
- Sfiato camera di cottura.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304

IN DOTAZIONE

- Paratie portateglie.

A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

MANUAL CONTROL

- Temperature adjustable from 50 to 300°C.
- Timer.
- Automatic motor-rotation inverter.
- 7 Humidity levels selectable.
- Internal lighting.
- Double glass door (the glass che be opened separately).
- Cooking chamber vent.
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.

STANDARD SUPPLIED

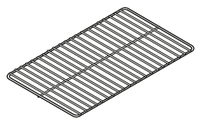
- Side runners.

AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

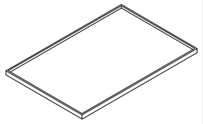
- Left opening door.

TECNOBAKE M SERIES

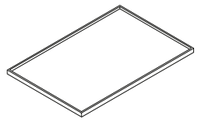
MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFP03M	**3 × (600×400)**	90 mm	93 × 72,5 × 52	⚡	6,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFP03M1						230 V ~ 1 - 50Hz
EFP05M	**5 × (600×400)**		93 × 72,5 × 66		8,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFP08M	**8 × (600×400)**		93 × 72,5 × 94		16,5	
GFP05M	**5 × (600×400)**	90 mm	93 × 77,5 × 74	🔥	10	230 V ~ 1 - 50Hz
GFP08M	**8 × (600×400)**		93 × 77,5 × 102		19	



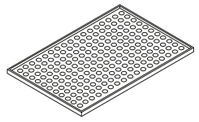
9037
Griglia cromata
Chromium-plated grid



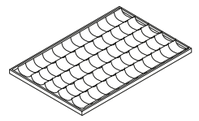
9041
Teglia liscia in alluminio
Aluminium smooth baking tray



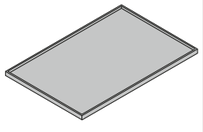
9042
Teglia liscia in lamiera alluminata
Aluminium steel smooth baking tray



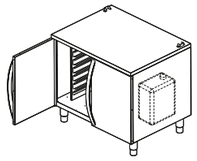
9045
Teglia forata in alluminio
Perforated aluminium tray



9046
Teglia sagomata per baguette in alluminio
Shaped aluminium tray for baguettes

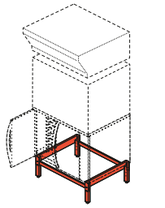


961910
Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce
Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia



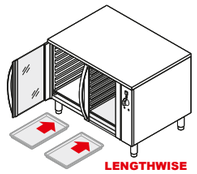
BNP5
Armadio neutro, porta teglie e porta detergente
Capacità 16 teglie (600×400)

Neutral cupboard with runners & detergent tank support
Capacity 16 trays (600×400)



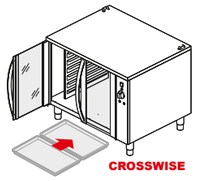
AFPAKC
Alzatina per **TECNOBAKE** con cappa **KFPC** su armadio **BNP5 - BUP5CW**
Base for composition of **TECNOBAKE** with **KFPC** hood on top of a **BNP5 - BUP5CW** cupboard

AFPAKL
Alzatina per **TECNOBAKE** con cappa **KFPC** su armadio **BNP5 - BUP5CW**
Base for composition of **TECNOBAKE** with **KFPC** hood on top of a **BUP5LW** cupboard



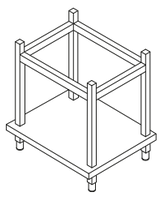
BUP5LW
Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)
Piano rinforzato
Capacità 16 teglie GN1/1 - (60×40)

Prover cabinet with glass door (water injection)
Reinforced top
Capacity 16 × GN1/1 - (60×40) trays



BUP5CW
Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)
Piano rinforzato
Capacità 16 teglie GN1/1 - (60×40)

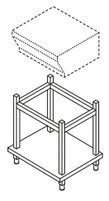
Prover cabinet with glass door (water injection)
Reinforced top
Capacity 16 × GN1/1 - (60×40) trays



SFP3
Base per forni elettrici - Solo per forni 3 teglie
Base for electric ovens - Only for 3 trays ovens

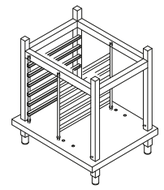
SFP5
Base per forni elettrici - Solo per forni 5 e 8 teglie
Base for electric ovens - Only for 5 & 8 trays ovens

SFP5G
Base per forni gas - Solo per forni 5 e 8 teglie
Base for gas ovens - Only for 5 & 8 trays ovens



SFPK
Base per forni elettrici con cappa, solo per forni 5 teglie
Base for electric oven with hood, only for 5 trays ovens

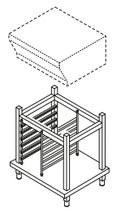
SFPKG
Base per forni gas con cappa, solo per forni 5 teglie
Base for gas oven with hood, only for 5 trays ovens



SFPT3
Base con portateglie - Solo per forni elettrici 3 teglie
Base with side runners - Only for 3 trays electric ovens

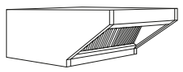
SFPT5
Base con portateglie - Solo per forni elettrici 5 e 8 teglie
Base with side runners - Only for 5 & 8 trays electric ovens

SFPT5G
Base con portateglie - Solo per forni gas 5 e 8 teglie
Base with side runners - Only for 5 & 8 trays gas ovens



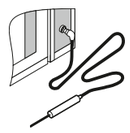
SFPTK
Base con portateglie, solo per forni elettrici 5 teglie con cappa
Base with side runners, only for 5 trays electric oven with hood

SFPTKG
Base con portateglie, solo per forni gas 5 teglie con cappa
Base with side runners, only for 5 trays gas oven with hood



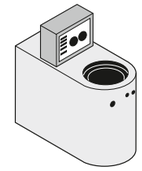
KFPC
Cappa a condensazione vapori con aspiratore
Solo per forni 5 e 8 teglie
Condensing extractor hood with motor
Only for 5 & 8 trays ovens

951912
Doccia laterale esterna
External spray gun



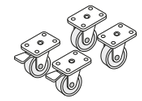
951913
Sonda al cuore ad ago per sottovuoto e piccole pezzature
Needle probe for small joints and vacuum cookings

951915
Detergente alcalino in tanica 10 lt
10 lt alkaline detergent tank

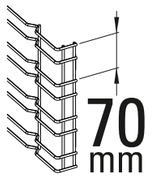


951910
Addolcitore
Water softener

230 V ~ 1 | 50Hz



951911
Kit ruote
Wheel kit



961911
Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 3 teglie
Pair of 70 mm spaced side runners for 3 trays ovens

961912
Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 5 teglie
Pair of 70 mm spaced side runners for 5 trays ovens

961913
Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 8 teglie
Pair of 70 mm spaced side runners for 8 trays ovens

FORNI OVENS

Kit di sovrapposizione
Forno 8 teglie 600×400
Forno 5 teglie 600×400
Cappa di aspirazione

Stacking kit
Oven with 8 × (600×400) trays
Oven with 5 × (600×400) trays
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno 3 teglie 600×400
Forno 3 teglie 600×400
Forno 3 teglie 600×400
Cappa di aspirazione

Stacking kit
Oven with 3 × (600×400) trays
Oven with 3 × (600×400) trays
Oven with 3 × (600×400) trays
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno 8 teglie 600×400
Forno 3 teglie 600×400
Cappa di aspirazione

Stacking kit
Oven with 8 × (600×400) trays
Oven with 3 × (600×400) trays
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno 5 teglie 600×400
Forno 5 teglie 600×400
Cappa di aspirazione

Stacking kit
Oven with 5 × (600×400) trays
Oven with 5 × (600×400) trays
Extractor hood

Kit di sovrapposizione
Forno 5 teglie 600×400
Forno 3 teglie 600×400
Cappa di aspirazione

Stacking kit
Oven with 5 × (600×400) trays
Oven with 3 × (600×400) trays
Extractor hood

KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER TECNOBAKE
STACKING KIT FOR TECNOBAKE

FORNI OVENS

FORNI ELETTRICI E A GAS / COMANDI ELETTRONICI / 6 / 10 / 20 TEGLIE GN1/1
GAS AND ELECTRIC OVENS / ELECTRONIC CONTROL / 6 / 10 / 20 GN1/1 TRAYS

LENGTHWISE
I vantaggi della teglia in profondità.
La flessibilità nell'utilizzo di teglie diverse, grazie alla possibilità di alloggiare sulla stessa guida 1 teglia GN1/1 o 2 teglie GN2/3.
Efficienza e velocità di ripristino della temperatura impostata, grazie alla minore dispersione di calore all'apertura della porta.

Tante cotture diverse,
un unico strumento.
Cotture a vapore, a bassa temperatura, alla griglia, arrosto, per qualsiasi tipo di alimento, lasciando che il forno lavori da solo grazie alla gestione in automatico di tutte le fasi impostate.

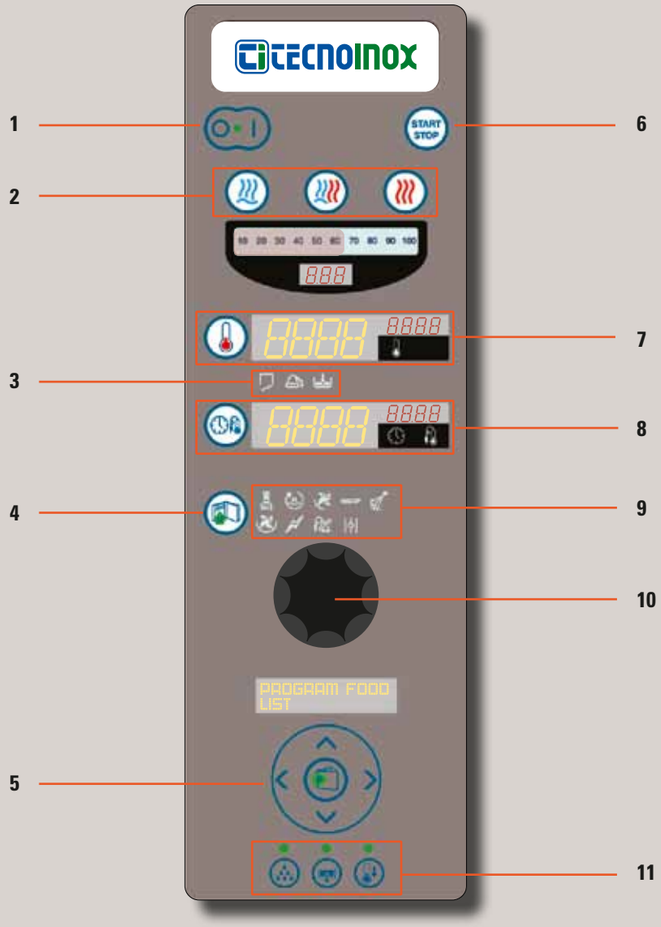
B SERIES:
Il boiler garantisce precisione assoluta per le cotture più delicate di verdure al vapore, pane, prodotti di pasticceria o per servizi come il banqueting, che sfruttano il ciclo abbattitore - rigenerazione.

LENGTHWISE
Benefits of the lenghtwise
Flexibility of use: allowing to position 1 GN1/1 tray or 2 GN2/3 trays on the same runner.
Efficiency and quick re-establishment of the set temperature, thanks to a lower heat dispersion when opening the oven door.

Many cooking methods,
same appliance.
Steam cooking, low temperature cycle, grilling, roasting, and with any kind of food. Simply leaving the oven to work on its own thanks to the automatic setting of the cooking cycles.

B SERIES:
The boiler ensures accuracy and best results with more delicate cookings, such as steamed vegetables, bread, pastry products or catering services as banqueting, which use blast chilling - regeneration cycle.

Forno lengthwise e carrello con struttura per 20 teglie GN1/1
Lengthwise oven with 20xGN1/1 tray rack trolley



FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Interruttore generale
Main switch

2 Ciclo a vapore
Steam cycle

Ciclo misto
Combi cycle

Ciclo ad aria calda
Air-convection cycle

3 Spia indicante porta del forno aperta
Door open indicator LED

Spia calcare
Limescale LED

Indicazione stato boiler
Boiler status LED

4 Utilità: funzioni utili al tipo di cottura da effettuare
Utilities: useful functions depending on the cooking type

5 Gestione della biblioteca comandi
Controls set management

6 Avvio/arresto ciclo/programma di cottura
Start/stop of cycle/cooking program

7 Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura in cella
Digital thermometer/thermostat to manage the cooking chamber temperature

8 Temporizzatore per il controllo del tempo di cottura. Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura al cuore del prodotto
Timer. Digital thermometer/thermostat to manage the product core temperature

9 Impostazione ritardo partenze programmi di cottura o pause tra due cicli
Cooking programs start postponement or pause phase between two cycles

Ciclo di rigenerazione
Regeneration cycle

Rotazione ventola ad impulsi
Pulse turns fan rotation (intermittent operation)

Registrazione programma di cottura in conformità allo standard HACCP
Cooking program recording in compliance with HACCP standards

Ciclo automatico e semiautomatico di pulizia del forno
Automatic or semiautomatic oven cleaning cycle

1/2 velocità ventola
Low speed fan cycle

Ciclo a potenza ridotta
Reduced power cycle

Cottura a bassa temperatura
Low temperature cooking cycle

Ciclo ad aria calda con sfiato cella aperta
Air-convection cycle with oven chamber vent open

10 Regolazione dei parametri di cottura (umidità/temperatura/tempo)
Humidity/temperature/time parameters setting

11 Iniezione manuale di acqua in cella
Manual water injection in the cooking chamber.

Raffreddamento rapido cella
Rapid oven cooling

Scarico manuale acqua del generatore di vapore
Boiler manual water draining

COMANDI ELETTRONICI

- 20 programmi preimpostati e 100 personalizzabili ciascuno con 7 fasi di cottura.
- Ciclo cottura a bassa temperatura.
- Controllo reale di umidità.
- Cicli: convezione, misto e vapore.
- Sonda al cuore con 6 sensori.
- Velocità della ventola a pieno regime.
- 1/2 Velocità e ad impulsi.
- Sistema di pulizia automatico integrato.
- Doccetta retraibile in dotazione.
- Trasformazione ad uso pasticceria con struttura optional.

DOTAZIONE STANDARD

- Paratie portateglie.

ELECTRONIC CONTROL

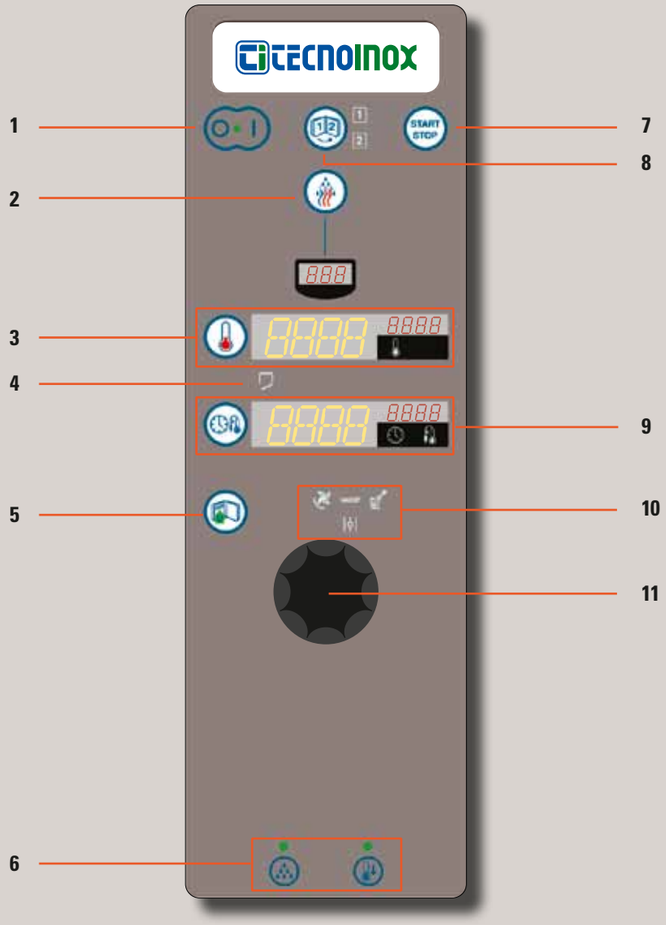
- 20 stored programs and 100 customized programs with 7 cooking steps each.
- Low temperature cooking cycle.
- Real humidity control.
- Convection, combi and steam cycles.
- Heat probe with 6 sensors.
- Full speed, 1/2 speed and pulse turns fan.
- Integrated automatic cleaning system.
- Retractable spray gun.
- Pastry use with optional rack.

STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

LENGTHWISE B SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FCE6E	6 x GN1/1	65 mm	89,8 x 91,5 x 80,8 cm	⚡		10,1	400 ~ 3N 50/60
FCE6G				🔥		17 + 0,25	230 ~ 50/60
FCE10E	10 x GN1/1		89,8 x 91,5 x 105,8 cm	⚡		17,5	400 ~ 3N 50/60
FCE10G				🔥		35 + 0,3	230 ~ 50/60
FCE20E	20 x GN1/1		99,3 x 95,7 x 179,5 cm	⚡		34,5	400 ~ 3N 50/60
FCE20G				🔥		58 + 0,5	230 ~ 50/60



FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Interruttore generale
Main switch

2 Ciclo ad aria calda
Air-convection cycle

3 Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura in cella
Digital thermometer/thermostat to control the cooking chamber temperature

4 Spia indicante porta del forno aperta
Door open indicator LED

5 Utilità: funzioni utili al tipo di cottura da effettuare
Utilities: useful functions for the cooking type to be executed

6 Iniezione manuale di acqua in cella
Manual water injection in the cooking chamber

Raffreddamento rapido cella
Rapid oven cooling

7 Avvio/arresto ciclo/programma di cottura
Cooking cycle/program start/stop

8 Fasi di cottura in sequenza automatica
Automatic sequence phases

9 Temporizzatore per il controllo del tempo di cottura. Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura al cuore del prodotto
Timer. Digital thermometer/thermostat to manage the product core temperature

10 Rotazione ventola ad impulsi
Pulse turns fan rotation (intermittent operation)

Registrazione programma di cottura in conformità allo standard HACCP
Cooking program recording in compliance with HACCP standards

Ciclo automatico e semiautomatico di pulizia del forno
Automatic or semiautomatic oven cleaning cycle

Ciclo ad aria calda con sfiato cella aperto
Air-convection cycle with oven chamber vent open

11 Regolazione dei parametri di cottura (umidità/temperatura/tempo)
Humidity/temperature/time parameters adjustment

COMANDI ELETTRONICI

- Impostabile con 2 fasi di cottura automatica.
- Ciclo cottura a bassa temperatura.
- 11 Livelli di umidità.
- Cicli: convezione, misto e vapore.
- Sonda al cuore.
- Velocità ventola a pieno regime e ad impulsi.
- Sistema di pulizia automatico integrato.
- Trasformazione ad uso pasticceria con struttura portateglie accessoria.

DOTAZIONE STANDARD

Paratie portateglie.

ELECTRONIC CONTROL

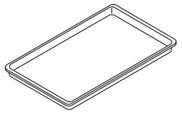
- Cook setting with 2 steps.
- Low temperature cooking cycle.
- 11 Humidity levels.
- Convection, combi and steam cycles.
- Heat probe.
- Full fan speed and pulse turns.
- Integrated automatic cleaning system.
- Pastry use with optional rack.

STANDARD SUPPLIED

Side runners.

LENGTHWISE D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FCD6E	**6 x GN1/1**	65 mm	89,8 x 91,5 x 80,8 cm	⚡		10,1	400 ~ 3N 50/60
FCD6G				🔥		10 + 0,25	230 ~ 50/60
FCD10E	**10 x GN1/1**		89,8 x 91,5 x 105,8 cm	⚡		17,5	400 ~ 3N 50/60
FCD10G				🔥		20 + 0,3	230 ~ 50/60
FCD20E	**20 x GN1/1**		99,3 x 95,7 x 179,5 cm	⚡		34,5	400 ~ 3N 50/60
FCD20G				🔥		40 + 0,5	230 ~ 50/60

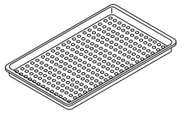


Bacinella liscia INOX
Smooth stainless steel baking tray

9032
h = 2 cm

9033
h = 4 cm

9034
h = 6,5 cm

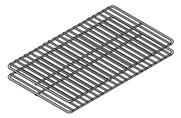


Bacinella INOX forata
Perforated stainless steel baking tray

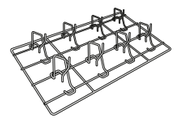
9056
h = 2 cm

9057
h = 4 cm

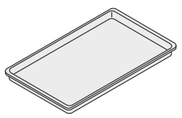
9058
h = 6.5 cm



091911
Coppia di griglie INOX GN1/1
GN1/1 pair of stainless steel grids



091910
Griglia GN1/1 per 8 polli (1.2 kg)
GN1/1 grid for 8 chickens (1.2 kg)

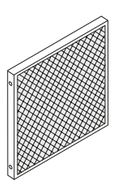


Vassoio smaltato nero
Black enamelled baking tray

9059
h = 2 cm

9060
h = 4 cm

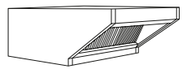
9061
h = 6.5 cm



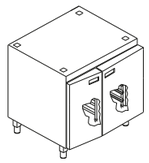
091907
Filtro per grassi | fat filter
Solo per | only for FCD6E - FCD6G

091908
Filtro per grassi | fat filter
Solo per | only for FCD10E - FCD10G

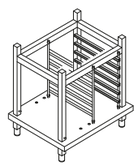
091909
Filtro per grassi | fat filter
Solo per | only for FCD20E - FCD20G



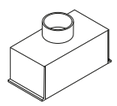
CF
Cappa con aspiratore per abbattimento vapori
Solo per forni 6GN e 10GN
Extractor hood with motor to remove steam
Only for 6GN & 10GN ovens



BNF
Armadio neutro con porta griglie 6 × GN1/1
Solo per forni 6GN e 10GN
Neutral cupboards with 6 × GN1/1 grids rack
Only for 6GN & 10GN ovens

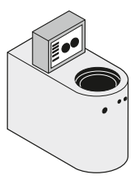


SFG
Supporto base per forni, con porta teglie
Solo per forni 6GN e 10GN
Oven base with runners
Only for 6GN & 10GN ovens



091906
Convogliatore camino antivento
Flue condenser

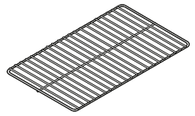
951912
Doccia laterale esterna
External spray gun



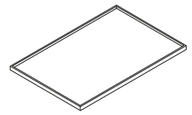
951910
Addolcitore
Water softener

230 V ~ 1 | 50 Hz

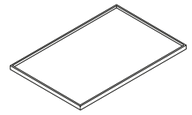
ACCESSORI PASTICCERIA A RICHIESTA
PASTRY OPTIONAL EXTRAS ON REQUEST



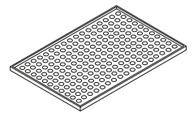
9037
Griglia cromata
Chromium-plated grid



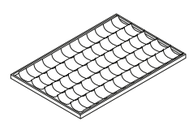
9041
Teglia liscia (alluminio) h = 2 cm
Smooth backing tray (aluminium) h = 2 cm



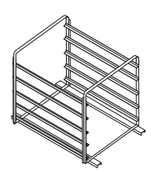
9042
Teglia liscia (lamiera alluminata) h = 2 cm
Smooth backing tray (aluminium steel) h = 2 cm



9045
Teglia forata in alluminio
Perforated aluminium tray



9046
Teglia sagomata per baguette in alluminio
Shaped aluminium tray for baguettes



Struttura porta teglie 400×600 pasticceria passo 80mm
80 mm spaced pastry rack for 400×600 trays

091904
Solo per forni FCD6E - FCD6G
Only for FCD6E - FCD6G ovens

091905
Solo per forni FCD6E - FCD6G
Only for FCD6E - FCD6G ovens

ACCESSORI LENGTHWISE
LENGTHWISE OPTIONAL EXTRAS
FORNI OVENS

FORNI ELETTRICI | 4 TEGLIE GN1/1 - (60×40) | 4 TEGLIE GN2/3

ELECTRIC OVENS | 4 × GN1/1 - (60×40) TRAYS | 4 × GN2/3 TRAYS

TECNOSNACK offre le prestazioni dei grandi forni in dimensioni compatte, a misura di piccoli ristoranti e di bar: semplici nell'utilizzo, competitivi e vantaggiosi in termini di costi di esercizio e al momento dell'acquisto, costruiti con componenti altamente affidabili e professionali.

La qualità delle cotture è garantita dalle adeguate potenze e dal sistema di ventilazione che rende uniforme il prodotto sulla singola teglia e tra i diversi livelli grazie all'impiego di ventilatori speciali ad alte prestazioni ed alla particolare forma del deflettore.

- 10 livelli di **umidità** programmabili nelle versioni digitali
- **Umidificatore** in dotazione su alcune versioni elettromeccaniche
- Portateglie di serie removibile, con interasse tra i livelli di 75 mm
- Porta con ampia superficie vetrata per l'ottimale controllo del prodotto in fase di cottura
- Doppio vetro con ampio canale d'aria che limita la temperatura della superficie a diretto contatto con l'operatore
- Inversione automatica della rotazione della ventola per migliorare la ventilazione e l'uniformità di cottura
- Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad elevata efficienza.

TECNOSNACK offers the performance of large convection ovens yet is compact, perfect for small restaurants and bars: simple to use, competitive and advantageous when it comes to operating and purchase costs. Additionally, extremely reliable and professional components are employed during the manufacturing process.

The cooking quality is guaranteed thanks to the suited power settings and the ventilation system which enables even cooking of the product when placed on one single tray and even cooking amongst the different levels thanks to the use of special, high-performance fans and the specific shape of the vent.

- 10 programmable **humidity** levels on digital versions
- **Humidifier** provided on some electromechanical versions
- Removable tray racks as standard with 75 mm spacing between levels
- Door with large glass surface for optimal management of the product during cooking stages
- Double glazing with large air duct which limits the temperature of the surface in direct contact with the operator
- Automatic inversion of fan rotation to improve ventilation and cooking evenness
- Heating by means of high-efficiency circular heating elements

MODELLI PROGRAMMABILI MISTI CONVEZIONE VAPORE

PROGRAMMABLE COMBI STEAM MODELS

MODELLI ELETTROMECCANICI A CONVEZIONE

CONVECTION MODELS WITH ELECTROMECHANICAL CONTROL

MODELLI ELETTROMECCANICI A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE

CONVECTION MODELS WITH HUMIDIFIER, ELECTROMECHANICAL CONTROL

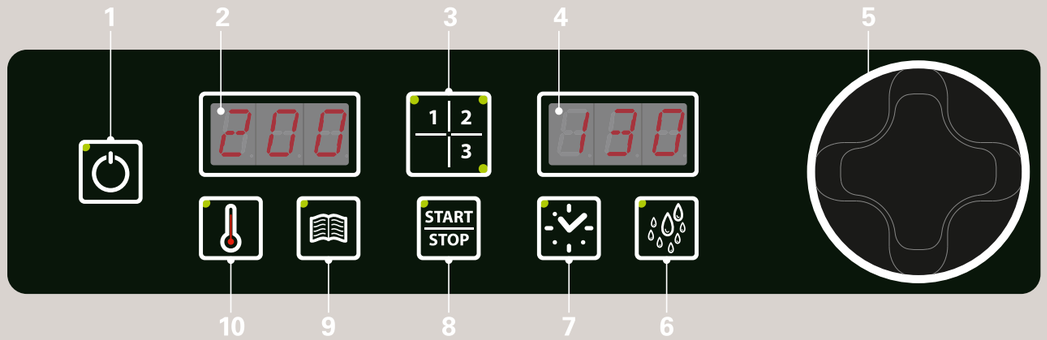
TECNOSNACK

TECNOSNACK D SERIES - comandi elettronici | digital control

MODELLO MODEL	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. L × P × H DIM. W × D × H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446D		**4 × GN1/1 - (600×400)**	78 × 74 × 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446D/1						230 V ~ 50 Hz
EFS423D		**4 × GN2/3**	53,5 × 64,5 × 58 cm		3,1 kW	230 V ~ 50 Hz

TECNOSNACK M SERIES - comandi elettromeccanici | electromechanical control

MODELLO MODEL	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. L × P × H DIM. W × D × H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446M	-	**4 × GN1/1 - (600×400)**	78 × 74 × 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446MU						
EFS446M/1	-					230 V ~ 50 Hz
EFS446MU/1						
EFS423M	-	**4 × GN2/3**	53,5 × 64,5 × 58 cm		3,1 kW	
EFS423MU						



1 Interruttore principale
Main switch

2 Visualizzazione temperatura/programmi cottura/programma lavaggio semiautomatico
Display for temperature/cooking programs/semiautomatic cleaning program

3 Selezione cicli di cottura
Cooking cycle selection

4 Visualizzazione tempo/livello di vapore in camera
Display for time/steam level in the chamber

5 Manopola scroll e push
Scroll and push knob

6 Livello di vapore in camera
Setting of steam level in the cooking chamber

7 Gestione timer
Timer management

8 Start/stop programmi di cottura
Start/stop cooking programs

9 Selezione ricette/programma/lavaggio semiautomatico
Receipes/semiautomatic cleaning cycle selection

10 Gestione temperatura
Temperature management

TECNOSNACK D SERIES
COMANDI ELETTRONICI

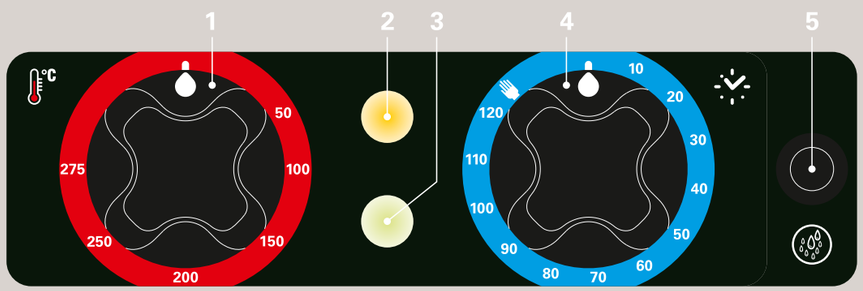
- 10 livelli di umidità programmabili
- 69 programmi con 3 fasi di cottura automatica in sequenza, impostabili e memorizzabili
- Ricette preimpostate
- Regolazione temperatura: 50÷275 °C
- Display alfanumerici
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Sfiato evacuazione rapida umidità
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Porta di chiusura con doppio vetro
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- Illuminazione interna
- Programma di lavaggio semiautomatico
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati con ampio raggio
- Autodiagnosi
- Preriscaldo automatico

DOTAZIONE STANDARD
- Struttura portateglie rimovibile

TECNOSNACK D SERIES
ELECTRONIC CONTROLS

- 10 programmable humidity levels
- 69 programs with 3 automatic in sequence cooking stages, which can be set and saved
- Stored cooking recipes
- Temperature control: 50÷275 °C
- Alphanumeric display
- Key providing direct access to cooking programs
- Rapid moisture evacuation vent
- Automatic inversion of fan rotation direction
- Door with double glazing
- Joint assembling gasket on the front of the oven
- Internal lighting
- Semi-automatic cleaning program
- AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges
- Self-diagnosis
- Automatic preheating

AS STANDARD
- Removable tray rack structure



1 Selezione della temperatura 50 ÷ 275°C
Temperature selection from 50 to 275°C

2 Lampada spia termostatazione
Thermostat pilot light

3 Lampada spia indicante forno in funzione
Signal light indicating that the oven is working

4 Timer 0÷120 minuti/funzionamento a tempo continuo
0÷120 minutes timer/continuous time functioning

5 Umidificatore manuale se previsto
Manual steam injector (when supplied)

TECNOSNACK M SERIES
COMANDI ELETTROMECCANICI

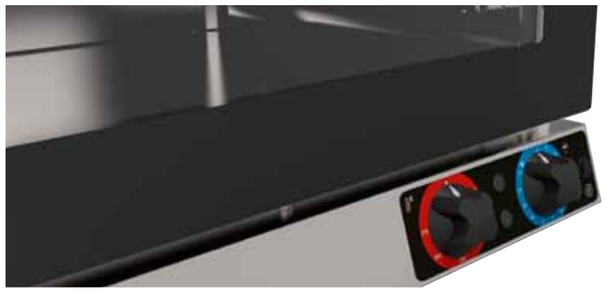
- Selettore temperatura: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' o infinito
- Spie di controllo funzionamento
- Inversore automatico della ventola
- Porta di chiusura con doppio vetro
- Sfiato camera di cottura
- Versioni con umidificatore manuale
- Guarnizione rimovibile su facciata forno
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati con ampio raggio ad esclusione del modello EFS423M (AISI 430)

DOTAZIONE STANDARD
- Struttura portateglie rimovibile

TECNOSNACK M SERIES
ELECTROMECHANICAL CONTROLS

- Temperature selector: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' or continuous time functioning
- Operation check indicator lights
- Automatic inversion of fan rotation
- Door with double glazing
- Cooking chamber vent
- Versions with manual humidifier
- Oven front removable gasket
- AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges excluding model EFS423M (AISI 430)

AS STANDARD
- Removable tray rack structure



ABBATTITORI DI TEMPERATURA 5 E 10 TEGLIE
5 AND 10 TRAYS BLAST FREEZERS

FUNZIONI / FUNCTIONS

1 Sbrinamento manuale / Manual defrost
2 Tasto regolazione / Control button
3 Abbattimento / Chilling
4 Tasto regolazione / Control button
5 Surgelazione / Freezing
6 Visualizzazione temperatura e tempo / Temperature and time display
7 Start / Stop
8 Selezione modalità HARD (rapido) o SOFT (delicato) / HARD (rapid process) or SOFT (gentle process) mode selection.

ABBATTITORI

Forni e abbattitori di temperatura Tecnoinox insieme per un avanzato sistema di lavoro che ottimizza il servizio e aggiunge efficienza in cucina:

- Flessibilità nell'organizzazione del lavoro
- Igiene e sicurezza degli alimenti
- Qualità, freschezza, fragranza dei prodotti, come appena cotti
- Risparmio negli acquisti e riduzione degli sprechi
- Aumento della redditività

CARATTERISTICHE

- 2 cicli:
  - negativo da +90°C a -18°C in 240'
  - positivo da +90°C a +3°C in 90' (HARD modalità rapida, SOFT delicata)
- Passo teglie 67 mm
- Speciale struttura porta teglie in dotazione che può alloggiare griglie GN1/1 o 600×400
- Spillone in dotazione

BLAST FREEZERS

Tecnoinox ovens and blast freezers work together for an advanced operational system which optimises service and heightens efficiency in the kitchen:

- Flexibility when organising work
- Food hygiene and safety
- Quality, freshness, fragrance of the freshly cooked products
- Save on spending and a reduction of waste
- Increased profitability

FEATURES

- 2 cycles:
  - positive temperature cycle from +90°C to +3°C in 90 minutes (HARD rapid mode or SOFT gentle mode)
  - negative temperature cycle from 90°C to -18°C in 240 minutes
- Spacing between shelves: 67 mm
- Special tray rack provided - which can hold GN1/1 or 600×400 trays
- Probe provided

ABBATTITORI / BLAST FREEZERS

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. L × P × H DIM. W × D × H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
ATB05	**5 × GN1/1 - (600×400)**	67 mm	80 × 70 × 90 cm	ϟ	1,05 kW	230 V ~ 50 Hz
ATB10	**10 × GN1/1 - (600×400)**		80 × 78 × 170 cm		1,65 kW	

ACCESSORI / OPTIONAL EXTRAS

MODELLO MODEL	
AFGA	Alzatina per forni elettrici TECNOCOMBI su abbattitore 5 teglie Kicking stript for composition of an electric TECNOCOMBI oven on top of a 5 tray blast freezer
AFGAG	Alzatina per forni gas TECNOCOMBI su abbattitore 5 teglie Kicking stript for composition of a gas TECNOCOMBI oven on top of a 5 trays blast freezer
SFPA	Base per forni elettrici TECNOBAKE e TECNODUAL per inserimento abbattitore 5 teglie Base for electric TECNOBAKE or TECNODUAL suitable for containing a 5 trays blast freezer
SFPAG	Base per forni gas TECNOBAKE e TECNODUAL per inserimento abbattitore 5 teglie Base for gas TECNOBAKE or TECNODUAL suitable for containing a 5 trays blast freezer

ABBATTITORI / BLAST FREEZERS

5410.509.05

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment
Cocinas profesionales

TECNOINOX

TECNO60

and now, let's cook!

caratteristiche generali
general features
características generales

TECNO60

TECNO60 È LA LINEA DI COTTURA COMPATTA DALLE ELEVATE PRESTAZIONI CONCEPITA PER SPAZI RIDOTTI

Tecno60 è una gamma ampia e versatile pensata con elementi componibili sia in orizzontale che in verticale. Realizzata in acciaio inox, con rifinitura Scotch Brite, ha profondità 60 cm e larghezza modulare di 35, 70 e 105 cm. Tutte le apparecchiature in gamma sono facilmente accostabili grazie ad un apposito giunto che funge anche da coprifuga, evitando trafilamenti ed assicurando le migliori condizioni di igiene.

Le apparecchiature sono disponibili in versioni top da appoggio, componibili con vani aperti o chiusi, e in combinazione con forni di varie tipologie. Tutte le apparecchiature in appoggio a terra sono dotate di piedini regolabili in acciaio inox.

Tecno60 è quindi la soluzione ideale sia per snack bar, piccoli ristoranti, pizzerie, fast food, sia come integrazione delle cucine di mense, comunità e ristoranti di medie e grandi dimensioni.

La sicurezza è una prerogativa di questa linea: tutti i modelli sono approvati CE e tutte le apparecchiature gas, predisposte per gas metano o GPL, sono certificate dall'ente tedesco DVGW per la maggior parte dei Paesi europei. Specifici dispositivi di sicurezza sono previsti di serie in ogni apparecchiatura, in particolare termocoppie di sicurezza con rubinetti valvolati su tutti i modelli a gas e termostati supplementari contro le sovratemperature sui modelli elettrici.

TECNO60 IS THE MODULAR COOKING LINE COMBINING HIGH PERFORMANCES WITH SPACE-SAVING DESIGN

Tecno60 is a complete and versatile range with horizontal and vertical modular units. Made out of stainless steel with a Scotch Brite brushed finish, it is 60 cm deep and 35, 70 and 105 cm wide. Each of the appliances in the line can be easily secured to its neighbour using special joining elements which also effectively prevent infiltration and therefore guarantee maximum hygiene and ease of cleaning.

Available are ranges and top versions, which can be combined with open or door-equipped bases.
All freestanding appliances and bases are equipped with adjustable stainless steel feet.

Tecno60 is therefore the perfect solution for snack bars, small restaurants, pizza parlours and fast food outlets, but it can also complete canteens, communities and medium and large restaurants kitchens.

Safety is a key element in this line: all the models are CE approved and all gas appliances carry the German DVGW certificate for most of the countries in Europe. Specific safety devices are mounted on each of the appliances: safety valves with thermocouple are provided on the gas models and supplementary thermostats against overheating on the electric ones.

TECNO60 ES LA LÍNEA DE COCCIÓN COMPACTA CON ELEVADAS PRESTACIONES PROYECTADA PARA ESPACIOS REDUCIDOS

Tecno60 es una gama amplia y versátil gracias a las diferentes posibilidades de combinación, tanto horizontal como vertical, de sus elementos. Realizada en acero inoxidable, con acabado de satinado Scotch Brite, tiene una profundidad de 60 cm y una anchura modular de 35, 70 y 105 cm. Los equipos son fáciles de acoplar gracias a un apropriado elemento de unión que ejerce también de cobertura de la fisura, para garantizar la protección contra filtraciones y asegurar así la máxima higiene.

Los aparatos están disponibles como elementos modulares "top" sobre encimera, que pueden usarse sobre compartimentos neutros abiertos o con puertas, y en combinación con hornos de diferentes tipologias. Los aparatos monoblock y los módulos bajos poseen patas regulables en acero inoxidable.

Por lo tanto, Tecno60 es la solución ideal tanto para bares, restaurantes, pizzerías y locales de comida rápida, como elementos de integración en cocinas de comedores o de restaurantes de medianas o grandes dimensiones.

La seguridad para el trabajo en la cocina es la característica de esta línea: todos lo modelos tienen la aprobación CE y todos los aparatos de gas están certificados por el organismo alemán DVGW para la mayor parte de los países de Europa. Cada aparato posee dispositivos de seguridad adecuados, como el termopar de seguridad con llave de válvula en todos lo modelos de gas y el termostato adicional de protección contra el exceso de temperatura en los modelos eléctricos.

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

- Bruciatori con diverse potenze (fino a 5 kW)
- Piani stampati con invasi antitraboccamento di liquidi
- Accenditore piezoelettrico in dotazione per ogni bruciatore
- Robuste griglie in ghisa smaltata garantiscono la miglior durata nel tempo e consentono l'appoggio di pentole anche pesanti e di grandi dimensioni
- Forni con porta a vetro, anche di dimensioni GN1/1

GAS BOILING TOPS RANGERS

- Powerful burners with different power levels, with a maximum of 5 kW
- Pressed tops with raised edges against overflow
- Piezo-electric ignition supplied for every burner
- Sturdy, long lasting enamelled cast iron grids which also withstand the weight of heavy and big pans
- Ovens with extra-wide glass panel (even in the GN1/1 version)

FUEGOS ABIERTOS

- Quemadores con distintos niveles de potencia (hasta 5k W)
- Superficies prensadas con bordes anti-rebose de líquidos
- Encendedor piezoeléctrico en dotación con cada uno de los quemadores
- Robustas rejillas de hierro colado esmaltado garantizan la mejor duración y permiten también el apoyo de cacerolas de grandes dimensiones
- Hornos con puerta de cristal, también con tamaño GN1/1

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

- Piastre tonde di diametro 180 mm fissate ermeticamente al piano contro eventuali trafilamenti di liquidi
- Piani stampati con ampi invasi antitraboccamento di liquidi
- Precisione nell'impostazione della temperatura grazie a regolatori di potenza a 7 posizioni
- Dispositivo per la sicurezza e la riduzione dei consumi che evita sovratemperature in assenza della pentola sulla piastra
- Forni elettrici con porta a vetro ventilato o con regolazione termostatica fino a 275 °C

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

- Round hotplates (diameter 180 mm) hermetically sealed to the top to avoid infiltrations or seepage
- Pressed tops with raised edges against overflow
- Precise temperature setting thanks to 7-position regulation knobs
- For safety and energy saving, a device avoids overheating even when no pan is placed on the plates
- Fan assisted electric ovens or thermostatic gas ovens (temperature setting up to 275 °C), both with extra-wide glass

COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

- Placas redondas de diámetro 180 mm fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos
- Superficie prensada con amplio borde anti-rebose
- Precisión en la regulación de la temperatura gracias a los conmutadores de potencia de 7 posiciones
- Dispositivo para la seguridad y el ahorro energético que evita los excesos de temperatura, también sin recipientes sobre las placas
- Hornos con puerta de cristal ventilado o con regulación termostática hasta 275 °C

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA

- Piastra centrale in ghisa su bruciatore da 5 kW
- Temperatura massima al centro della piastra (fino a 450 °C) e digradante verso i lati esterni
- Anello centrale asportabile per utilizzare il bruciatore sottostante da 5 kW come fuoco aperto
- Forni con porta a vetro anche di dimensioni GN1/1

GAS SOLID TOPS AND RANGES

- Cast iron central plate on a powerful 5 kW cast-iron burner
- Maximum temperature above the central gas burner, lessening towards the exterior
- Removable central disc with the possibility of using the 5 kW burner as an open flame
- Ovens with extra-wide glass panel (even in the GN1/1 version)

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE GAS CON PLACA FRANCESA

- Placa central de hierro colado sobre un quemador en hierro colado de 5 kW
- Temperatura máxima en el punto del quemador central (hasta a 450 °C) y en disminución hacia el exterior
- Disco central extraíble con posibilidad de utilizar el potente quemador de 5 kW como fuego abierto
- Hornos con puerta de cristal, también con tamaño GN1/1

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

- Resistenze all'infrarosso, anche a doppia zona riscaldante (due zone su quattro nel modulo di larghezza 70 cm e una su due nella larghezza di 35 cm)
- Facilità di pulizia del piano in vetroceramica
- Limitatore automatico di sicurezza contro le sovratemperature
- Spia di sicurezza che indica quando il piano è caldo, anche con manopola in posizione OFF
- Regolatori continui di potenza
- Forno elettrico con porta a vetro con regolazione termostatica fino a 275 °C

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

- Infra-red heating elements, even with double heating areas (2 cooking points out of 4 in the 70 cm width models, 1 out of 2 in the 35 cm module)
- Easy to clean glass ceramic surface
- Automatic security limiter against overheating
- Security signal lamp indicating any residual heat on the top, even when the appliance is switched off
- Continuous power regulators
- Electric static ovens with extra-wide glass (temperature setting up to 275 °C)

COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS ELÉCTRICAS

- Resistencias al infrarrojo, también de doble superficie de calentamiento (dos zonas de cuatro en el módulo de 70 cm de anchura y una de dos en el módulo de 35 cm)
- Superficie vitrocerámica fácil de limpiar
- Limitador automático de seguridad contra los excesos de temperatura
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, también con aparato apagado
- Reguladores continuos de potencia
- Hornos con puerta de cristal con regulación termostática hasta 275 °C

FRIGGITRICI
- Piano superiore con invaso antitraboccamento di liquidi
- Vasche con spigoli arrotondati per un'accurata pulizia
- Ampia zona fredda per aumentare la durata dell'olio
- Accensione piezoelettrica e tubi di fiamma ad elevato rendimento interni alla vasca nelle versioni a gas
- Corpo resistenze basculante per facilitare la pulizia nei modelli elettrici

FRYERS
- Pressed top with raised edges against overflow
- Tanks with rounded corners to facilitate cleaning
- Ample cold zone that increases the life of the oil
- Piezo-electric ignition and high efficiency heat exchangers inside the tank in the gas models
- Tilting heating element group to facilitate cleaning in electric models

FREIDORAS
- Superficie con borde anti-rebose de líquidos
- Cubas con aristas redondeadas para una fácil limpieza
- Amplia zona fría para aumentar la duración del aceite
- Encendido piezoeléctrico y tubos de llama de alto rendimiento sumergidos en el aceite dentro de la cuba en los modelos de gas
- Grupo de resistencias basculante para facilitar las operaciones de limpieza en los modelos eléctricos

SCALDAPATATE
- Perfetto mantenimento della temperatura e della consistenza dei cibi fritti per lungo tempo
- Calore secco irradiato dall'alto sui cibi da una resistenza inserita in una parabola
- Bacinella GN2/3 con falso fondo sagomato e forato, estraibile per agevolare la raccolta del prodotto

CHIP SCUTTLES
- Ideal for keeping any fried food hot and crispy for a long time
- A ceramic heating element positioned in a dish irradiates dry heat onto the food
- GN2/3 scuttle with a perforated false bottom, removable to facilitate food collection

CALIENTA-PATATAS
- Ideal para mantener calientes y fragrantes los alimentos fritos
- Una resistencia de cerámica introducida en la parábola radia desde arriba calor seco sobre los alimentos
- Bandeja GN2/3 con falso fondo perforado perfilado, extraíble para facilitar la recogida del producto

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA
- Griglie di cottura in acciaio inox a canaletta (V) o in tondino per pesce (come optional), regolabili a 2 altezze
- Irraggiamento di calore sui cibi in cottura attraverso la pietra lavica incandescente posta sotto le griglie
- Bruciatori in acciaio inox di elevata potenza
- Griglie rimovibili per una facile pulizia
- Fiamma pilota e termocoppia con rubinetto valvolato per la massima sicurezza

GAS LAVA STONE GRILLS
- Stainless steel "V" shaped grids supplied as standard or stainless steel rod ones, suitable for fish, available as optional extra. Grids can be set at two heights
- The incandescent lava stone positioned beneath the grids irradiates heat on food
- Powerful stainless steel burners
- Removable grids to facilitate cleaning
- Pilot flame and safety valves with thermocouple

PARRILLAS DE GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
- Rejillas acanaladas (V) o de varilla para pescado (estas ùltimas disponibles como accesoiros), regulables a dos alturas
- Situada debajo de la rejilla, la piedra volcánica cocina los alimentos por irradiación de calor
- Quemadores de elevada potencia en acero inox
- Rejillas extraíbles para facilitar la limpieza
- Llama piloto y termopar con válvula para la máxima seguridad

GRIGLIE ELETTRICHE
- Gruppo resistenze basculante con blocco di sicurezza per agevolare la pulizia
- Al di sotto della griglia una vasca con acqua produce vapore, riducendo la formazione di fumi e mantenendo la giusta umidità nel cibo in cottura
- Dispositivo di scarico della vasca raccogli grassi posizionato sul fronte dell'apparecchiatura (prolunga estraibile e rubinetto dotato di sistema di sicurezza contro le aperture accidentali)

ELECTRIC GRILLS
- Tilting heating element unit, lockable in raised position, to facilitate cleaning
- A fat tray is positioned beneath the grids and has to be filled with water to reduce smoke and to prevent the food from becoming dry
- Fat tray drainage device positioned on the front part of the appliance (pull-out extension and cock fitted with a special device to prevent inadvertent opening)

PARRILLAS ELÉCTRICAS
- Grupo de resistencias basculante con bloqueo de seguridad antivuelco para facilitar la limpieza
- Una cuba con agua bajo de las rejillas reduce la formación de humos y mantiene la humedad adecuada en los alimentos
- Dispositivo de vacío de la cuba recoge-grasas puesto en la parte delantera del aparato (prolongación extraíble y grifo con un dispositivo de seguridad contra las aperturas accidentales)

FRY TOP
- Piano cottura realizzato con piastre di acciaio di elevato spessore
- Disponibili piani lisci, rigati, cromati o inox compound
- Alzatine perimetrali paraspruzzi
- Regolazione termostatica da 50 a 320 °C sui modelli elettrici
- Accensione piezoelettrica sui modelli a gas

FRY TOPS
- Cooking top made of a thick stainless steel plate
- Available are smooth, ribbed chromium-plated or bimetal alloy tops
- Splash back on three sides
- Temperature adjustable from 50 to 320 °C in all the electric models
- Piezo-electric ignition in the gas models

FRY TOP
- Planchas construidas con placas de acero de elevado espesor
- Disponibles planchas lisas, rayadas cromadas o en bimetal
- Bordes perimetrales contra salpicaduras
- Termostato regulable de 50 a 320 °C en los modelos eléctricos
- Encendido piezoeléctrico en los modelos de gas

BAGNOMARIA
- Conservazione alla perfetta temperatura ed umidità di cibi caldi
- Costruite in acciaio inox con resistenze poste fuori vasca
- Vasche con spigoli arrotondati dimensionate per contenere recipienti GN1/1 o GN2/2 (h=150 mm)
- Scarico frontale dell'acqua tramite prolunga dotato di dispositivo di sicurezza contro le aperture accidentali
- Accensione piezoelettrica nei modelli a gas
- Regolazione termostatica fino a 90 °C e termostato contro le sovratemperature nei modelli elettrici

BAIN-MARIE
- Designed to keep already-cooked food at the perfect temperature and humidity
- Built in stainless steel. Heating elements placed outside the tank
- Tanks with easy-to-clean rounded edges, suitable to fit GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm) containers
- Drainage by a pull-out extension located on the front of the appliance and fitted with a safety device to prevent inadvertent opening
- Piezo-electric ignition in the gas models
- Thermostatic regulation up to 90 °C and additional safety thermostat in the electric models

BAÑO MARÍA
- Ideales para mantener a temperatura justa y humedad adecuada los alimentos calientes
- Realizados en acero inoxidable con resistencias fuera de la cuba
- Cubas con aristas redondeadas que pueden contener recipientes GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm)
- Desagüe frontal mediante una prolongación y dotado de un dispositivo de seguridad antiapertura
- Encendido piezoeléctrico en los modelos de gas
- Temperatura regulable hasta 90 °C y termostato adicional contra los excesos de temperatura en los modelos eléctricos

CUOCIPASTA
- Capienti vasche in acciaio inox AISI 316 da 23 litri di capacità
- Vasche con spigoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Possibilità di utilizzare cestelli Gastronorm di varie misure (non in dotazione)
- Troppopieno sfioratore per lo scarico di amido residuo e schiume
- Rubinetto per il riempimento della vasca posto sul cruscotto

PASTA COOKERS
- High capacity tanks (23 lt) made in AISI 316 stainless steel
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning
- Suitable for different types of Gastro Norm baskets (not supplied as standard)
- Spillway overflow for draining residual starch and foams
- Tank filling tap positioned on the front panel

CUECE-PASTA
- Cubas de gran capacidad (23 l) en acero inox AISI 316
- Cubas con aristas redondeadas para facilitar la limpieza
- Pueden contener cestos GN de varias medidas (no se entregan de serie)
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas
- Grifo para el llenado de la cuba situado en el panel delantero dal aparato

BRASIERE
- Ideali per cotture in umido
- Vasca estraibile in acciaio inox con spigoli arrotondati dotata di maniglie e fondo di grosso spessore
- Nella versione su vano aperto, la vasca è dotata di un ampio foro di scarico con troppopieno e di un recipiente di raccolta Gastronorm

BRATT PANS
- Ideal for stewing and braising
- Removable stainless steel tank with a thick bottom and rounded edges. Fitted with handles.
- The freestanding model on open cabinet features a wide drainage outlet and a spillway overflow

SARTENES
- Ideales para la cocción en húmedo
- Cuba extraíble de acero inoxidable con aristas redondeadas, asas y fondo de gran espesor
- En la versión monoblock sobre armario abierto, la cuba tiene un amplio orificio de descarga con rebosadero y un recipiente GN para la recolección

BASI FORNO GAS ED ELETTRICI
- Componibili con tutti i modelli in versione top da appoggio della linea Tecno60
- Costruiti in acciaio inox
- 2 modelli con forno elettrico ventilato, 2 modelli con forno gas statico
- Guide per teglie e suola estraibili
- Griglia del forno cromata fornita di serie
- Timer e regolazione termostatica fino a 275 °C

La profondità totale della composizione è di 65 cm

GAS AND ELECTRIC OVEN BASES
- Designed to support all the top appliances in the Tecno60 range
- Completely made out of stainless steel
- 2 models feature an electric fan assisted oven and 2 models feature a gas static oven
- Removable tray runners and bottom
- Chromium plated grid supplied as standard
- Timer and temperature setting up to 275 °C

Total depth of the composition: 65 cm

MÓDULOS BAJOS CON HORNOS DE GAS O ELÉCTRICOS
- Proyectados para soportar todos los módulos sobre encimera de la línea Tecno60
- Realizados en acero inoxidable
- 2 modelos con horno eléctrico ventilado y 2 modelos con horno a gas estático
- Guías para bandejas y solera extraíbles
- Rejilla cromada entregada de serie
- Temporizador y regolación termostática hasta 275 °C

Profundidad total de la composición: 65 cm

PIANI, BASI, LAVELLI
- Piani di lavoro accessoriabili con apposito tagliere in materiale atossico. Disponibili nelle versioni con o senza cassetto
- Vani neutri nelle versioni con o senza porta per l'appoggio degli elementi in versione top. Attrezzabili con cassetti, coppie di guide o elemento riscaldante. Dotati di un particolare incastro per il fissaggio rapido degli elementi top
- Lavelli dotati di vasca stampata con angoli arrotondati, troppopieno a sfioratore e piletta di scarico da 1,5". In dotazione miscelatore con manopole; miscelatore a leva disponibile come accessorio

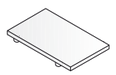
WORK TOPS, BASES AND SINK UNITS
- Work tops can be fitted with chopping boards. Models with drawers are available
- Bases are available with doors, drawers or as open cabinets. They are designed for easy installation of all countertops through a click-in system and can be accessorized with drawers, tray runners or base heaters
- Sink units are provided with rounded edges for easy cleaning, spillway overflow and a 1,5" drain siphon. Mixer tap with hot and cold taps supplied as standard; single lever tap available as optional

ENCIMERAS NEUTRAS, MÓDULOS BAJOS Y FREGADEROS
- Encimeras neutras equipables con bandeja para cortar. Disponibles modelos dotados de cajón
- Módulos bajos con o sin puertas, proyectados para el apoyo de los elementos top sobre encimera. Equipables con cajones, guías o elemento calentador. Poseen un encaje especial para la fijación rápida de los elementos de encimera
- Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas, rebosadero a ras de agua y desagüe de 1,5". Grifo mezclador con pomos entregado de serie; monomando disponible como accesorio

accessori
dati tecnici
optional extras
technical data
accesorios
datos técnicos

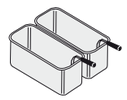
120585
Elemento di unione
Joint element
Elemento de unión

120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie
Tapa GN1/1 para baño maría



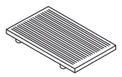
120640
Piastra liscia in ghisa
Smooth plate of cast iron
Placa lisa en hierro colado

Dim. cm 51x31



120700
Set 2 cestelli GN2/6
Set 2 GN2/6 baskets
Juego de 2 cestas GN2/6

Dim. cm 13×28×20h

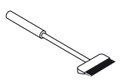


120645
Piastra rigata in ghisa
Ribbed plate of cast iron
Placa rayada en hierro colado

Dim. cm 51x31

120635
Cestello GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 basket for pasta cooker
Cesto GN2/3 para cuece-pasta

Dim. cm 28x28x20h



120595
Raschietto per pulizia fry-top
Scraper for fry-top cleaning
Rascador para limpieza de la plancha

120597
Kit lama ricambio (10pz)
Scraper blades (10pc)
Kit de hojas de repuesto (10pz)

120620
Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta
Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker
Juego de 2 cestas GN1/3

Dim. cm 28x13x20h

120590
Coppia di elementi di unione per fry top
Pair of joint elements for fry tops
Par de elementos de unión para fry top

120625
Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker
Juego de cuatro cestas GN1/6

Dim. cm 13x13x20h

120575
Cestello extra friggitrici
Extra basket for fryers
Cesto adicional para freidoras

Dim. cm. 21x26,5x10,5

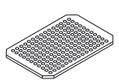
120660
Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker
Juego 1 cesta GN1/3 – 2 cestas GN1/6

Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h

120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici
Pair of extra baskets for fryers
Par de cestos adicionales para freidoras

Dim. cm. 10,5x26,5x10,5

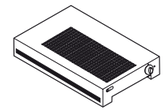
120652
Coperchio GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 lid for pasta cooker
Tapa GN2/3 para cuece-pasta



120580
Falsofondo GN1/1 per bagnomaria
False bottom GN1/1 for bain-marie
Falso fondo GN1/1 para baño maría

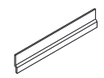
120630
Griglia pesce per griglie a gas 190075 190080
Grid for fish for gas grills 190075 190080
Rejilla pescado para parrillas 190075 190080

Dim. cm 30x48

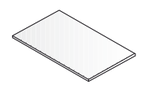


120550
Elemento riscaldante per vano
Base heater
Elemento calentador para compartimento

kW	V	Hz
1,3	230/1	50-60



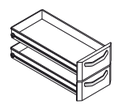
120665 L 35 cm
120666 L 70 cm
120667 L 105 cm
Paraspruzzo posteriore
Back splash guard
Borde trasero anti salpicaduras



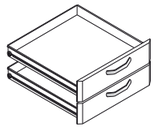
120530
Tagliere in materiale atossico
Chopping board made of non-toxic material
Bandeja para cortar en material atóxico

Dim. cm 34,5x57x1,5h

119001
Portina
Right
Puerta



119002
Coppia cassetti GN1/1
Pair of GN1/1 drawers
Par de cajones GN1/1



119003
Coppia cassetti GN2/1
Pair of GN2/1 drawers
Par de cajones GN2/1

120545
Coppia guide Gastro Norm
Pair of Gastro Norm runners
Kit de guías Gastro Norm para compartimento

120655
Riduzione pentole
Reduction grid
Reducción ollas

9024
Miscelatore a leva
Lever tap
Mezclador de palanca

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	FUOCHI BURNERS QUEMADORES	kW FUOCHI BURNERS kW kW QUEMADORES	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY CAL. HORNO	kW FORNO OVEN kW kW HORNO	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION DIM. HORNO	kW TOTALI TOTAL kW kW TOTALES	V - Hz
PC35G/6		35x60x30	⊕	1x3+1x3,6				6,6	
PC70G/6		70x60x30	⊕⊕	2x3+2x3,6				13,2	
PC105G/6		105x60x30	⊕⊕⊕	3x3+3x3,6				19,8	
PC5G/6			⊕⊕⊕	2x3+2x3,6 1x5				18,2	
PF70G/6		70x60x85	⊕⊕	2x3+2x3,6	ϟ ↻	2,5	46x41,5x32 cm	13,2+2,5	230~1 - 50/60
PF70GG/G6					🔥	2,2		15,4+0,03	
PFL105G/6		105x60x85	⊕⊕⊕	3x3+3x3,6	ϟ ↻	2,5	"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays "large": para recipientes GN1/1 y bandejas de pastelería 60x40 cm	19,8+2,5	
PFL105GG/G6					🔥	3,3		23,1+0,03	
PFL5GG/G6			⊕⊕	2x3+2x3,6 1x5				21,5+0,03	
PFL5G/6					ϟ ↻	2,5		18,2+2,5	
PF105G/6		105x60x85	⊕⊕⊕	3x3+3x3,6			46x41,5x32 cm	19,8+2,5	
PF105GG/G6					🔥	2,2		22+0,03	
PF5GG/G6			⊕⊕	2x3+2x3,6 1x5				20,4+0,03	
PF5G/6					ϟ ↻	2,5		18,2+2,5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES - SUPERFICIES DE COCCIÓN DE GAS CON PLACA FRANCESA

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRA PLATE kW kW PLACA	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW kW FUEGOS ABIERTOS	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY CAL. HORNO	kW FORNO OVEN kW kW HORNO	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION DIM. HORNO	kW TOTALI TOTAL kW kW TOTALES	V - Hz
PP5G/G6		105x60x30	5	2x3+2x3,6				18,2	230~1 - 50/60
PPF5GG/G6		105x60x85			🔥	2,2	46x41,5x32 cm	20,4+0,03	
PPF5G/G6					ϟ ↻	2,5		18,2+2,5	
PPFL5GG/G6					🔥	3,3	"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays "large": para recipientes GN1/1 y bandejas de pastelería 60x40 cm	21,5+0,03	
PPFL5G/G6					ϟ ↻	2,5		18,2+2,5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES - COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRE PLATES kW kW PLACAS	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm) DIM. PLACAS (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY CAL. HORNO	kW FORNO OVEN kW kW HORNO	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION DIM. HORNO	kW TOTALI TOTAL kW kW TOTALES	V - Hz
PC35E/6/0		35x60x30	2x2	Ø 180				4	400~3N-50/60
PC35E/6/1									230~1-50/60
PC35E/6/2			2x1,5					3	
PC70E/6/0		70x60x30	4x2					8	400~3N-50/60
PC70E/6/2			4x1,5					3+3	230~1-50/60
PC105E/6/0		105x60x30	6x2					12	400~3N-50/60
PC105E/6/2			6x1,5					3+6	230~1-50/60
PF70E/6/0		70x60x85	4x2		ϟ ↻	2,5	46x42x32,5 cm	10,5	400~3N-50/60
PFL105E/6/0		105x60x85	6x2				"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays "large": para recipientes GN1/1 y bandejas de pastelería 60x40 cm	14,5	
PFL105E/6/2			6x1,5					3+6+2,5	230~1-50/60

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES - COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS ELÉCTRICAS

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ZONE COTTURA PLATES ZONAS DE CALENTAMIENTO	kW ZONE COTTURA PLATES kW kW ZONAS DE CALENTAMIENTO	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY CALENTAMIENTO HORNO	kW FORNO OVEN kW kW HORNO	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION DIM. HORNO	kW TOTALI TOTAL kW kW TOTALES	V - Hz
PCC35E/6/0		35x60x30		1x1,8+1x2,5				4,3	400~3N-50/60
PCC35E/6/1									230~1-50/60
PCC70E/6/0		70x60x30		2x1,8+2x2,5				8,6	400~3N-50/60
PFC70E/6/0		70x60x85		2x1,8+2x2,5	ϟ ↻	2,5	46x42x32,5 (cm)	11,1	

FRY TOP - FRY TOPS - FRY TOP

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	TIPO PIASTRA PLATE TYPE PLATO DE COCCIÓN	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm) DIM. PLATO (cm)	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
FTL35E/6/0		35x60x30	LISCIA SMOOTH LISA	34,5x51	⚡	3,9	400~3N - 50/60
FTL35E/6/1							230~1 - 50/60
FTL35E/6/2						3	
FTL35G/G6					🔥	4	
FTR35E/6/0			RIGATA RIBBED ONDULADA		⚡	3,9	400~3N - 50/60
FTR35E/6/1							230~1 - 50/60
FTR35E/6/2						3	
FTR35G/G6					🔥	4	
FTC35E/6/0			CROMATA CHROMIUM PLATED CROMADA		⚡	3,9	400~3N - 50/60
FTC35E/6/1							230~1 - 50/60
FTC35E/6/2						3	
FTC35G/G6					🔥	4	
FTL70E/6/0		70x60x30	LISCIA SMOOTH LISA	69,5x51	⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTL70E/6/2*						6	230~1 - 50/60
FTL70G/G6					🔥	8	
FTR70E/6/0			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED 1/3 ONDULADA		⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTR70E/6/2*						6	230~1 - 50/60
FTR70G/G6					🔥	8	
FTRR70E/6/0			RIGATA RIBBED ONDULADA		⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTRR70E/6/2*						6	230~1 - 50/60
FTRR70G/G6					🔥	8	
FTC70E/6/0			CROMATA CHROMIUM PLATED CROMADA		⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTC70E/6/2*						6	230~1 - 50/60
FTC70G/G6					🔥	8	

* Gestione della temperatura con monocomando sull'intera superficie
* Temperature setting on the whole surface by means of a single knob
* Gestión de la temperatura con un mando único para toda la superficie

FRIGGITRICI - FRYERS - FREIDORAS

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) L × P × H DIM. (cm) W × D × H	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA (l) CAPACITY (lt) CAPACIDAD CUBA (l)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
FR35E/6/0		35 × 60 × 30	⚡	8	6	400 ~ 3N - 50/60
FR35ES/6/0					7,5	
FR35E/6/1					6	230 ~ 1 - 50/60
FR35ES/6/1					7,5	
FR35E/6/2					3	
FR35G/G6			🔥		6,25	-
FR70E/6/0		70 × 60 × 30	⚡	8 + 8	12	400 ~ 3N - 50/60
FR70ES/6/0					15	
FR70E/6/2					3+3	230 ~ 1 - 50/60
FR70G/G6			🔥		12,5	-

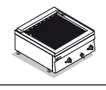
SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE - CALIENTA-PATATAS

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA CAPACITY CAPACIDAD CUBA	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
SP35E/6/0		35x60x30	⚡	GN2/3	0,6	230~1 - 50/60

GRIGLIE GAS A PIETRA LAVICA - GAS LAVA STONE GRILLS - PARRILLAS DE GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)
GR35G/G6		35x60x30	🔥	6,9
GR70G/G6		70x60x30		13,8

GRIGLIE ELETTRICHE - ELECTRIC GRILLS - PARRILLAS ELÉCTRICAS

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
GR35E/6/0		35x60x30	⚡	3	400~3N - 50/60
GR35E/6/2					230~1 - 50/60
GR70E/6/0		70x60x30		6	400~3N - 50/60

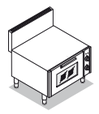
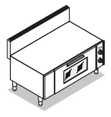
BAGNOMARIA - BAIN-MARIE - BAÑO MARÍA

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY DIM. CUBA	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
BM35E/6/0		35x60x30	⚡	GN1/1	1,3	230~1 - 50/60
BM35G/G6			🔥		2	
BM70E/6/0		70x60x30	⚡	GN2/1	2,6	230~1 - 50/60
BM70G/G6			🔥		2	

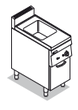
BRASIERE - BRATT PANS - SARTENES

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt) CAPACIDAD CUBA (l)	DIMENSIONE VASCA (cm) TANK DIM. (cm) DIM. CUBA (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
BR35E/6/0		35x60x30	⚡	7,5	26,5x48x8	3,3	400~3N - 50/60
BR35E/6/1							230~1 - 50/60
BRS35E/6/0		35x60x85					400~3N - 50/60
BRS35E/6/1							230~1 - 50/60

BASI FORNO - OVEN BASES - MÓDULOS BAJOS CON HORNO

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
BF70E		70x65x65	⚡ 🔄	2,5	230~1 - 50/60
BF70G			🔥	2,2+0,03	
BF105E		105x65x65	⚡ 🔄	2,5	
BF105G			🔥	3,3+0,03	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS* - CUECE-PASTA*

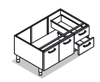
MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt) CAPACIDAD CUBA (l)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
CP35E/G6/0		35x60x85	⚡	23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G/G6			🔥		10	

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required
* Cestas no incluídas

PIANI, BASI, LAVELLI - WORK TOPS, BASES, SINK UNITS - ENCIMERAS, MODULOS BAJOS Y FREGADEROS

MODELLO MODEL MODELO		
PN35/6		Piano di lavoro Work top Encimera neutra Dim. cm 35x60x30h
PN70/6		Piano di lavoro Work top Encimera neutra Dim. cm 70x60x30h
PNC35/6		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Encimera neutra con cajón GN1/1 Dim. cm 35x60x30h
PNC70/6		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Encimera neutra con cajón GN2/1 Dim. cm 70x60x30h
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Modulo bajo Dim. cm 35x57,5x60h

MODELLO MODEL MODELO		
VNP35/0		Vani neutri con porta Neutral elements with door Modulo bajo con puerta Dim. cm 35x57,5x60h
VNC35/0		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Modulo bajo con cajones GN1/1 Dim. cm 35x57,5x60h
VN70/0		Vani neutri Neutral elements Modulo bajo Dim. cm 70x57,5x60h
VNP70/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Moduo bajo con puertas Dim. cm 70x57,5x60h
VN105/0		Vani neutri Neutral elements Modulo bajo Dim. cm 105x57,5x60h

MODELLO MODEL MODELO		
VNP105/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Moduo bajo con puertas Dim. cm 105x57,5x60h
VNC105/0		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral elements with doors and GN1/1 drawers Modulo bajo con puertas y cajones GN1/1 Dim. cm 105x57,5x60h
L35/6		Lavello Sink top Fregadero Dim. cm 35x60x30
L70/6		Lavello Sink top Fregadero Dim. cm 70x60x30

5410.483.05

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

TECNOINOX

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECN065

tecnoinox

and now, let's cook!

TECNO65 È TECNOLOGIA ED EFFICIENZA IN DIMENSIONI COMPATTE

TECHNOLOGY AND EFFICIENCY COMBINED WITH SPACE-SAVING DESIGN

TECNO65

caratteristiche generali
general features

TECNO65 razionalizza il lavoro in cucina, fornendo per ogni tipologia di cottura apparecchiature specificamente studiate per i migliori risultati professionali. Elevate potenze dei bruciatori, forni ventilati anche di notevole larghezza (GN1/1), efficienti cuocipasta, fry top cromati o in bimetallo, piastre elettriche all'infrarosso: TECNO65 è la linea di cottura compatta, concepita per elevate prestazioni in spazi ridotti.

TECNO65 è la soluzione ideale per organizzare **piccole e medie cucine** di ristoranti, snack bar, fast-food, pizzerie, spaghetterie, ma può anche integrare le cucine di mense, comunità e ristoranti di ogni tipologia e dimensione.
TECNO65 infatti è una gamma molto ampia e **versatile**, componibile sia in orizzontale che in verticale su basi accessoriabili con porte e cassetti. **Facili da installare**, tutte le apparecchiature sono agevolmente accostabili grazie ad un apposito giunto che funge anche da coprifuga, impedendo i trafilamenti ed assicurando la massima igiene e facilità di pulizia.

Qualità e **sicurezza** per il lavoro in cucina sono le prerogative di questa linea: tutti i modelli sono approvati CE e le apparecchiature gas certificate dall'ente tedesco DVGW. Tutti i modelli a gas montano una valvola di sicurezza con termocoppia, mentre le versioni elettriche prevedono un termostato supplementare contro le sovratemperature.
TECNO65 è realizzata con i migliori **materiali**: le apparecchiature in acciaio inox, rifinite con satinatura Scotch Brite, le griglie posapentola in ghisa, i forni smaltati internamente, solo per fare qualche esempio, garantiscono robustezza, durata e resistenza nel tempo.

TECNO65: designed for maximum efficiency in the kitchen, offering a complete range of appliances for every cooking method, each specifically designed to give a truly professional result. Powerful burners, fan assisted ovens – even in the large GN1/1 version - high-efficiency pasta cookers, chromium-plated or inox-compound fry tops, infrared electric boiling tops: TECNO65 is an elegant, compact line of cooking appliances designed to provide excellent performance even where space is at a premium.

TECNO65 is the ideal solution for equipping **small and medium-sized kitchens** in restaurants, snack bars, fast food outlets, pizza parlours and spaghetti houses, but can also be used to great effect in cafeterias, community centres and restaurants of all types and dimensions.
TECNO65 is a complete and highly versatile range with horizontal and vertical modular units and base units designed to be fitted with doors and drawers. **Simple to install** – each of the appliances in the range can be secured to its neighbour using special joining elements which also effectively prevent infiltration and therefore guarantee maximum hygiene and ease of cleaning.

Quality and **safety** in the kitchen are key elements in this line: all the appliances are CE-approved, and all gas appliances carry the German DVGW safety certificate. In addition, all gas appliances are fitted with safety valves with thermocouple, while electrical appliances feature a supplementary thermostat to protect against overheating.
TECNO65 is built using **materials** of the finest quality: the appliances are in stainless steel with a Scotch Brite brushed finish; the pan support grids are in cast iron; the interior walls of the ovens are enamelled – these are just a few examples which underline the sturdy construction, durability and long service life of the appliances in the range.

prodotti
products range

I FUOCHI APERTI SONO L'APPARECCHIATURA TUTTOFARE DI TECNO65: VERSATILI E FUNZIONALI, ADATTABILI A DIVERSI IMPIEGHI IN CUCINA GRAZIE ALLE NUMEROSE COMBINAZIONI DI BRUCIATORI CON DIVERSE POTENZE

GAS BOILING TOPS AND RANGES ARE THE MOST VERSATILE APPLIANCES IN THE TECNO65 RANGE: FLEXIBLE AND PRACTICAL, THEY CAN BE ADAPTED TO A WIDE VARIETY OF USES THANKS TO THE NUMEROUS COMBINATIONS OF DIFFERENT-POWER BURNERS

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

La vastissima gamma disponibile prevede potenti bruciatori da 3 a 5 kW in diverse combinazioni su uno stesso piano, per offrire allo stesso tempo flessibilità e velocità di cottura.

Sicurezza: i bruciatori sono comandati da rubinetti valvolati con termocoppia di sicurezza che impediscono accidentali fughe di gas.

Funzionalità: l'accensione piezoelettrica dei fuochi facilita il lavoro, eliminando strumenti superflui in cucina.

Pulizia: i piani stampati con invaso antitraboccamento di liquidi facilita le operazioni di pulizia.

Versatilità: potenze diverse per cotture diverse su uno stesso piano, con robuste griglie in ghisa che consentono l'appoggio di pentole pesanti e di grandi dimensioni.

Versioni con **forno** elettrico ventilato o a gas statico. Per la massima versatilità alcuni modelli prevedono un forno "Large", che grazie a speciali guide consente l'alloggiamento sia di recipienti GN1/1 sia di teglie pasticceria 60x40 cm. La regolazione delle temperature fino a 275°C permette cotture sempre veloci ed uniformi, controllabili visivamente attraverso un ampio vetro panoramico. La suola dei forni in acciaio smaltato e le guide sono amovibili per agevolare le operazioni di pulizia.

GAS BOILING TOPS AND RANGES

The vast range includes powerful burners from 3 to 5 kW in different configurations on a single boiling top, assuring a combination of flexibility and rapid cooking.

Safety: the burners are controlled by safety valves with thermocouple to prevent gas leaks.

Functionality: piezo-electric ignition simplifies cooking by eliminating unnecessary matches and lighters.

Ease of cleaning: pressed tops with raised edges against overflow facilitate cleaning.

Versatility: burners of different powers on a single boiling top, with sturdy cast-iron grids designed to withstand the weight of heavy pans.

Versions with fan assisted electric or static gas **oven** are available. For maximum versatility, certain models are designed to house the "Large" oven which is fitted with special guides for both GN1/1 recipients and 60x40 cm pastry trays. The temperature can be set to up to 275°C for rapid, uniform cooking, and an extra-wide glass panel allows for visual inspection of the food being cooked. The bottom of the oven is in enamelled steel and the runners can be removed for ease of cleaning.

COMPLETI E VERSATILI, I PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA ABBINANO AI TRADIZIONALI FUOCHI APERTI UNA PIASTRA RISCALDANTE IN GHISA CON ANELLO CENTRALE ASPORTABILE

FULLY-EQUIPPED AND HIGHLY VERSATILE, THE GAS SOLID TOPS PROVIDE THE IDEAL COMBINATION OF OPEN-FLAME BURNERS AND A CAST-IRON HOTPLATE WITH REMOVABLE CENTRAL RING

CUCINE E PIANI DI COTTURA GAS CON PIASTRA

La piastra in ghisa è ideale per mantenere a lungo la temperatura di sughi o salse appena cotti sui fuochi. La ghisa infatti trattiene a lungo il calore e lo distribuisce in modo uniforme su tutta la superficie della piastra.

Al di sotto del disco centrale della piastra è posizionato un bruciatore particolarmente potente da 5 kW che può essere utilizzato anche come fuoco aperto per cotture ultrarapide in pentola.

I bruciatori sono comandati da rubinetti valvolati con termocoppia di sicurezza contro accidentali fughe di gas. L'accensione è piezoelettrica, per velocizzare il lavoro in cucina. Le robuste griglie poggiapentola in ghisa permettono l'utilizzo di tegami pesanti e di grandi dimensioni.

Disponibili versioni con **forno** ventilato elettrico o statico a gas. Per la massima versatilità alcuni modelli prevedono un forno "Large", che grazie a speciali guide consente l'alloggiamento sia di recipienti GN1/1 sia di teglie pasticceria 60x40 cm. La regolazione delle temperature fino a 275°C permette cotture sempre veloci ed uniformi, controllabili visivamente attraverso un ampio vetro panoramico. La suola dei forni in acciaio smaltato e le guide sono amovibili per agevolare le operazioni di pulizia.

GAS SOLID TOPS AND RANGES

The cast-iron solid top is ideal for keeping sauces warm after cooking on the gas burners, since cast iron retains heat for a long period and distributes it uniformly over the entire surface of the plate.

An especially-powerful 5 kW burner is positioned beneath the central disc of the plate and may be used as an open-flame burner for ultra-rapid pan cooking.

The burners are controlled by safety valves with thermocouple to prevent accidental gas leaks. Piezo-electric ignition simplifies cooking, and the sturdy cast-iron grids are designed to withstand the weight of heavy pans.

The range also includes versions with fan assisted electric or static gas **oven**. For maximum versatility, certain models are designed to house the "Large" oven which is fitted with special guides for both GN1/1 recipients and 60x40 cm pastry trays. The temperature can be set to up to 275°C for rapid, uniform cooking, and an extra-wide glass panel allows for visual inspection of the food being cooked. The bottom of the oven is in enamelled steel, and the runners can be removed for ease of cleaning.

IDEALI PER COTTURE IN PENTOLA, I PIANI ELETTRICI TECNO65 SONO PARTICOLARMENTE VELOCI E FACILI DA PULIRE

TECNO65 ELECTRIC BOILING TOPS ARE IDEAL FOR PAN COOKING, AND ARE ESPECIALLY EASY TO CLEAN

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

I piani di cottura elettrici TECNO65 sono **rapidi e precisi**: i regolatori a 6 posizioni consentono di impostare con precisione il livello di potenza per ogni singola piastra, per cucinare sempre con il calore ed i tempi più adeguati.

Le piastre tonde sono fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare infiltrazioni di qualsiasi genere. Il **piano in acciaio inox** è **stampato** con invaso antitraboccamento di liquidi, che rende facili le operazioni di pulizia.

Per la **sicurezza** ed il **risparmio energetico**, sul cruscotto sono presenti lampade spia indicanti le piastre accese. Inoltre è previsto un dispositivo che riduce automaticamente la potenza erogata in caso di rischio di sovratemperature, ad esempio quando nessun recipiente è appoggiato sulla piastra.

Disponibili versioni complete di **forno** elettrico ventilato per cotture veloci ed uniformi, con regolazione termostatica fino a 275°C, pannelli di facile pulizia rimovibili e vetro panoramico. Di serie vengono fornite una griglia cromata ed una teglia smaltata.

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

The electric boiling tops in the TECNO65 range are **rapid and precise**: the 6-position regulation knobs provide precise temperature setting for each hot plate so that each type of food can be cooked at the correct temperature and for the correct time.

The round hot plates are sealed to the top in order to avoid infiltrations or seepage. The **stainless steel pressed tops** with raised edges avoid liquid overflow, making cleaning fast and simple.

For extra **safety** and to **save energy**, indicator lights show which plates are switched on. In addition, a special safety device automatically reduces the power of the plate in the event of overheating, which may occur, for example, if no pan is placed on the plate.

The electric boiling tops are also available complete with fan assisted electric **ovens** for rapid, uniform cooking, thermostatic temperature control up to 275°C, removable easy to clean panels and an extra-wide glass front panel. A chromium-plated grid and an enamelled tray are supplied as standard.

VELOCI, FACILI DA PULIRE, PRECISI: I PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA TECNO65 SONO TUTTO QUESTO IN UNO SPAZIO COMPATTO

GLASS CERAMIC COOK TOPS BY TECNO65: RAPID, EASY TO CLEAN, PRECISE, AND COMPACT IN DESIGN

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

La zona di cottura è un unico piano liscio in vetroceramica, veloce e facile da pulire, al di sotto del quale sono posizionate le resistenze circolari all'infrarosso che producono il riscaldamento.
I piani a tenuta ermetica impediscono le infiltrazioni di liquidi.

Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura composte da due resistenze concentriche a doppia superficie riscaldante (due zone su quattro nel modulo intero di larghezza 70 cm ed una su due nel modulo da 35 cm). Questo permette di scegliere se far funzionare solo la resistenza interna, quando si utilizzano pentole più piccole, o entrambe le resistenze per pentole più grandi, consumando esclusivamente l'energia necessaria. Il piano in vetroceramica minimizza la dispersione di calore, conciliando l'**efficienza energetica** con un **ambiente di lavoro confortevole**.

Il vetroceramica trasmette rapidamente il calore dalla resistenza alla pentola, riducendo drasticamente i tempi di messa a regime. Un regolatore continuo di potenza consente l'impostazione precisa della temperatura.

Per la **sicurezza**, un limitatore automatico evita sovratemperature, mentre una lampada spia rossa indica il calore residuo eventualmente ancora presente sul piano una volta spento.

Disponibile la versione completa di **forno elettrico ventilato** con regolazione termostatica fino a 275 °C che permette cotture sempre veloci ed uniformi, controllabili visivamente attraverso un ampio vetro panoramico. Le guide, la suola ed i pannelli della camera del forno sono amovibili per una costante e più facile pulizia. Di serie vengono fornite una griglia cromata ed una teglia smaltata.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

The cooking area consists of a single smooth top in glass ceramic material which is quick and easy to clean. Circular infra-red heating elements positioned beneath the glass ceramic top produce the heat necessary for cooking, and the watertight seal prevents any infiltration or seepage.

For maximum energy savings, the cook top features cooking areas consisting of two concentric heating elements each with double heating areas (two of the four areas in the 70 cm width module, one of the two areas in the 35 cm module). This makes it possible to select the inner element only when smaller pans are used, or both elements for large pans, so that no energy is wasted. The glass ceramic top minimizes heat dispersion, which **saves energy** and helps keep the kitchen at a **comfortable temperature**.

The glass ceramic top transmits heat rapidly from the heating element to the pan, drastically reducing warm-up time. A continuous power regulator allows precise control of the temperature.

For added **safety**, an automatic limiter prevents overheating, while a signal lamp indicates any residual heat that might remain after the appliance has been switched off.

These cook tops can be also combined with **fan assisted electric ovens** with thermostatic temperature control up to 275°C for rapid, uniform cooking, and with an extra-wide glass front panel. The runners, bottom and side panels of the oven compartment can be removed for ease of cleaning. A chromium-plated grid and an enamelled tray are supplied as standard.

I FRY TOP SONO LE APPARECCHIATURE IDEALI PER LA COTTURA RAPIDA "ALLA PIASTRA" DI MOLTE TIPOLOGIE DI CIBI: CARNE, PESCE, VERDURE, FORMAGGI, UOVA

FRY TOPS ARE IDEAL FOR GRIDDLING SEVERAL KINDS OF FOODS SUCH AS VEGETABLES, MEAT AND FISH, WITH THE POSSIBILITY OF NOT USING FATS AND CONDIMENTS WHILE COOKING

FRY TOP
A gas o elettrici, sono disponibili con **piano liscio**, che permette una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o **rigato**, che restituisce il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Nelle versioni a modulo intero (larghezza 70 cm) è previsto anche il piano per 2/3 liscio, per cuocere, e per **1/3 rigato**, per l'ultima fase di finitura.

Tra le versioni a gas è disponibile la piastra liscia in bimetallo (**compound**), la migliore soluzione termica per il tipo di cottura effettuato su queste apparecchiature. Il compound infatti nasce dalla termosaldatura di acciaio inox AISI 316L, caratterizzato da una notevole resistenza alla corrosione, con Ferro Fe510, ottimo conduttore di calore.

Infine, sono presenti in gamma anche i fry top elettrici a **piastra cromata**. Particolarmente indicato per cibi che richiedono cotture delicate, come il pesce, il cromo lucido evita la dispersione di calore verso lo chef, mantenendo un ambiente di lavoro confortevole.

Nelle versioni elettriche il riscaldamento è ottenuto attraverso **resistenze corazzate in acciaio inox** poste al di sotto della piastra di cottura. La temperatura è regolabile tramite un termostato da 75 a 300 °C.

Le versioni a gas montano un rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e prevedono l'accensione piezoelettrica.

La **pulizia** è agevolata dalla presenza di una vaschetta raccolta sughi estraibile con blocco di sicurezza.

FRY TOPS
Gas or electric, fry tops are available with **smooth tops** for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or with **ribbed tops** to give the typical grilled appearance. 70 cm width modules are fitted with two sections in which 2/3 of the surface is smooth for the actual cooking process, and the remaining **1/3 is ribbed** for the finishing phase.

The gas versions include a model with a smooth bi-metal top (**inox compound**), which is the ideal heat solution in this type of cooking. The compound is the result of thermowelding AISI 316L stainless steel, which is highly resistant to corrosion, to Fe510 steel, which is an excellent heat conductor.

This range also includes electric fry tops with **chromium-plated tops**. They are ideal for foods which require more delicate cooking, such as fish; at the same time, the polished chrome reduces the radiation of heat towards the chef and helps to reduce the temperature in the kitchen.

In the electric versions, heat is generated by **stainless steel armoured heating elements** positioned beneath the hotplate. The temperature can be thermostatically controlled from 75°C to 300 °C.

Gas models are controlled by safety valves with thermocouples to prevent gas leaks, and feature piezo-electric igniters.

Cleaning is facilitated by a pull-out fat tray with a safety retaining latch.

ELEVATE POTENZE SPECIFICHE PER UN FRITTO SANO E GUSTOSO

HIGH-POWER FRYERS FOR CRISP, HEALTHY FRYING

FRIGGITRICI
Le friggitrici TECNO65 garantiscono la **massima resa** grazie alla presenza degli elementi riscaldanti all'interno della vasca: le resistenze nelle versioni elettriche ed i tubi di fiamma nei modelli a gas sono immersi nell'olio, in modo da ottimizzare lo scambio termico e garantire un veloce ripristino della corretta temperatura dopo l'immersione del cibo.

L'ampia zona fredda, fungendo da bacino di convoglio dei residui, **aumenta la durata dell'olio**. I piani sono stampati con invaso antitraboccamento di liquidi. Lo scarico della vasca è facilitato dalla presenza sul fronte dell'apparecchiatura di un rubinetto con dispositivo che impedisce le aperture accidentali. Per la **sicurezza**, tutti i modelli montano un termostato supplementare.

Nelle versioni a gas temperatura regolabile da 110 a 190 °C. Accensione piezoelettrica e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza.

Regolazione termostatica fino a 190 °C nei modelli elettrici. Il gruppo di resistenze è basculante al fine di facilitare le operazioni di **pulizia**: ruotando agevola l'accesso alla vasca stampata con spigoli arrotondati.

FRYERS
The fryers in the TECNO65 range offer the **highest efficiency** as heating takes place directly inside the tank: the heating elements (in electric versions) and the burner tubes (gas versions) are immersed in the oil, which optimizes the heat exchange process and rapidly restores the oil to the correct temperature after the food has been introduced.

The ample **cold zone** serves to collect food residue and **increases the life of the oil**. The pressed-top have raised edges to prevent liquids overflow. Drainage of the oil tank is simple, thanks to a cock, fitted with a special device to prevent inadvertent opening, positioned on the front of the appliance. For **security purposes** a supplementary thermostat is provided in every model.

Gas versions are provided with piezo-electric ignition and safety valves with thermocouple. The temperature can be adjusted from 110 to 190°C.

The temperature in electric models can be regulated up to 190°C. The heating element unit can be tilted in order to facilitate **cleaning**: rotation facilitates access to the press-formed tank with rounded edges.

IDEALE PER UNA RAZIONALE ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA: AFFIANCATO ALLE FRIGGITRICI TECNO65 LO SCALDAPATATE MANTIENE CALDA E FRAGRANTE QUALSIASI TIPO DI PIETANZA FRITTA

THE IDEAL WAY TO FACILITATE WORKING IN THE KITCHEN: A TECNO65 CHIP SCUTTLE PLACED ALONGSIDE THE FRYER WILL KEEP ANY FRIED FOOD HOT, CRISPY AND FRAGRANT

SCALDAPATATE
Patatine, polpette, salsicce ed ogni tipo di fritto conservato nello scaldapatate mantengono la loro caratteristica consistenza croccante: una resistenza inserita nella parabola in ceramica irradia dall'alto calore secco sulla bacinella GN2/3 che contiene il cibo. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo forato e sagomato estraibile. Un regolatore continuo di energia permette l'impostazione precisa della temperatura desiderata.

CHIP SCUTTLE
French fries, meatballs, sausages and any other fried delicacies placed in the chip scuttle will keep their crispness and consistency. A heating element positioned in the ceramic dish radiates dry heat down onto the GN2/3 scuttle containing the food. The perforated removable false bottom allows oil to drain off and collection a removal of the food easier. The desired temperature can be maintained with precision using the continuous regulator knob.

CARNE, PESCE E VERDURA ALLA GRIGLIA APPETITOSI E SAPORITI, CON LA FUNZIONALITÀ DELLE GRIGLIE TECNO65

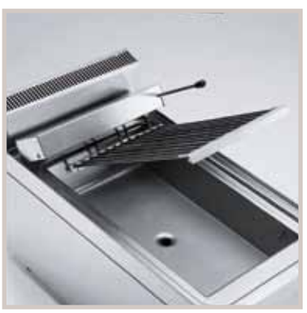
GRILLED MEAT, FISH AND VEGETABLES MAINTAIN ALL THEIR AROMA AND FLAVOUR USING THE TECNO65 GRILLS

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA ED ELETTRICHE
Versione elettrica. Tutta l'apparecchiatura, inclusa la griglia su cui poggia il cibo, è costruita completamente in acciaio inox che garantisce durata e resistenza alla corrosione. Una vasca raccolta grassi è posizionata al di sotto della griglia e deve essere riempita d'acqua per ridurre la formazione di fumi e mantenere la giusta umidità nella carne o nel pesce in cottura. Il riscaldamento è prodotto da resistenze elettriche corazzate.
Pulizia e manutenzione sono agevoli grazie alla griglia asportabile ed al gruppo di resistenze sollevabile dotato di blocco di sicurezza antiribaltamento. Inoltre, la vasca per la raccolta dei grassi è facilmente scaricabile tramite una prolunga estraibile ed un rubinetto dotato di dispositivo di sicurezza contro le aperture accidentali.

Versione a gas. L'aroma barbecue è esaltato dalla presenza, al di sotto della griglia, della pietra lavica che cuoce per irraggiamento. L'alzatina paraspruzzi sui tre lati, il cassetto di raccolta grassi ed il supporto per la pietra lavica, facilmente rimovibili, rendono agevoli le operazioni di pulizia e di manutenzione. Nella versione a modulo intero la superficie di cottura si compone di due griglie e due comandi di riscaldamento separati, per grigliare contemporaneamente cibi diversi o per risparmiare energia nel caso non si utilizzasse tutta la superficie.
Le griglie sono posizionabili su due altezze a seconda del tipo di cottura desiderata: più lenta con la griglia in posizione orizzontale, con un migliore deflusso dei grassi in posizione inclinata.
L'accensione è piezoelettrica.
Costruite completamente in acciaio inox.

GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS
Electric version. The entire appliance, including the grid on which the food is cooked, is built in stainless steel, which guarantees durability and resistance to corrosion. The fat tray positioned beneath the grids has to be filled with water to prevent smoke and to prevent the meat or fish from becoming dry. The heat is generated by armoured heating elements located beneath the grids.
Cleaning and maintenance operations are made easy by the removable grids and the tilting heating element unit which can be safely locked in raised position. The fat tray can be drained easily using a pull-out extension and a cock fitted with a special device to prevent inadvertent opening.

Gas version. The fragrant aroma of a real barbeque is enhanced by the lava stone positioned beneath the grid, which cooks the food by irradiation. The splashback on three sides, the pull-out tray and the internal lava stone support may all be removed to facilitate cleaning and maintenance. In the 70 cm width version, the cooking surface consists of two grids managed by independent heating controls, allowing to grill different foods at the same time or improving energy savings when the whole surface is not required.
The grids can be set to two heights, depending on the type of cooking preferred – slower with the grid in the horizontal position, or inclined so that fats can drip off faster.
Piezoelectric ignition.
Built entirely in stainless steel.



I CUOCIPASTA TECNO65 SONO SINONIMO DI PIATTI DI QUALITÀ E SERVIZIO VELOCE

THE PASTA COOKERS IN THE TECNO65 RANGE ARE SYNONYMOUS WITH QUALITY AND FAST SERVICE

CUOCIPASTA

Pasta, riso, gnocchi, ravioli, carne e verdure: il cuocipasta è l'apparecchiatura ideale per bollire in acqua in tempi rapidi e con un risultato di qualità molte tipologie di cibi. Il cuocipasta è uno strumento indispensabile per le **cotture espresse**: l'acqua sempre in ebollizione, pronta all'uso, evita inutili tempi di attesa allo chef. Il continuo ricambio d'acqua attraverso il troppopieno fa sì che il prodotto risulti sempre di ottima qualità, non risentendo di amidi lasciati da cotture precedenti.

Per una ottimale resistenza alla corrosione, la vasca è costruita in acciaio **AISI 316** con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. La capienza di **23 litri** assicura un'elevata produttività. Il riempimento della vasca è gestito tramite un comodo rubinetto posto sul cruscotto frontale dell'apparecchiatura, mentre per lo scarico è previsto un rubinetto a sfera interno. Un troppopieno impedisce il traboccamento accidentale di schiume.

PASTA COOKERS

Pasta, rice, gnocchi, ravioli, meat and vegetables: the pasta cooker is the ideal appliance for rapid boiling of many types of food with the best results. The pasta cooker is an indispensable instrument for producing **express dishes**: the water is maintained at boiling point, ready for use at any moment. Constant circulation through the spillway overflow means that the water is always clean and free of residual starch from previous cookings.

The tank is manufactured in **AISI 316** stainless steel for maximum hygiene and resistance to corrosion, with rounded edges for ease of cleaning. The capacity of the tank – **23 litres** – makes it possible to cook large quantities of pasta in a short time. The tank is filled using a practical tap positioned on the front panel of the appliance, while draining is via an internal ball valve. A spillway overflow prevents accidental foam spillage.

	120635 Cestello GN2/3 per cuocipasta GN2/3 basket for pasta cooker **Dim. cm 28x28x20h**
	120620 Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker **Dim. cm 28x13x20h**
	120625 Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker **Dim. cm 13x13x20h**
	120660 Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker **Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h**
	120700 Set cestelli 2x GN2/6 2x GN2/6 baskets set **Dim. cm 14,5x29x20h**

LA GIUSTA TEMPERATURA ED IL GIUSTO GRADO DI UMIDITÀ PER CONSERVARE CALDI CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI, VERDURE BOLLITE O SALSE

THIS UNIT IS DESIGNED TO KEEP ALREADY-COOKED SAUCES AND BOILED VEGETABLES AT THE PERFECT TEMPERATURE AND HUMIDITY

BAGNOMARIA

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10, i bagnomaria TECNO65 sono progettati per essere funzionali, sicuri e facili da pulire.

La vasca con spigoli arrotondati (che permettono una più accurata pulizia) è dimensionata per contenere recipienti **Gastro Norm** e quindi perfettamente compatibile con le altre attrezzature in cucina. Lo scarico dell'acqua avviene attraverso una prolunga estraibile sul fronte dell'apparecchiatura, bloccata da un dispositivo di sicurezza antiapertura.

Nei **modelli a gas** l'accensione è piezoelettrica ed è previsto un rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza per evitare accidentali fughe di gas.

Nelle **versioni elettriche** è possibile la regolazione della temperatura da 30 a 90 °C.

Tutti i modelli montano un termostato supplementare di sicurezza.

BAIN-MARIE

Built entirely in 18/10 stainless steel, the bain-marie units in the TECNO65 range are designed to be practical, safe and easy to use.

The tank, with its easy-to-clean rounded edges, is designed to accommodate **Gastro Norm** containers, and is perfectly compatible with all the other kitchen modules. Water can be drained using a pull-out extension located on the front of the appliance and fitted with a safety device to prevent inadvertent opening.

Gas models feature piezo-electric ignition and a safety valve with thermocouple to prevent accidental gas leaks.

In **electric models**, the temperature is adjustable from 30 to 90°C.

All models are fitted as standard with a supplementary safety thermostat.

UN'APPARECCHIATURA VERSATILE PER GLI SPAZI RIDOTTI: NON SOLO LA COTTURA IN UMIDO DI STUFATI, SPEZZATINI, SUGHI, SALSE, MA ANCHE COTTURE SECCHE DI UOVA O CARNE A DIRETTO CONTATTO CON IL FONDO DELLA VASCA

A VERSATILE APPLIANCE IN A COMPACT DESIGN, IDEAL NOT ONLY FOR BRAISING, STEWING AND PREPARING SAUCES, BUT ALSO FOR DRY COOKING OF EGGS OR MEAT IN DIRECT CONTACT WITH THE BOTTOM OF THE TANK

BRASIERE

La vasca è interamente costruita in acciaio inox con fondo di grosso spessore, al di sotto del quale sono posizionate le resistenze inox che producono il riscaldamento.
È facilmente estraibile per facilitare la pulizia.
Controllo tramite regolatore di energia e termostato interno di sicurezza che impedisce le sovratemperature.

La versione freestanding su vano aperto presenta un ampio foro di scarico ed un troppopieno contro fuoriuscite occasionali di liquidi.

BRATT PANS

The tank is built entirely in heavy-duty stainless steel. Stainless steel heating elements are positioned beneath the tank, which is easily removable to facilitate cleaning.
The temperature is controlled by an energy regulator knob; an internal safety thermostat prevents overheating.

The free-standing version with open compartment features a wide drainage outlet and a spillway overflow to prevent accidental spillage.

ACCANTO ALLE APPARECCHIATURE PER LA COTTURA, GLI UTILISSIMI PIANI DI LAVORO, I LAVELLI E LE BASI DI APPOGGIO PER LE APPARECCHIATURE IN VERSIONE TOP. TUTTI PERFETTAMENTE MODULARI

AS WELL AS THE VARIOUS COOKING APPLIANCES, TECNO65 INCLUDES A RANGE OF INDISPENSABLE WORK-TOPS, SINK UNITS, AND BASES ON WHICH TO INSTALL THE COUNTERTOP UNITS. EACH MODEL IS PERFECTLY MODULAR

PIANI, BASI E LAVELLI

I piani di lavoro sono utili superfici libere utilizzabili per una serie di preparazioni parallele alla cottura, come affettare, triturare o battere. I piani sono rinforzati e accessoriabili con tagliere. Disponibili modelli forniti di cassetto per contenere utensili vari.

I lavelli TECNO65 si distinguono per alcune particolarità igieniche e funzionali:
- il rubinetto a leva, disponibile come accessorio, consente l'apertura e la regolazione senza l'uso delle mani;
- la vasca stampata con spigoli arrotondati permette un'accurata pulizia;
- il troppo pieno a sfioratore fornito di serie elimina antigienici e scomodi tappi e catenelle;
- nel modello a modulo intero, di larghezza 70 cm, il piano stampato con invaso evita sgocciolamenti;
- parete posteriore paraspruzzi;
- piletta di scarico da 1 ½".

Le basi TECNO65 sono progettate per supportare tutti i moduli top della gamma, fissabili rapidamente con un sistema ad incastro. Completamente costruite in acciaio inox, sono accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti GN o con un elemento riscaldante dotato di termostato per la conservazione calda di piatti o alimenti. I piedini sono regolabili in altezza e realizzati in acciaio inox.
Tutte le basi sono predisposte per allacciamenti dal basso, dai fianchi o dalla parte posteriore.

WORK TOPS, BASES AND SINK UNITS

The **work tops** are an essential part of the cooking process, providing free space for preparing the food for cooking - slicing, tenderizing and chopping. The work tops are reinforced and may be fitted with chopping boards. Also available with drawers for kitchen utensils.

Sink units by TECNO65 offer a number of functional and hygienic features:
- the optional lever-operated tap unit enables the user to turn the tap on and off and adjust the flow of water without using the hands;
- the press-formed sink has rounded edges for ease of cleaning;
- the upright spillway overflow pipe, supplied as standard, drains water from the surface and makes unhygienic plugs and chains unnecessary;
- in 70 cm width models, the pressed tops with raised edges against overflow prevent drips.
- rear splashback;
- 1½" drain siphon.

The bases in the TECNO65 range are designed for installation of all the countertop modules, which are easily fitted using the click-in system. Built entirely in stainless steel, the bases can be fitted with bi-directional doors, GN drawers, guides for GN containers or a thermostat-controlled heating element to keep plates and food warm. The height-adjustable feet are built in stainless steel.
All the bases in the range come with fittings ready for connection from the bottom, the sides or the rear of the unit.

SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE RAZIONALIZZANO LO SPAZIO IN CUCINA ED IL LAVORO DELLO CHEF

SUPPORTS FOR TOP ELEMENTS AND PERFECT APPLIANCES FOR FOOD MAINTENANCE: TECNOINOX REFRIGERATED BASES MAKE THE BEST USE OF SPACE IN THE KITCHEN AND OPTIMIZE CHEF WORK

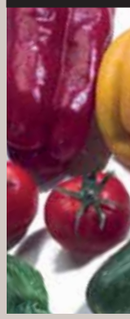
BASI REFRIGERATE

- costruite completamente in acciaio inox AISI 304;
- dotate di vani e cassetti con dimensioni GN;
- gruppo refrigerante incorporato;
- evaporatore ventilato per la perfetta uniformità della temperatura in cella;
- funzionamento automatico alla temperatura impostata controllato da termostato digitale;
- sbrinamento a gas caldo;
- temperatura interna sempre chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche.

REFRIGERATED BASES

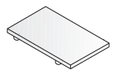
- Entirely manufactured out of AISI 304 stainless steel;
- Equipped with GN compartments and drawers;
- Built-in refrigeration unit;
- Ventilated evaporator provided to keep temperature uniform inside the fridge;
- Automatic functioning at set temperature controlled by a digital thermostat;
- Warm gas defrosting;
- Inside temperature clearly displayed on the front, as required by the current standards of health and hygiene.

accessori
dati tecnici
optional extras
technical data



120585
Elemento di unione
Joint element

120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie

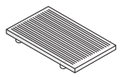


120640
Piastra liscia in ghisa
Smooth plate of cast iron

Dim. cm. 51x31

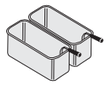
120630
Griglia pesce per griglie a gas
Grid for fish for gas grills

Dim. cm 30x48



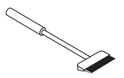
120645
Piastra rigata in ghisa
Ribbed plate of cast iron

Dim. cm. 51x31



120700
Set cestello 2x GN2/6
2x GN2/6 baskets set

Dim. cm 14,5x29x20h



120595
Raschietto per pulizia Fry-top
Scraper for fry-top cleaning

120597
Kit lama ricambio (10pz.)
Scraper blades (10pc)

120635
Cestello GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 basket for pasta cooker

Dim. cm 28x28x20h

120590
Coppia di elementi di unione
Pair of joint elements

120620
Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta
Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker

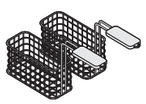
Dim. cm 28x13x20h

120575
Cestello extra friggitrici
Extra basket for fryers

Dim. cm. 21x26,5x10,5

120625
Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker

Dim. cm 13x13x20h

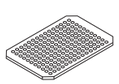


120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici
Pair of extra baskets for fryers

Dim. cm. 10,5x26,5x10,5

120660
Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker

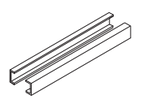
Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h



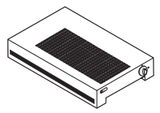
120580
Falsofondo GN1/1 per bagnomaria
False bottom GN1/1 for bain-marie

120652
Coperchio GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 lid for pasta cooker

9024
Miscelatore a leva
Lever tap

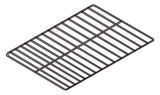


9022
Coppia guida Gastro Norm per basi refrigerate
Pair of Gastro Norm runners for refrigerated bases

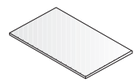


116055
Elemento riscaldante per vano
Base heater

kW	V	Hz
1,3	230/1	50-60



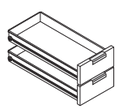
9023
Griglia GN1/1 per basi refrigerate
GN1/1 grid for refrigerated bases



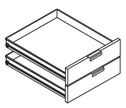
120530
Tagliere in materiale atossico
Chopping board made of non-toxic material

Dim. cm 34,5x57x1,5h

119001
Portina
door



119002
Coppia cassetti GN1/1
Pair of GN1/1 drawers

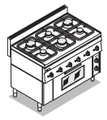


119003
Coppia cassetti GN2/1
Pair of GN2/1 drawers

120545
Coppia guide Gastro Norm
Pair of Gastro Norm runners

120655
Riduzione pentole
Reduction grid

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35G/0		35x65x28		1x3 1x3,6				6,6	
PC70G/0		70x65x28		2x3 2x3,6				13,2	
PC105G/0		105x65x28		3x3 3x3,6				19,8	
PC5G/0				2x3+2x3,6 +1x5				18,2	
PF70G/0		70x65x85		2x3 2x3,6		2,5	46x41,5x32 cm	13,2+2,5	230~1 - 50/60
PF70GG/0						2,2		15,4+0,03	
PFL105G/0		105x65x85		3x3 3x3,6		2,5	"large" per recipienti GN1/1 e teglie pastic-ceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays	19,8+2,5	
PFL105GG/0						3,3		23,1+0,03	
PFL5GG/0				2x3 2x3,6 1x5				21,5+0,03	
PFL5G/0						2,5		18,2+2,5	
PF105G/0		105x65x85		3x3 3x3,6			46x41,5x32 cm	19,8+2,5	
PF105GG/0						2,2		22+0,03	
PF5GG/0				2x3 2x3,6 1x5				20,4+0,03	
PF5G/0						2,5		18,2+2,5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP5G/0		105x65x28	5	2x3 2x3,6				18,2	230~1 - 50/60
PPF5GG/0		105x65x85				2,2	46x41,5x32 cm	20,4+0,03	
PPF5G/0						2,5		18,2+2,5	
PPFL5GG/0						3,3	"large" per recipienti GN1/1 e teglie pastic-ceria cm 60x40 for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays	21,5+0,03	
PPFL5G/0						2,5		18,2+2,5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35E/0		35x65x28	2x2	Ø 180				4	400~2N - 50/60
PC35E/1									230~1 - 50/60
PC35E/2			2x1,5					3	
PC70E/0		70x65x28	4x2					8	400~3N - 50/60
PC70E/2			4x1,5					3+3	230~1 - 50/60
PC105E/0		105x65x28	6x2					12	400~3N - 50/60
PC105E/2			6x1,5					3+6	230~1 - 50/60
PF70E/0		70x65x85	4x2			2,5	46x42x32,5 cm	10,5	400~3N - 50/60
PFL105E/0		105x65x85	6x2				"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40	14,5	
PFL105E/2			6x1,5				for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays	3+6+2,5	230~1 - 50/60

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA PLATES	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC35E/0		35x65x28		1x1,8+1x2,5				4,3	400/2N 50-60
PCC35E/1									230/1 50-60
PCC70E/0		70x65x28		2x1,8+2x2,5				8,6	400/3N 50-60
PFC70E/0		70x65x85		2x1,8+2x2,5		2,5	46x42x32,5 (cm)	11,1	

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

TECNO65

FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL35E/0		35x65x28	LISCIA SMOOTH	34,5x51	⚡	3,9	400~3N - 50/60
FTL35E/1							230~1 - 50/60
FTL35E/2						3	
FTL35G/0					🔥	4	
FTR35E/0			RIGATA RIBBED		⚡	3,9	400~3N - 50/60
FTR35E/1							230~1 - 50/60
FTR35E/2						3	
FTR35G/0					🔥	4	
FTC35E/0			CROMATA CHROMIUM PLATED		⚡	3,9	400~3N - 50/60
FTC35E/1							230~1 - 50/60
FTC35E/2						3	
FTC35G/0					🔥	4	
FTL70E/0		70x65x28	LISCIA SMOOTH	69,5x51	⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTL70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTL70G/0					🔥	8	
FTR70E/0			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTR70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTR70G/0					🔥	8	
FTRR70E/0			RIGATA RIBBED		⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTRR70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTRR70G/0					🔥	8	
FTC70E/0			CROMATA CHROMIUM PLATED		⚡	7,8	400~3N - 50/60
FTC70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTC70G/0					🔥	8	

* Gestione della temperatura con monocomando sull'intera superficie
* Temperature setting on the whole surface by means of a single knob

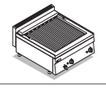
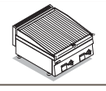
FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L × P × H DIM. (cm) W × D × H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR35E/0		35 × 65 × 28	⚡	8	6	400 ~ 3N - 50/60
FR35ES/0					7,5	
FR35E/1					6	230 ~ 1 - 50/60
FR35ES/1					7,5	
FR35E/2					3	
FR35G/0			🔥		6,25	-
FR70E/0		70 × 65 × 28	⚡	8 + 8	12	400 ~ 3N - 50/60
FR70ES/0					15	
FR70E/2					3+3	230 ~ 1 - 50/60
FR70G/0			🔥		12,5	-

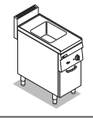
SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÀ VASCA CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP35E/0		35x65x28	GN2/3	0,6	230~1 - 50/60

GRIGLIE GAS A PIETRA LAVICA ED ELETTRICHE - GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GR35E/0		35x65x28	⚡	3	400~3N - 50/60
GR35E/2					230~1 - 50/60
GR35G/0			🔥	6,9	
GR70E/0		70x65x28	⚡	6	400~3N - 50/60
GR70G/0			🔥	13,8	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS*

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP35E/0		35x65x85	⚡	23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G/0			🔥		10	

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

TECNO65

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM35E/0		35x65x28	⚡	GN1/1	1,3	230/1 50-60
BM35G/0			🔥		2	
BM70E/0		70x65x28	⚡	GN2/1	2,6	230/1 50-60
BM70G/0			🔥		2	

BRASIERE - BRATT PANS

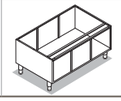
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	DIMENSIONE VASCA (cm) TANK DIM (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BR35E/0		35x65x28	⚡	7,5	26,5X48X8	3,3	400/3N 50-60
BR35E/1							230/1 50-60
BRS35E/0		35x65x85					400/3N 50-60
BRS35E/1							230/1 50-60

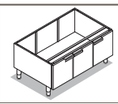
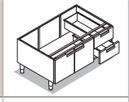
BASI REFRIGERATE GN1/1- GN1/1 REFRIGERATED BASES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	ALIMENTAZIONE SUPPLY	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP140/0		140x65x62	2 PORTE 2 DOORS	(-2°/+8 C°)	⚡	0,35	230/1 50
BPC140/0			1 PORTA - 1 DOOR 2 CASSETTI - 2 DRAWERS				
BC140/0			4 CASSETTI 4 DRAWERS				
BP175/0		175x65x62	3 PORTE 3 DOORS			0,39	
BPC175/0			2 PORTE - 2 DOORS 2 CASSETTI - 2 DRAWERS				
BC175/0			1 PORTA - 1 DOOR 4 CASSETTI - 4 DRAWERS				

PIANI, BASI, LAVELLI - WORK TOPS, BASES, SINK UNITS

MODELLO MODEL		
PN35/0		Piano di lavoro Work top Dim. cm 35x65x28h
PN70/0		Piano di lavoro Work top Dim. cm 70x65x28h
PNC35/0		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35x65x28h
PNC70/0		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70x65x28h
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 35x57,5x60h

MODELLO MODEL		
VNP35/0		Vani neutri con porta Neutral elements with door Dim. cm 35x57,5x60h
VNC35/0		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35x57,5x60h
VN70/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 70x57,5x60h
VNP70/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 70x57,5x60h
VN105/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 105x57,5x60h

MODELLO MODEL		
VNP105/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 105x57,5x60h
VNC105/0		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral elements with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105x57,5x60h
L35/0		Lavello Sink top Dim. cm 35x65x28
L70/0		Lavello Sink top Dim. cm 70x65x28

5410.465.07

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

tecnoinox

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECNO70

tecnoinox

and now, let's cook!

TECNO70

Soluzioni di qualità per le più svariate esigenze

TECNO70 è ideale per cucine di hotel e ristoranti di medie dimensioni, bar, tavole calde, piccole mense, self service, con una gamma completa di numerose funzioni specifiche per le diverse tipologie di cottura in un elevato numero di varianti.
Funzionalità. Le apparecchiature TECNO70 rendono più agevoli le operazioni in cucina, riducendo i tempi di lavoro ed i tempi di attesa per i clienti in sala, ottimizzando il prodotto e il servizio.
Le apparecchiature della linea TECNO70 sono affidabili e preziosi strumenti di lavoro, realizzati con i **materiali** ed i **componenti** migliori per robustezza e durata. TECNO70 con le sue caratteristiche ha superato i più severi test europei, ottenendo la certificazione DVGW per la maggior parte dei Paesi in Europa.

Tutte le macchine sono dotate di dispositivi di **sicurezza** che garantiscono un ambiente di lavoro sempre sicuro anche in condizioni di prolungato utilizzo.

TECNO70 è progettata pensando all'**igiene**. Grazie ai piani stampati, ai profondi invasi antitraboccamento di liquidi, alle ampie raggiature delle vasche, le operazioni di pulizia sono agevoli e veloci.

Disponibili elementi top, basi ed apparecchiature freestanding, con piedini regolabili in acciaio inox o su ruote per facilitare gli spostamenti. Possibilità di **strutture a ponte**, per creare spazi liberi utilizzabili secondo necessità. Le apparecchiature possono essere disposte in linea o schiena contro schiena a formare un'**isola centrale**.

TECNO70 is ideal for hotel and restaurant kitchens, bars, snack bars, small cafeterias and self service restaurants. The range is made up of many specific functions for diverse cooking types, available in several models.
Functionality. TECNO70 appliances facilitate working in the kitchen reducing both cooking and waiting times in dining room, optimizing final result and service.
TECNO70 appliances are reliable and priceless work tools, manufactured out of the best **materials** and **components** in terms of sturdiness and durability. Thanks to its features, TECNO70 has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the nations in Europe.

All the appliances are equipped with **safety devices** to always guarantee a safe working environment, even in conditions of prolonged use.

TECNO70 is designed keeping **hygiene in mind**. The pressed tops, the raised edges against overflow and the rounded corners of the tanks make cleaning easy and fast.

Available are top elements, bases and freestanding appliances with adjustable stainless steel feet or wheels to facilitate moving. **Bridge structures** are perfect solutions to create free spaces, to be used according to specific needs. The appliances can be positioned in line or back to back creating a **central island**.

Tre soluzioni diverse per prestazioni, capacità produttiva e investimento

Three solutions with different features in terms of performance, productivity and investment

TECNO70 LC

3 o 3,6 kW di potenza per i bruciatori LC, dotati di accenditore piezoelettrico e termocoppia di sicurezza. Il giusto compromesso per le piccole utenze

Power levels of 3 or 3,6 kW for LC burners, equipped with piezoelectric ignition and safety valve with thermocouple. The perfect balance for small kitchen facilities

TECNO70 ECO

Potenze di 3,5 o 6 kW, fiamma pilota e termocoppia di sicurezza per i bruciatori in ghisa smaltata ECO

Enameled cast iron burners with power levels of 3,5 or 6 kW, pilot flame and safety valve with thermocouple

TECNO70

Sistema modulare composto da tutte le funzioni di cottura per la realizzazione di una cucina completa. Potenti bruciatori in ghisa da 3,3 / 4,5 / 7,2 kW, questi ultimi a doppia corona

Modular system made up of all the cooking functions for a complete kitchen. Powerful cast iron burners with 3,3, 4,5 or double crown 7,2 kW

ISOLA CENTRALE TECNO70
TECNO70 CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK)

prodotti
products range

UNA SERIE COMPLETA DI FUOCHI APERTI CHE PUNTA SULL'ESSENZIALE SENZA SACRIFICARE IL RISULTATO

A "NO-FRILLS" COMPLETE LINE OF BOILING TOPS OFFERING GREAT PERFORMANCE

TECNO70 LC

TECNO70 LC

I bruciatori di TECNO70 LC hanno potenze di 3 o 3,6 kW e sono dotati di accenditore piezoelettrico e termocoppia di sicurezza; i posa pentola sono in ghisa.
I piani stampati con profondo invaso antitraboccamento di liquidi consentono un'agevole ed accurata pulizia.
Disponibili cucine con forni statici a gas o elettrici GN2/1 o elettrici ventilati GN1/1.

TECNO70 LC

TECNO70 LC burners have powers levels of 3 or 3,6 kW and are equipped with piezoelectric ignition and safety thermocouple. The burner grids are in cast iron.
The pressed tops with raised edges against overflow allow easy and precise cleaning operations.
Available are ranges with static GN2/1 gas or electric ovens or with GN1/1 fan assisted electric ovens.

TECNO70 ECO

TECNO70 *ECO*

I bruciatori in ghisa smaltata di TECNO70 ECO hanno potenze di 3,5 o 6 kW e sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Per tempi di cottura rapidi sono previste versioni SUPER con tutti i fuochi da 6 kW. I posa pentola sono costruiti in tondino di acciaio inox.
Le cucine prevedono forni a gas o elettrici in numerose varianti: con forno statico GN2/1, elettrico ventilato GN1/1 o "full size" per cotture di cibi di grande pezzatura. Il forno "full size" a gas è dotato di grill elettrico per la gratinatura finale, mentre nella versione elettrica può essere statico o ventilato.

TECNO70 *ECO*

TECNO70 ECO has enameled cast iron burners with 3,5 or kW and is equipped with pilot flame and security valve with thermocouple. SUPER versions are also available, with power of 6 kW on all burners, for rapid cooking times. Burner grids are made of stainless steel rod.
The range include models of gas or electric ovens in several versions: with static GN2/1 oven, fan assisted electric GN1/1 oven or "full size" ones for baking large size food items. The full size gas oven comes with an electric grill for final browning, while the electric model is available in a static or fan assisted version.

RAPIDI, PRECISI, FACILI DA PULIRE E CON UN'ATTENZIONE IN PIÙ AL RISPARMIO: I PIANI COTTURA ELETTRICI ECO AGGIUNGONO ALLA QUALITÀ TECNOINOX LA MASSIMA RAZIONALIZZAZIONE DEI COSTI

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ECO ELECTRIC BOILING TOPS COMBINE TECNOINOX QUALITY WITH THE MAXIMUN ATTENTION TO REDUCING COSTS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI *ECO*

La vasta gamma prevede piani con 2, 4 o 6 piastre tonde da 2 kW di potenza ciascuna, gestibili autonomamente attraverso regolatori di potenza a 6 posizioni. Le piastre funzionanti sono segnalate da apposite lampade spia, per sicurezza e risparmio energetico.

A garanzia dell'igiene, il piano in acciaio inox è stampato con invaso antitraboccamento di liquidi, mentre il fissaggio ermetico delle piastre al piano evita trafilamenti di qualsiasi genere.

Un dispositivo automatico di sicurezza interviene a ridurre la potenza erogata nel caso di rischio di sovratemperature.

Disponibili modelli con forno ventilato GN1/1, statico GN2/1 o "full size", quest'ultimo particolarmente adatto a cotture di cibi di grande pezzatura e disponibile sia in versione ventilata che statica.

***ECO* ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

Our wide product line includes tops with 2, 4 or 6 round 2kW plates which can be controlled independently by means of 6-position power regulators. For safety and energy savings purposes, signal lamps indicate when the plates are operating.

To ensure easy cleaning, the stainless steel top is press-formed with raised edges that prevent liquids from overflowing. The plates are hermetically sealed to the top in order to avoid leaks of any kind from occurring.

An automatic safety system reduces the power supplied to prevent overheating.

The models of ranges available include the fan assisted GN1/1 oven, the static GN2/1, and the "full size" oven which is particularly suitable for baking large size food items and is available in static and fan assisted versions.

TECNO70 ECO

PER TUTTE LE COTTURE IN PENTOLA, I PIANI A GAS TECNO70 SONO LE APPARECCHIATURE PIÙ VERSATILI DI UNA CUCINA. SONO ACCESSORIABILI CON PIASTRE IN GHISA LISCE O RIGATE, CHE AGGIUNGONO ALLE PIÙ CLASSICHE COTTURE SU FIAMMA APERTA ANCHE LA POSSIBILITÀ DI GRIGLIARE E CUOCERE ALLA PIASTRA CARNE, PESCE O VERDURE

TECNO70 GAS BOILING TOPS ARE THE MOST VERSATILE APPLIANCES IN THE KITCHEN. THEY CAN ALSO BE ACCESSORIZED WITH SMOOTH OR RIBBED CAST IRON PLATES TO BE POSITIONED ON THE OPEN FLAMES, IN ORDER TO GRIDLLE MEAT, FISH OR VEGETABLES

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

GAS BOILING TOPS AND RANGES

Disponibile una vasta gamma con piani a due, quattro o sei fuochi.

Le **potenze** sono ben distribuite tra i diversi fuochi del piano, in modo da poter gestire cotture e tegami diversi. Per tempi di riscaldamento molto rapidi, un fuoco particolarmente potente da 7,2 kW a doppia corona è previsto in ogni modello.

I piani stampati con profondo invaso antitraboccamento di liquidi e lo speciale cassetto estraibile per la raccolta di eventuali residui consentono una **veloce e accurata pulizia**.

Tutti i bruciatori sono dotati di termocoppia e fiamma pilota per garantire la massima **sicurezza**. Sono costruiti in **ghisa smaltata** così come i posapentola, per garantire un piano d'appoggio robusto, stabile e resistente nel tempo.

Disponibili modelli completi di **forno**, nella versione a gas o elettrica. Oltre al forno statico GN2/1 dotato di suola e guide per 4 piani di teglie, sono disponibili anche modelli elettrici GN/1 ventilati e **forni "full size"**, che grazie alle considerevoli dimensioni interne (880×620 mm, con altezza 300 o 400 mm) consentono la cottura di cibi di grande pezzatura.

A wide range of boiling tops with two, four or sisix burners is available.

The cook tops are suitable for diverse pans and cookings thanks to the different **power** levels distributed among the burners. For very quick cooking times, an especially powerful double crown burner (7.2 kW) is provided in each model.

A **thorough and quick cleaning** is possible thanks to the pressed tops with raised edges against overflow and to the removable tray placed under the burners for collecting residual food.

All the burners are equipped with thermocouple and pilot flame to guarantee maximum **safety**. Burners and grids are made of **enamelled cast iron** providing a sturdy, stable and durable support.

Gas or electric **oven** ranges are available. In additions to static GN2/1 ovens (equipped with guides for 4 trays) also available are versions with GN1/1 electric fan assisted ovens or**"full size" ones,** suitable for cooking large size food items thanks to their generous inner dimensions (880×620 mm with two possible heights, 300 or 400 mm).

ESTREMA FLESSIBILITÀ PER GESTIRE DIVERSE PENTOLE SULLO STESSO PIANO IN GHISA: LA TEMPERATURA SULLA SUPERFICIE È MASSIMA AL CENTRO E DIGRADA VERSO L'ESTERNO

THE CAST IRON SOLID TOP REACHES THE HIGHEST TEMPERATURE IN THE CENTRE AND SLOWLY LESSENS TOWARDS THE EDGES ALLOWING DIVERSE COOKINGS ON THE SAME SURFACE AT THE SAME TIME

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA

GAS SOLID TOPS AND RANGES

Versatilità. Facendo semplicemente scivo-lare il tegame sulla piastra è possibile gestire i diversi momenti di ogni cottura alla temperatura più adeguata. Non solo, asportando il disco centrale che copre il bruciatore si ha a disposizione un potente fuoco aperto (da 9 kW nel modulo intero e da 4,5 kW nel mezzo modulo) su cui posare direttamente la pentola per cotture ultrarapide.

L'**elevato spessore della piastra** in ghisa levigata conferisce indeformabilità e consente di mantenere a lungo e in modo stabile il calore.

Particolarmente interessante, per comple-tezza e versatilità, il **modello che abbina alla piastra due o quattro bruciatori aperti**. Con questa soluzione è possibile ad esempio cucinare una salsa o un sugo sui fuochi e spostare poi la pentola sulla piastra, per terminare la cottura sobbol-lendo lentamente o per mantenere la tem-peratura. I bruciatori di uno stesso piano hanno livelli di potenza diversi (3,3, 4,5 e 7,2 kW) e sono costruiti in ghisa smaltata, che conferisce robustezza e resistenza nel tempo.

Disponibili le versioni con forno GN2/1 in acciaio smaltato.

Versatility. Simply slide the pan on the hotplate to always cook at the most appropriate temperature. The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc it is possible to cook directly on a powerful central burner (9 kW in the 70 cm width module and 4.5 kW in the 35 cm module) for ultra rapid cooking times.

The **high thickness** of the smooth cast iron hotplate provides non-deformability and maintains heat for a long period of time.

Complete and versatile are the **models that combine the hotplate with two or four open flame burners**: the hotplate can be conveniently used to simmer or to maintain the temperature of a dish, such as a sauce, previously cooked on the open flames. The burners on the same cook top have different power levels (3.3, 4.5 and 7.2 kW) and are manufactured out of enamelled cast iron in order to provide sturdiness and durability over time.

Versions with GN2/1 enamelled ovens are also available.

LA PIÙ COMUNE ALTERNATIVA AI FUOCHI APERTI, PER COTTURE IN PENTOLA RAPIDE E PRECISE ED OPERAZIONI DI PULIZIA ANCORA PIÙ FACILI

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI **ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

I regolatori di potenza a 6 posizioni consentono di impostare con precisione la temperatura di ogni singola piastra, per cucinare sempre con il calore ed i tempi più adeguati.

Le piastre, tonde o quadre, sono fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare infiltrazioni di qualsiasi genere. Il piano in acciaio inox AISI 304 è stampato con invaso antitraboccamento di liquidi, che rende facili le operazioni di pulizia.

Per la sicurezza ed il risparmio energetico sono previste lampade spia indicanti piastre accese. Inoltre un dispositivo riduce automaticamente la potenza erogata in caso di rischio di sovratemperature, come nel caso in cui nessun recipiente fosse appoggiato sul piano.

Disponibili modelli con forno statico GN2/1, ventilato GN1/1 o "full size", quest'ultimo particolarmente adatto a cotture di cibi di grande pezzatura e disponibile anche in versione ventilata.

6-position power switches provide a precise temperature setting of each plate allowing to cook always with the suitable heat in the most appropriate cooking time.

Round or square, the plates are sealed to the top in order to avoid infiltrations of any kind. The raised edges of the AISI 304 stainless steel pressed tops collect spillover liquids and make cleaning operations simple.

For safety and energy savings purposes, signal lamps point out working plates, while an automatic limiter prevents accidental over temperature making power decrease, for example if no pan is placed on the plate.

Models with static GN2/1, fan assisted GN1/1 or "full size" ovens are also available. "Full size" ovens are ideal for cooking large size food items and can be static or fan assisted.

NON SOLO FACILTÀ DI PULIZIA DELLA SUPERFICIE DI COTTURA: I PIANI IN VETROCERAMICA TECNO70 GARANTISCONO VELOCITÀ E PRECISIONE NELLA REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA ED UN AMBIENTE DI LAVORO CONFORTEVOLE

TECNO70 GLASS CERAMIC COOK TOPS ARE NOT JUST EASY TO CLEAN, BUT ALSO GUARANTEE QUICK AND PRECISE TEMPERATURE SETTING TOGETHER WITH A COMFORTABLE WORKING ENVIROMENT

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Il riscaldamento delle zone di cottura (due o quattro a seconda del modello) avviene attraverso resistenze circolari all'infrarosso posizionate al di sotto di un unico piano liscio in vetroceramica, **veloce e facile da pulire**. I piani sono a tenuta ermetica, senza possibilità di infiltrazioni di liquidi.

Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura composte da due resistenze concentriche a doppia superficie riscaldante (due zone su quattro nel modulo intero di larghezza 70 cm e una su due nel modulo da 35 cm).
In questo modo è possibile far funzionare solo la resistenza interna quando si utilizzano pentole più piccole, o entrambe le resistenze per pentole più grandi, ottimizzando i consumi energetici.
Il piano in vetroceramica minimizza la dispersione di calore, conciliando l'**efficienza energetica** con un **ambiente di lavoro confortevole**.
I **tempi** di messa a regime sono estremamente **rapidi** ed un regolatore continuo di potenza consente l'impostazione precisa della temperatura.

Per la **sicurezza** un limitatore automatico evita sovratemperature, mentre una lampada spia indica il calore residuo eventualmente ancora presente sul piano una volta spento.

Disponibile la versione completa con forno elettrico statico smaltato GN2/1 o ventilato GN1/1.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking areas (two or four depending on the model) takes place by means of infrared circular heating elements positioned beneath the glass ceramic cook top. The top is sealed with no possibility of liquid infiltration and it is **fast and easy to clean** thanks to the smooth surface.

Some cooking areas (two areas out of four in the 70 cm width module and one out of two in the 35 cm module) are made of two concentric heating elements: it is possible to use just the inner one or both depending on the pan size. In this way energy costs are optimized.
The ceramic glass cook top minimizes heat dispersion providing **energy efficiency** and a **comfortable working environment** at the same time.
Warm-up time is very short and the continuous power regulators allow a precise temperature setting.

For **safety** purposes an automatic limiter avoids overheating, while a signal lamp points out warm plates, even after turning them off.

Versions with static enamelled GN2/1 ovens or fan assisted GN1/1 ones are also available.

RAPIDITÀ IDEALE PER COTTURE ESPRESSE, RISPARMIO ENERGETICO, COMFORT E FACILITÀ NELLA PULIZIA. I PIANI AD INDUZIONE TECNO70 OFFRONO TUTTO QUESTO

IDEAL RAPIDITY FOR EXPRESS COOKING, ENERGY SAVINGS, EASY CLEANING AND COMFORTABLE WORKING CONDITIONS FOR THE CHEF. TECNO70 INDUCTION COOK TOPS OFFER ALL THESE ADVANTAGES

PIANI AD INDUZIONE

I piani cottura ad induzione rivoluzionano l'operatività in cucina rendendo il lavoro più **efficiente** senza spreco di tempo: una volta posizionata la pentola sul piano il **riscaldamento è immediato**, così come la regolazione della temperatura. La zona di cottura non necessita quindi di essere preriscaldata, è sempre pronta all'uso.

Non solo, il calore si produce all'interno della pentola senza riscaldare direttamente il piano. L'apparecchiatura è in questo modo più **agevole da pulire** e più **sicura**.

Un piano di cottura che non si scalda è anche sinonimo di comfort per lo chef perché non produce irraggiamento o inutile surriscaldamento dell'ambiente.

L'eccezionale efficienza dei piani ad induzione dipende dall'altissima resa energetica che li contraddistingue: il **risparmio energetico** rispetto ad un tradizionale piano elettrico è di circa il 50%. L'apparecchiatura, inoltre, interrompe l'erogazione di energia non appena la pentola viene rimossa dal piano, funzionando solo quando davvero serve.

INDUCTION COOK TOPS

Induction cook tops bring innovation in the kitchen improving **efficiency** and time savings: not only the **top immediately produces heat** as soon as the pan has been placed on it, but also the temperature is promptly set. That is the reason why the cooking areas need no preheating at all and are ready to be used in every moment.

The heat is produced directly inside the pan while the top remains at low temperature. In this way the appliance is **safe and easy to clean**.

A cook top that doesn't get warm also means comfortable working conditions for the chef since it doesn't produce irradiation nor useless environment overheating.

The extraordinary efficiency of the induction cook top is due to its elevated **energy yield**: compared to a standard electric cook top it allows an energetic saving of approximately 50%. Moreover, the appliance stops supplying energy as soon as the pan is removed from the top, working just when needed.

IL TUTTAPIASTRA ELETTRICO TECNO70 OFFRE LA COMODITÀ DI LAVORARE SU UNO STESSO PIANO CON PENTOLE DIVERSE E LA POSSIBILITÀ DI SPOSTARLE FACENDOLE SCORRERE

TECNO70 ELECTRIC SOLID TOP OFFERS THE CONVENIENCE OF WORKING ON A SINGLE COOK TOP WITH DIFFERENT PANS SIMPLY SLIDING THEM

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

La piastra di cottura in acciaio di grosso spessore è composta da quattro zone riscaldanti impostabili singolarmente attraverso regolatori di energia continui.

Grazie all'ottima qualità dei materiali con cui è costruita, la piastra trattiene a lungo il calore in modo uniforme. Per questo può essere utilizzata anche per mantenere la temperatura desiderata per cibi già cotti.

Per la sicurezza, un termostato limitatore a riarmo automatico evita sovratemperature. Quattro lampade spia indicano le zone della piastra in funzione.

Disponibili anche le versioni con forno statico GN2/1 o ventilato GN1/1, smaltati e dotati di guide e suola amovibili per una facile pulizia.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

The thick cook top is composed of four heating areas, each one settable independently by means of continuous energy regulators.

Thanks to the high quality materials the cook top is made of, it maintains heat homogeneously for long time. That is why it can be used for simmering or maintaining cooked food at the right temperature.

For safety purposes, a limiting thermostat avoids overheating and resets automatically if necessary. Four indicator lights point out the working cooking areas.

Also available are ranges with enamelled static GN2/1 oven or fan assisted GN1/1 one, provided with removable bottom and runners.

IDEALE PER LA COTTURA A CONTATTO DIRETTAMENTE SULLA PIASTRA DI MOLTE TIPOLOGIE DI ALIMENTI, COME VERDURA, CARNE, PESCE, UOVA, FORMAGGI, CON LA POSSIBILITÀ DI EVITARE L'AGGIUNTA DI CONDIMENTI E GRASSI

IDEAL FOR GRIDDLING MANY KINDS OF FOOD, SUCH AS VEGETABLES, MEAT, FISH, EGGS AND CHEESE DIRECTLY ON THE PLATE, WITH THE POSSIBILITY NOT TO USE FATS AND CONDIMENTS

FRY TOP

I piani di cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ed alta conducibilità termica. Il piano è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti in un'apposita bacinella estraibile.

A gas o elettrici, sono disponibili anche nelle versioni con piastra cromata che minimizza l'irraggiamento del calore verso lo chef e si presta in particolare alle cotture delicate, come per il pesce.

Il piano può essere liscio, per una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o rigato, per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Una terza versione prevede un piano per 2/3 liscio, per cuocere, e 1/3 rigato, per l'ultima fase di finitura.

FRY TOPS

The plates are manufactured out of highly conductible thick steel. They are slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments into a pull-out tray.

Gas or electric, fry tops are also available chromium plated limiting the dispersion of the heat towards the chef. This fry top version is especially suitable for delicate cookings, such as for fish.

The plate can be smooth, for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or ribbed, to obtain the typical grilled appearance. A third version is available with a plate that is 2/3 smooth for cooking and 1/3 ribbed for the final cooking phase.

VAPORE IN COTTURA PER UNA PERFETTA UMIDITÀ NEL CIBO E LA RIDUZIONE DEI FUMI NELLE GRIGLIE ELETTRICHE

BARBECUE AROMA FOR GAS VERSIONS; STEAM WHILE GRILLING FOR PERFECT HUMIDITY LEVEL IN FOOD AND LIMITED SMOKE PRODUCTION IN ELECTRIC MODELS

GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA

La presenza dell'acqua nella vasca raccogli grassi al di sotto della griglia in ghisa riduce i fumi e produce vapore, mantenendo la giusta umidità nei cibi in cottura. Il carico dell'acqua è automatico con portata regolabile, gestito da una manopola sul cruscotto frontale; lo scarico è fornito di troppopieno **Fig.1**.
Un dispositivo di sicurezza interviene in mancanza d'acqua interrompendo il funzionamento della griglia; una lampada spia sul cruscotto segnala il blocco. Il riscaldamento è prodotto da un gruppo di resistenze elettriche corazzate, sollevabile e dotato di blocco di sicurezza. La griglia in ghisa è double-face carne e pesce e rimovibile per la pulizia **Fig.2**.

ELECTRIC GRILLS WITH WATER AND CAST IRON GRID

The fat tray placed under the cast iron grid is to be filled with water in order to prevent smoke and to maintain the correct humidity level of the cooking food. Water loading is automatic and flow rate can be set from the frontal panel. Tank drain is equipped with overflow spillway **Fig.1**.
Lack of water triggers a safety device which stops the appliance operation and signals the arrest by means of a front panel lamp. Heating is produced by means of armoured heating elements which can be tilted and safely blocked in raised position. Cast iron grid is double-face for meat and fish and is removable for cleaning **Fig.2**.

Fig.1

Fig.2

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA

La pietra lavica al di sotto della griglia in acciaio inox esalta l'aroma barbecue e riscalda il cibo in cottura per irraggiamento. L'alzatina paraspruzzi sui 3 lati ed il supporto per la pietra lavica sono facilmente rimovibili per agevolare pulizia e manutenzione **Fig.3**. Le griglie di cottura sono posizionabili a due altezze e nel modello di larghezza 70 cm il riscaldamento è gestibile in modo indipendente su 2 zone separate.

GAS GRILLS WITH LAVA STONE

The barbeque aroma is intensified by the lava stone, which heats by irradiation. Cleaning and maintenance operations are simple thanks to the possibility of removing the splashback on three sides and the internal lava stone support placed under the grid **Fig.3**. The height of the grids can be adjusted on 2 levels and heating and managing controls are separate for each zone in 70 cm width model.

Fig.3

CHE SIA DI PESCE, VERDURA O CARNE, UN FRITTO PERFETTO NECESSITA DI UN'APPARECCHIATURA CAPACE DI FRIGGERE VELOCEMENTE IN OLIO A TEMPERATURA IDONEA E COSTANTE

PERFECT FRYING OF FISH, VEGETABLES OR MEAT REQUIRES AN APPLIANCE THAT CAN RAPIDLY FRY IN OIL WITH A SUITABLE AND STEADY TEMPERATURE

FRIGGITRICI

Le elevate potenze specifiche delle friggitrici TECNO70 assicurano un veloce ripristino della temperatura dell'olio all'introduzione del prodotto, restituendo un fritto croccante e asciutto in tempi brevi.

Per ogni esigenza di ingombro e produttività, sono disponibili in gamma le versioni freestanding a gas o elettriche (con una o due vasche da 14 litri) ed il top elettrico da appoggio su tavolo (con vasca singola o doppia da 8 litri ciascuna).

Velocità ed efficienza sono garantite nelle **versioni a gas** dai tubi riscaldanti posti all'interno delle vasche. Tutto il calore prodotto dall'apparecchiatura viene infatti trasferito all'olio senza dispersioni e con tempi molto rapidi sia nel riscaldamento sia nel ripristino della temperatura all'immersione del cibo.

I **modelli elettrici** coniugano l'efficienza con la facilità di pulizia: le resistenze in vasca, direttamente immerse nell'olio, da un lato garantiscono rapidi tempi di riscaldamento e risparmio energetico, dall'altro sono sollevabili e bloccabili in sicurezza per facilitare la pulizia della vasca.

Tutti i modelli prevedono un'**ampia "zona fredda"** che fungendo da bacino di raccolta dei residui garantisce una maggiore durata dell'olio.

FRYERS

TECNO70 fryers elevate specific power ensures quick re-establishment of the oil temperature soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

According to the space available in the kitchen and to the needed productivity, two versions are available in the range freestanding gas or electric fryers (with one or two 14 liters tanks) and electric countertop fryers (with one or two 8 liters tanks).

In the **gas versions** speed and efficiency are guaranteed by the position of burners and flame tubes: placed inside the tank, they transfer all the heat to the oil assuring no dispersion together with quick heat-up and temperature re-establishment.

The **electric models** combine efficiency with easy cleaning: the heating elements placed inside the tank, dipped into the oil, guarantee quick heat-up and energy savings. At the same time they can be tilted and safely locked in raised position to facilitate cleaning.

All the models are equipped with a **generous "cold zone"** collecting food deposits and increasing the life span of the oil.

PERFETTO DA AFFIANCARE ALLE FRIGGITRICI TECNO70, LO SCALDAPATATE MANTIENE CALDA E CROCCANTE QUALSIASI TIPO DI FRITTO

PERFECT TO BE PLACED NExt TO THE TECNO70 FRYERS, THE CHIP SCUTTLE MAINTAINS ANY KIND OF FRIED FOOD WARM AND CRISPY

SCALDAPATATE

Il fritto conservato nello scaldapatate non perde la sua caratteristica consistenza croccante: una resistenza inserita nella parabola in ceramica irradia dall'alto calore secco sulla bacinella GN1/1 che contiene il cibo. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo forato e sagomato estraibile.

Un regolatore continuo di energia permette l'impostazione precisa della temperatura desiderata.

CHIP SCUTTLE

Fried food preserved in the chip scuttle maintains its typical crispness: a heating element placed in a ceramic dish radiates heat downwards, to the GN1/1 basin containing food. In order to facilitate oil dripping and food collection the appliance is equipped with a shaped and drilled removable false bottom.

A continuous power regulator allows a precise temperature setting.

UNA APPARECCHIATURA SPECIFICA PER BOLLIRE IN ACQUA PASTA, RISO, GNOCCHI, RAVIOLI, CARNE E VERDURE: IL CUOCIPASTA SIGNIFICA RISPARMIO DI TEMPO, QUALITÀ DEL CIBO E CAPACITÀ DI SERVIRE IN TEMPI RAPIDI PIATTI ESPRESSI SEMPRE FRESCHI. PER UN PRODOTTO ED UN SERVIZIO OTTIMALI

SPECIFIC FOR BOILING IN WATER PASTA, RICE, GNOCCHI, RAVIOLI, MEAT AND VEGETABLES: PASTA COOKER MEANS TIME SAVINGS, HIGH FOOD QUALITY AND THE POSSIBILITY OF SERVING FRESH EXPRESS DISHES AT ALL TIMES IMPROVING BOTH PRODUCT AND SERVICE

CUOCIPASTA

Contro ogni possibilità di corrosione, le vasche sono costruite in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati, per maggiore igiene.

Le vasche contengono 23 litri ciascuna, assicurando un'elevata produttività in poco tempo. Nel cuocipasta infatti l'acqua è sempre in ebollizione, pronta all'uso. Inoltre, la pasta non risente di amidi lasciati da cotture precedenti: la presenza di un troppopieno consente il drenaggio continuo dell'acqua che rimane in questo modo sempre pulita.
Il riempimento della vasca è gestito da un comodo rubinetto posto sul cruscotto frontale dell'apparecchiatura, mentre per lo scarico è previsto un rubinetto a sfera interno. Un troppopieno impedisce la fuoriuscita accidentale di schiume.

PASTA COOKERS

The rounded edges tanks are manufactured out of AISI 316 stainless steel for maximum hygiene and resistance to corrosion.

The great capacity of the tanks, 23 liters each, assures elevated productivity in short time. In the pasta cooker the water is constantly boiling, ready to be used in every moment. Thanks to a spillway overflow the water is always clean from previous cookings leftover starch. Tank filling is managed by a convenient water tap located on the front panel, while an internal cock allows the drain. A spillway prevents accidental foam overflow.

	120635 Cestello GN2/3 Basket GN2/3 Dim. cm **28×28×20h**
	120620 Set 2 cestelli GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets Dim. cm **28×13×20h**
	120625 Set 4 cestelli GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets Dim. cm **13×13×20h**

	120660 Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets Dim. cm **28×13×20h - 13×13×20h**
	120652 Coperchio GN2/3 Lid GN2/3
	120700 Set 2 cestelli GN2/6 Set 2 GN2/6 basket Dim. cm 14,5×29×20h

LA GIUSTA UMIDITÀ E LA GIUSTA TEMPERATURA PER CONSERVARE CALDI CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI, CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI, SALSE O VERDURE BOLLITE

THE CORRECT HUMIDITY LEVEL AND TEMPERATURE FOR CONSERVING WARM COOKED FOODS, SUCH AS SAUCES, CONDIMENTS FOR FIRST COURSES OR BOILED AND STEAMED VEGETABLES

BAGNOMARIA

Per garantire un'ottimale resistenza alla corrosione, il bagnomaria è costruito interamente in acciaio inox AISI 304. La vasca stampata ha spigoli arrotondati per una perfetta igiene ed è dimensionata per contenere recipienti GastroNorm profondità 150 mm. Per lo scarico dell'acqua è prevista un'agevole prolunga estraibile, mentre un rubinetto dotato di dispositivo di sicurezza impedisce aperture accidentali.

Nei modelli elettrici è possibile la regolazione della temperatura da 30 a 90 °C.

Tutti i modelli montano un termostato supplementare di sicurezza.

BAIN-MARIE

In order to guarantee excellent corrosion resistance the bain-marie is completely manufactured out of AISI 304 stainless steel. The pressed tanks have rounded edges for perfect hygiene and are suitable for GN containers (depth 150 mm). A convenient extension facilitates tank draining. A safety block prevents accidental openings and water leak.

In the electric models temperature is adjustable from 30 to 90°C.

All the models are provided with an additional safety thermostat.

PER CUOCERE IN UMIDO STUFATI, SPEZZATINI, SUGHI, SALSE, MA ANCHE PER COTTURE SECCHE, CUCINANDO PER CONTATTO DIRETTAMENTE SUL FONDO DELLA VASCA UOVA O CARNE, GARANTENDO UN'ELEVATA PRODUTTIVITÀ IN POCO TEMPO

FOR STEWING, COOKING SAUCES, BUT ALSO FOR GRIDDLING FOODS LIKE EGGS AND MEAT DIRECTLY ON THE TANK BOTTOM GUARANTEEING HIGH PRODUCTIVITY IN A SHORT SPAN OF TIME

BRASIERE

A gas o elettriche, le brasiere TECNO70 possono avere il **fondo in acciaio dolce Fe360**, che assicura un'elevata ed uniforme distribuzione del calore, **o in acciaio inox**.

Con una capienza di 50 litri, le vasche assicurano una elevata produttività in uno spazio compatto.

Le brasiere TECNO70 sono facili da usare, grazie al sistema di ribaltamento manuale con volantino di manovra.

Il coperchio è costruito in acciaio inox con doppia maniglia in materiale atermico e prevede un fermo di sicurezza in posizione sollevata.

Nelle **versioni a gas** il riscaldamento avviene attraverso bruciatori tubolari inox. Per maggiore comodità d'uso l'accensione è piezoelettrica e la temperatura può essere regolata da 100 a 300 °C. L'apparecchiatura monta una valvola di sicurezza con termocoppia.

Nelle **versioni elettriche** il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate e la temperatura può essere regolata da 45 a 300 °C con controllo termostatico.

TILTING BRATT PANS

Gas or electric, TECNO70 bratt pans are available in two versions: with **mild steel Fe360 tank bottom**, which assures an elevated and uniform heat distribution on the surface, or with **stainless steel tank bottom**.

The 50 liters tanks assure a great productivity in a compact space.

The TECNO70 bratt pans are easy to use thanks to the manual tilting system by means of a hand wheel.

The top cover is manufactured out of stainless steel and is equipped with a double heatproof handle and a safety block in the lifted position.

Heating takes place by means of stainless steel tubular burners in the **gas versions**. Temperature can be set from 100 to 300 °C and ignition is piezoelectric for a more convenient use. A safety valve with thermocouple is provided.

In the **electric versions** heating takes place by means of armoured heating elements while the temperature can be set from 45 to 300°C thanks to a thermostatic control.

IDEALE PER CHI NON HA DISPOSIZIONE MOLTO SPAZIO, MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLE MIGLIORI PRESTAZIONI: LA BRASIERA MULTIFUNZIONE È FRY TOP, BRASIERA E BAGNOMARIA, TUTTI IN UN'UNICA APPARECCHIATURA

SMALL SPACES AND BEST PERFORMANCE: MULTIFUNCTIONAL COOKER WORKS AS A FRYTOP, A BRATT PAN AND A BAIN-MARIE, ALL IN THE SAME APPLIANCE

BRASIERE MULTIFUNZIONE

Primo motivo di versatilità è la temperatura di lavoro, regolabile da 80 a 300°C. Oltre al termostato di lavoro l'apparecchiatura monta un termostato di sicurezza contro le sovratemperature.

Per cucinare per contatto utilizzando l'apparecchiatura come fry top, il fondo della vasca è in **inox compound**, che coniuga la resistenza alla corrosione con un'ottima conducibilità del calore. La superficie a contatto con i cibi è in acciaio inox AISI 316L. La temperatura del fondo della vasca è uniforme grazie a particolari elementi riscaldanti ad alta prestazione posizionati sotto la vasca.

Per una rapida evacuazione di liquidi e cibi un foro di scarico con ampio diametro è posizionato nella parte anteriore della vasca, chiuso da un tappo con troppopieno. Al di sotto della piastra è posizionata una bacinella estraibile GN1/1 che può ricevere il cibo una volta cotto.

Le vasche in inox sono molto capienti: 15 litri nel mezzo modulo di larghezza 35 cm e 28 litri nel modulo intero di larghezza 70 cm. Gli angoli arrotondati ne facilitano la pulizia.

MULTIFUNCTIONAL COOKERS

Working temperature range, from 80 to 300°C, makes multifunctional cookers very versatile appliances. In addition to the working thermostat a safety thermostat is provided to avoid over temperature.

In order to griddle directly on the tank, the bottom is manufactured out of **compound** combining stainless steel corrosion resistance and a great heat conductibility. Cooking food lays on a surface made of AISI 316L. The temperature is uniform on the entire tank bottom thanks to special high performance heating elements placed under the tank.

A large drain, located in the front part of the tank and closed by a spillway overflow cap, allows quick unloading of liquids and foods. A GN1/1 container is positioned under the tank to collect cooked food.

The stainless steel tanks are very capacious: 15 liters in the 35 cm width module and 28 liters in the 70 cm one. The rounded edges make cleaning operations easy.

ZUPPE, BRODI, SALSE, COTTURE IN ACQUA. CON GRANDE PRODUTTIVITÀ PER UN GRAN NUMERO DI COPERTI

IDEAL FOR SOUPS, BROTHS, SAUCES AND ANY KIND OF COOKING IN WATER WITH GREAT PRODUCTIVITY FOR A LARGE NUMBER OF SERVINGS

PENTOLE

Disponibili tre modelli molto capienti, con vasche da 55 litri, a gas o elettrici.

Due le possibili versioni: a **riscaldamento diretto** per la cottura di cibi molto liquidi, che non necessitano di essere mescolati spesso (come un brodo), o a **riscaldamento indiretto** per cuocere anche cibi di consistenza più densa. In quest' ultimo modello, infatti, la presenza di un'intercapedine evita che il cibo in cottura si attacchi alle pareti della vasca ed al fondo, costruito in acciaio inox AISI 316 per evitare ogni possibilità di corrosione.

Per la rapidità di cottura il riscaldamento avviene attraverso bruciatori ad elevato rendimento o con resistenze corazzate poste all'interno dell'intercapedine.

Funzionalità. Il massiccio coperchio in acciaio inox è dotato di un fermo di sicurezza in posizione "aperto" per evitare chiusure accidentali. Per lo scarico è previsto un rubinetto in ottone cromato da 1 1/2" sul fronte dell'apparecchiatura, mentre il rubinetto per l'immissione dell'acqua in vasca è direzionabile grazie al collo snodato.

Per la **sicurezza** i modelli indiretti prevedono dispositivi di controllo della pressione che si sviluppa all'interno dell'intercapedine (valvola di sicurezza e manometro).

Strutture portanti, coperchi ed intercapedini realizzati in acciaio inox AISI 304.

BOILING PANS

The boiling pans range is composed of gas or electric models with capacious 55 liters tanks.

Two versions are available: the **direct heating** type is ideal for cooking very liquid meals (such as broths, which don't require to be often stirred) while **indirect heating** pans are suitable also for cooking more dense dishes. In the latter case, indeed, a jacket filled with water prevents cooking food from sticking to the sides and to the bottom of the tank. In order to avoid any corrosion risk, the bottom is made of AISI 316 stainless steel.

Heating is provided by means of high efficiency burners or armoured heating elements placed inside the jacket, for quicker cooking.

Functionality. The sturdy stainless steel lid is provided with a safety lock in the open position to avoid accidental closures. For liquid draining a chromed brass cock, 1 ½" large, is placed on the front of the appliance while the water tap can be directed thanks to its articulated neck.

For **safety** purposes the indirect heating versions are provided with pressure-control devices (safety valve and manometer).

Bearing structures, lids and jackets are made of AISI 304 stainless steel.

PIANI DI LAVORO E BASI PER GLI ELEMENTI TOP COMPLETANO LA GAMMA TECNO70, PERFETTAMENTE MODULARI RISPETTO ALLE ALTRE FUNZIONI

TECNO70 RANGE IS COMPLETED BY WORK TOPS AND BASES, DESIGNED TO BE PERFECTLY MODULAR TO ALL THE APPLIANCES IN THE LINE

PIANI E BASI

Le basi TECNO70 sono state progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma. Sono costruite completamente in acciaio inox e accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante, dotato di termostato, per la conservazione calda di piatti e alimenti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO70, sono predisposte per il fissaggio sui fianchi di barre modulari per supportare "a ponte" tutti gli elementi top.

I piani di lavoro modulari TECNO70 si prestano alle più svariate lavorazioni (come battere, triturare, affettare) o più semplicemente come pratici piani di appoggio. Il piano è rinforzato ed accessoriabile con un tagliere in plastica speciale per alimenti. Due modelli prevedono il cassetto con dimensioni interne Gastro Norm.

WORK TOPS AND BASES

TECNO70 **bases** are designed for supporting all the tops in the products range using a special, rapid slot system. The bases are manufactured completely out of stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater equipped with a thermostat, useful for maintaining plates and foods warm, is also available. The bases, as well as the freestanding appliances in the line, are designed for mounting modular bars on their sides providing "bridge" support for all the top elements.

TECNO70 line is completed by the modular **work tops**, ideal for a wide range of purposes (such as pounding, chopping, slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced and can be accessorized with a special plastic cutting board for food. Two models are provided with a Gastro Norm drawer.

SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE TECNOINOX RAZIONALIZZANO LO SPAZIO IN CUCINA ED IL LAVORO DELLO CHEF

SUPPORTS FOR TOP ELEMENTS AND PERFECT APPLIANCES FOR FOOD MAINTENANCE: TECNOINOX REFRIGERATED BASES MAKE THE BEST USE OF SPACE IN THE KITCHEN AND OPTIMIZE CHEF WORK

BASI REFRIGERATE

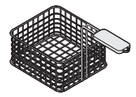
- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Dotate di vani e cassetti con dimensioni GN
- Gruppo refrigerante incorporato
- Evaporatore ventilato per la perfetta uniformità della temperatura in cella
- Funzionamento automatico alla temperatura impostata controllato da termostato digitale
- Sbrinamento a gas caldo
- Temperatura interna chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche.

REFRIGERATED BASES

- Entirely manufactured out of AISI 304 stainless steel
- Equipped with GN compartments and drawers
- Built-in refrigeration unit
- Ventilated evaporator provided to keep temperature uniform inside the fridge
- Automatic functioning at set temperature controlled by a digital thermostat
- Warm gas defrosting
- Inside temperature clearly displayed on the front, as required by the current standards of health and hygiene.

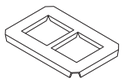
accessori
dati tecnici
optional extras
technical data

220585
Elemento di unione
Joint element

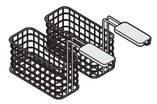


120575
Cestello supplementare per friggitrici FR
Extra basket for FR fryers
Dim. cm 20×25×10h

220620
Per modelli FRS 7
For FRS7 models
Dim. cm 22×29×11h

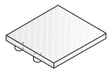


220690
Cornice piano per 2 piastre quadre
Top frame for 2 square hot plates

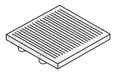


120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici FR
Pair of extra baskets for FR fryers
Dim. cm 10×25×10h

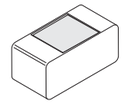
220650
Per modelli FRS 7
For FRS 7 models
Dim. cm 10×29×11h



220645
Piastra liscia in ghisa monofuoco
Smooth plate of cast iron for a single burner
Dim. cm 28×32



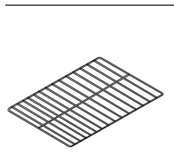
220647
Piastra rigata in ghisa monofuoco
Ribbed plate of cast iron for a single burner
Dim. cm 28×32



220750
Vasca raccogli olio supplementare
Additional oil draining tank

120630
Griglia pesce
Grid for fish

120660
Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker
Dim. cm 29×14,5×20h - 4,5×14,5×20h

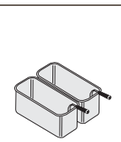


220590
Griglia forno extra GN2/1
Extra grid for GN2/1 oven
Dim. cm 53×65

220595
Griglia extra forno full size
Extra grid for full size oven
Dim. cm 88×62

9023
Griglia GN1/1
GN1/1 grid

619004
Griglia extra forno GN1/1
GN1/1 Extra grid
Dim. cm 53×47

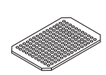


120700
Set due cestelli GN2/6 per cuocipasta
GN2/6 basket for pasta cooker
Dim. cm 14,5×29×20h

120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie

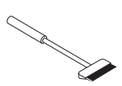
120652
Coperchio GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 lid for pasta cooker

120635
Cestello GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 basket for pasta cooker
Dim. cm 29×29×20h



120580
Falsofondo per GN1/1 bagnomaria
False bottom for GN1/1 bain-marie

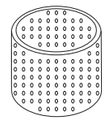
120620
Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta
Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker
Dim. cm 29×14,5×20h



120595
Raschietto per pulizia Fry top
Scraper for fry top cleaning

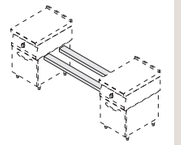
120597
Kit lama ricambio (10pz.)
Scraper blades (10pcs)

120625
Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker
Dim. cm 13×13×20h



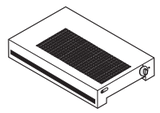
619007
Cesto pasta 50 lt diam. fori 3 mm
Basket for pasta | 50 lt diam. | holes 3 mm
Dim. cm ø 36 × 39.5h

619008
Cesto verdure 50 lt diam. fori 5 mm
Basket for vegetables | 50 lt diam. | holes 5 mm
Dim. cm ø 36 × 39.5h



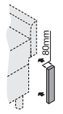
Kit supporto ponte*
Bridge system supports*

	L (cm)
220625	35
220630	70
220635	105
220640	140

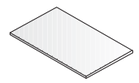


116055
Elemento riscaldante per vano
Heater for bases

kW	V	Hz
1,3	230 ~ 1	50/60

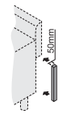


220695
Tamponamento 1/2 M
Joint panel 1/2 M



120530
Tagliere in materiale atossico
Chopping board made of non-toxic material

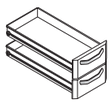
Dim. cm 34,5×57×1,5h



220722
Tamponamento 1/3M
Joint panel 1/3M

619001
Portina destra/sinistra
Right /left door

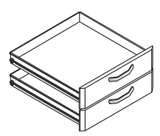
120655
Riduzione pentole
Reduction grid



619002
Coppia cassetti GN1/1
Pair of GN1/1 drawers

Zoccolatura frontale
Frontal kicking stript

	L (cm)	Dim. ext (cm)
220710	35	35 × 2 × 12h
220712	70	70 × 2 × 12h
220714	105	105 × 2 × 12h
220716	140	140 × 2 × 12h

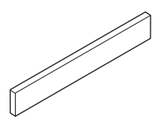


619003
Coppia cassetti GN2/1
Pair of GN2/1 drawers

Zoccolatura laterale (1 coppia)
Side kicking stript (1 couple)

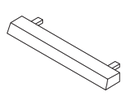
	L (cm)	Dim. ext (cm)
220718	65	65 × 2 × 12h

120545
Coppia guide Gastro Norm
Pair of Gastro Norm runners



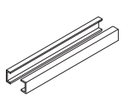
Zoccolatura laterale per isola centrale (1 coppia)
Side kicking stript for central island (1 couple)

	L (cm)	Dim. ext (cm)
220720	130	130 × 2 × 12h



Porzionatore
Plate support board

	L (cm)
220670	35
220675	70
220680	105



9022
Coppia guida Gastro Norm per basi refrigerate
Pair of Gastro Norm runners for refrigereted bases

* È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del supporto ponte
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS *LC* * - *LC* GAS BOILING TOPS AND RANGES *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EEC35G7		35×70×28		1×3 + 1×3,6				6,6	
EEC70G7		70×70×28		2×3 + 2×3,6				13,2	
EEC105G7		105×70×28		3×3 + 3×3,6				19,8	
EEC35FG7		35×70×85		1×3 + 1×3,6				6,6	
EEC70FG7		70×70×85		2×3 + 2×3,6				13,2	
EEC105FG7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8	
EEF70GG7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		7	GN2/1	20,2	
EEF105GG7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				26,8	
EEF70G7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		4,7		13,2 + 4,7	400~3N - 50/60
EEF105G7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8 + 4,7	
EEF70GV7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		5	GN1/1	13,2 + 5	
EEF105GV7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8 + 5	

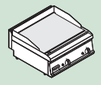
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS *ECO* - *ECO* GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EC35G7		35×70×28		1×6 + 1×3,5				9,5	
EC35SG7				"super" 2×6				12	
EC70G7		70×70×28		2×6 + 2×3,5				19	
EC70SG7				"super" 4×6				24	
EC105G7		105×70×28		4×6 + 2×3,5				31	
EC35FG7		35×70×85		1×6 + 1×3,5				9,6	
EC35FSG7				"super" 2×6				12	
EC70FG7		70×70×85		2×6 + 2×3,5				19	
EC70FSG7				"super" 4×6				24	
EC105FG7		105×70×85		4×6 + 2×3,5				31	
EF70GG7		70×70×85		2×6 + 2×3,5		7	GN2/1	26	
EF70SGG7				"super" 4×6				31	
EF70G7				2×6 + 2×3,5		4,7		19 + 4,7	400~3N - 50/60
EF70SG7				"super" 4×6				24 + 4,7	
EF70GV7				2×6 + 2×3,5		5	GN1/1	19 + 5	
EF70SGV7				"super" 4×6				24 + 5	
EF105GG7		105×70×85		4×6 + 2×3,5		7	GN2/1	38	
EF105G7						4,7		31 + 4,7	400~3N - 50/60
EF105GV7						5	GN1/1	31 + 5	
EFX105GGE7					+ GRILL	7 + 3	FULL SIZE 880×620×400	38 + 3	230~1N - 50/60
EFX105G7						6,3	FULL SIZE 880×620×300	31 + 6,3	400~3N - 50/60
EFX105GV7						5	FULL SIZE 880×490×300	31 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI ECO - *ECO* ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

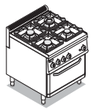
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE PLATES DIM.	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
ECR35E7		35×70×28	2×2	Ø 220				4	400~2N - 50/60
ECR70E7		70×70×28	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150				7,5	400~3N - 50/60
ECR105E7		105×70×28	6×2	Ø 220				12	
ECR35FE7		35×70×85	2×2	Ø 220				4	400~2N - 50/60
ECR70FE7		70×70×85	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150				7,5	400~3N - 50/60
ECR105FE7		105×70×85	6×2	Ø 220				12	
EFR70E7		70×70×85	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150		4,7	GN2/1	12,2	400~3N - 50/60
EFR70EV7						5	GN1/1	12,5	
EFR105E7		105×70×85	6×2	Ø 220		4,7	GN2/1	16,7	
EFR105EV7						5	GN1/1	17	
EFXR105E7						6,3	FULL SIZE 880×620×300	18,3	
EFXR105EV7						5	FULL SIZE 880×490×300	17	

FRY TOP *ECO* - *ECO* FRY TOPS

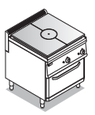
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)
ETL35G7 *		35×70×28		LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	4
ETR35G7 *				RIGATA RIBBED		
ETC35G7				CROMATA CHROMIUM PLATED		
ETL70G7 *		70×70×28		LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	8
ETR70G7 *				1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		
ETRR70G7 *				RIGATA RIBBED		
ETC70G7				CROMATA CHROMIUM PLATED		

* Non dotati di fiamma pilota
* Not equipped with pilot flame

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVENN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35G7		35×70×28		1×7,2 1×3,3				10,5	
PC70G7		70×70×28		1×7,2 1×3,3 2×4,5				19,5	
PC105G7		105×70×28		2×7,2 2×3,3 2×4,5				30	
PC70G7A		70×70×85		1×7,2 1×3,3 2×4,5				19,5	
PC105G7A		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5				30	
PF70G7		70×70×85		1×7,2 1×3,3 2×4,5		4,7	GN2/1	19,5 + 4,7	400~3N - 50/60
PF70V7						5	GN1/1	19,5 + 5	
PF70GG7						7	GN2/1	26,5	
PF105G7		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5		4,7	GN2/1	30 + 4,7	400~3N - 50/60
PF105V7						5	GN1/1	30 + 5	
PF105GG7						7	GN2/1	37	
PFX105GG7		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5		7	880×620×300 FULL SIZE	37	
PFX105GGE7					+ GRILL	7 + 3	880×620×400 FULL SIZE	37 + 3	230~1 - 50/60
PFX105G7						6,3	880×620×300 FULL SIZE	30 + 6,3	400~3N - 50/60
PFX105V7						5	880×490×300 FULL SIZE	30 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PCP70G7		70×70×28	4,5	7,2 3,3				15
PCP105G7		105×70×28		2×3,3 1×4,5 1×7,2				22,8
PPC70G7		70×70×28	9					9
PFP70GG7		70×70×85	4,5	7,2 3,3		7	GN2/1	22
PPF70GG7			9					16
PFP105GG7		105×70×85	4,5	2×3,3 1×4,5 1×7,2				29,8

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCR35E7		35×70×28	2×2,6	ø 220				5,2	400~2N - 50/60
PCR70E7		70×70×28	3×2,6 1×1,5	3× ø 220 1× ø 150				9,3	400~3N - 50/60
PCR70E7/1			4×2,6	ø 220				10,4	
PCR105E7		105×70×28	6×2,6	ø 220				15,6	
PCS35E7		35×70×28	2×2,6	220×220				5,2	400~2N - 50/60
PCS70E7		70×70×28	4×2,6	220×220				10,4	400~3N - 50/60
PCS105E7		105×70×28	6×2,6	220×220				15,6	
PFR70E7		70×70×85	3×2,6 1×1,5	3× ø 220 1× ø 150		4,7	GN2/1	14	
PFR70V7						5	GN1/1	14,3	
PFR70E7/1			4×2,6	ø 220		4,7	GN2/1	15,1	
PFR70V7/1						5	GN1/1	15,4	
PFR105E7		105×70×85	6×2,6	ø 220		4,7	GN2/1	20,3	
PFR105V7						5	GN1/1	20,6	
PFRX105E7		105×70×85	6×2,6	ø 220		6,3	880×620×300 FULL SIZE	21,9	
PFRX105VE7						5	880×490×300 FULL SIZE	20,6	
PFS70E7		70×70×85	4×2,6	220×220		4,7	GN2/1	15,1	
PFS70V7						5	GN1/1	15,4	
PFS105E7		105×70×85	6×2,6	220×220		4,7	GN2/1	20,3	
PFS105V7						5	GN1/1	20,6	
PFSX105E7			6×2,6	220×220		6,3	880×620×300 FULL SIZE	21,9	
PFSX105VE7						5	880×490×300 FULL SIZE	20,6	

PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN35E7		35×70×28		2×3,5	7	400~3N - 50/60
PIN70E7		70×70×28		4×3,5	14	

TECNO70

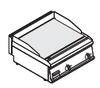
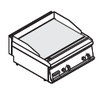
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA PLATES NUMBER	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC35E7		35×70×28		1×1,8 1×2,5				4,3	400~2N - 50/60
PCC70E7		70×70×28		2×1,8 2×2,5				8,6	400~3N - 50/60
PFC70E7		70×70×85		2×1,8 2×2,5	ϟ	4,7	GN2/1	13,3	
PFC70V7		70×70×85		2×1,8 2×2,5	ϟ ↻	5	GN1/1	13,6	

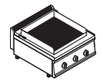
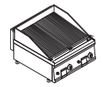
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	POTENZA (kW) POWER (kW)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP70E7		70×70×28	4×2				8	400~3N - 50/60
PPF70E7		70×70×85	4×2	ϟ	4,7	GN2/1	12,7	400~3N - 50/60
PPF70V7			4×2	ϟ ↻	5	GN1/1	13	400~3N - 50/60

FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE		DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL35E7		35×70×28	ϟ		LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	3,9	400~3N - 50/60
FTR35E7					RIGATA RIBBED			
FTC35E7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70E7		70×70×28			LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	7,8	
FTR70E7					1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70E7					RIGATA RIBBED			
FTC70E7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL35G7		35×70×28			LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	7	
FTR35G7					RIGATA RIBBED			
FTC35G7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70G7		70×70×28			LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	14	
FTR70G7					1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70G7					RIGATA RIBBED			
FTC70G7					CROMATA CHROMIUM PLATED			

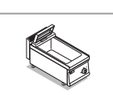
GRIGLIE - GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	VERSIONE GRIGLIA GRILL VERSION	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GD35E7		35×70×28	ϟ	GRIGLIA IN GHISA CON ACQUA CAST IRON GRID WITH WATER	4,05	400~3N - 50/60
GD70E7		70×70×28			8,1	
GR35G7		35×70×28		GRIGLIA INOX | PIERTA LAVICA STAINLESS STEEL GRID | LAVASTONE	6,9	
GR70G7		70×70×28			13,8	

FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR35E7		35 × 70 × 28	ϟ	8	6	400~3N - 50/60
FR35ES7					7,5	
FR70E7		70 × 70 × 28		8 + 8	12	
FR70ES7					15	
FRS35E7		35 × 70 × 85		14	10,8	
FRS70E7		70 × 70 × 85		14 + 14	21,6	
FRS35G7		35 × 70 × 85		14	11,5	
FRS70G7		70 × 70 × 85		14 + 14	23	

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP35E7		35×70×28	ϟ	GN1/1	1	230~1 - 50/60

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM35E7		35×70×28	ϟ	GN1/1	1,3	230~1 - 50/60
BM35G7					2	
BM70E7		70×70×28	ϟ	GN2/1	2,6	230~1 - 50/60
BM70G7					2	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP35E7		35×70×85	ϟ	23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G7					10	
CP70E7		70×70×85	ϟ	23 + 23	9,6	400~3N - 50/60
CP70G7					20	

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

BRASIERE** - TILTING BRATT PANS**

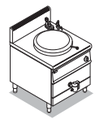
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BS80FE7		80×70×85	⚡	ACCIAO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360	50	8,7	400~3N - 50/60
BS80IE7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			
BS80FG7			🔥	ACCIAO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360		12	
BS80IG7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			

** Disponibili versioni a sollevamento motorizzato
** Motorized tilt versions are available

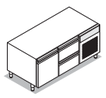
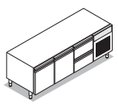
BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL COOKERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	DIM. VASCA (cm) L×P×H TANK DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	TEMP. DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM35E7		35×70×85	34×51×10	15	80 °C ÷ 300 °C	4,5	400~3N - 50/60
BRM70E7		70×70×85	63×51×10	28		9	

PENTOLE - BOILING PANS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P70IE7		70×70×85	⚡	INDIRETTA INDIRECT	50	9	400~3N - 50/60
P70DG7			🔥	DIRETTA DIRECT		15,5	
P70IG7				INDIRETTA INDIRECT			

BASI REFRIGERATE GN1/1- GN1/1 REFRIGERATED BASES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP140/0		140×65×62	⚡	2 PORTE 2 DOORS	(-2°/+8 C°)	0,35	230~1 - 50
BPC140/0				1 PORTA - 1 DOOR 2 CASSETTI - 2 DRAWERS			
BC140/0				4 CASSETTI 4 DRAWERS			
BP175/0		175×65×62		3 PORTE 3 DOORS		0,39	
BPC175/0				2 PORTE - 2 DOORS 2 CASSETTI - 2 DRAWERS			
BC175/0				1 PORTA - 1 DOOR 4 CASSETTI - 4 DRAWERS			

PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

MODELLO MODEL		
PN35L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 35×70×28h
PN70L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 70×70×28h
PN35C7		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35×70×28h
PN70C7		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70×70×28h
PN45L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 45×70×28h

MODELLO MODEL		
VNP45L7		Vani con porta Neutral elements with door Dim. cm 45×57,5×60h
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 35×57,5×60h
VNP35L7		Vani neutri con porta Neutral elements with door Dim. cm 35×57,5×60h
VNC35L7		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35×57,5×60h
VN70/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 70×57,5×60h

MODELLO MODEL		
VNP70L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 70×57,5×60h
VN105/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 105×57,5×60h
VNP105L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 105×57,5×60h
VNC105L7		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral element with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105×57,5×60h

NOTE
NOTES

TECNO70

5410.436.06

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

TECNOINOX

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECNO70

tecnoinox

and now, let's cook!

TECNO70

Soluzioni di qualità per le più svariate esigenze

TECNO70 è ideale per cucine di hotel e ristoranti di medie dimensioni, bar, tavole calde, piccole mense, self service, con una gamma completa di numerose funzioni specifiche per le diverse tipologie di cottura in un elevato numero di varianti.
Funzionalità. Le apparecchiature TECNO70 rendono più agevoli le operazioni in cucina, riducendo i tempi di lavoro ed i tempi di attesa per i clienti in sala, ottimizzando il prodotto e il servizio.
Le apparecchiature della linea TECNO70 sono affidabili e preziosi strumenti di lavoro, realizzati con i **materiali** ed i **componenti** migliori per robustezza e durata. TECNO70 con le sue caratteristiche ha superato i più severi test europei, ottenendo la certificazione DVGW per la maggior parte dei Paesi in Europa.

Tutte le macchine sono dotate di dispositivi di **sicurezza** che garantiscono un ambiente di lavoro sempre sicuro anche in condizioni di prolungato utilizzo.

TECNO70 è progettata pensando all'**igiene**. Grazie ai piani stampati, ai profondi invasi antitraboccamento di liquidi, alle ampie raggiature delle vasche, le operazioni di pulizia sono agevoli e veloci.

Disponibili elementi top, basi ed apparecchiature freestanding, con piedini regolabili in acciaio inox o su ruote per facilitare gli spostamenti. Possibilità di **strutture a ponte**, per creare spazi liberi utilizzabili secondo necessità. Le apparecchiature possono essere disposte in linea o schiena contro schiena a formare un'**isola centrale**.

TECNO70 is ideal for hotel and restaurant kitchens, bars, snack bars, small cafeterias and self service restaurants. The range is made up of many specific functions for diverse cooking types, available in several models.
Functionality. TECNO70 appliances facilitate working in the kitchen reducing both cooking and waiting times in dining room, optimizing final result and service.
TECNO70 appliances are reliable and priceless work tools, manufactured out of the best **materials** and **components** in terms of sturdiness and durability. Thanks to its features, TECNO70 has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the nations in Europe.

All the appliances are equipped with **safety devices** to always guarantee a safe working environment, even in conditions of prolonged use.

TECNO70 is designed keeping **hygiene in mind**. The pressed tops, the raised edges against overflow and the rounded corners of the tanks make cleaning easy and fast.

Available are top elements, bases and freestanding appliances with adjustable stainless steel feet or wheels to facilitate moving. **Bridge structures** are perfect solutions to create free spaces, to be used according to specific needs. The appliances can be positioned in line or back to back creating a **central island**.

Tre soluzioni diverse per prestazioni, capacità produttiva e investimento

Three solutions with different features in terms of performance, productivity and investment

TECNO70 LC

3 o 3,6 kW di potenza per i bruciatori LC, dotati di accenditore piezoelettrico e termocoppia di sicurezza. Il giusto compromesso per le piccole utenze

Power levels of 3 or 3,6 kW for LC burners, equipped with piezoelectric ignition and safety valve with thermocouple. The perfect balance for small kitchen facilities

TECNO70 ECO

Potenze di 3,5 o 6 kW, fiamma pilota e termocoppia di sicurezza per i bruciatori in ghisa smaltata ECO

Enameled cast iron burners with power levels of 3,5 or 6 kW, pilot flame and safety valve with thermocouple

TECNO70

Sistema modulare composto da tutte le funzioni di cottura per la realizzazione di una cucina completa. Potenti bruciatori in ghisa da 3,3 / 4,5 / 7,2 kW, questi ultimi a doppia corona

Modular system made up of all the cooking functions for a complete kitchen. Powerful cast iron burners with 3,3, 4,5 or double crown 7,2 kW

ISOLA CENTRALE TECNO70
TECNO70 CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK)

prodotti
products range

UNA SERIE COMPLETA DI FUOCHI APERTI CHE PUNTA SULL'ESSENZIALE SENZA SACRIFICARE IL RISULTATO

A "NO-FRILLS" COMPLETE LINE OF BOILING TOPS OFFERING GREAT PERFORMANCE

TECNO70 LC

TECNO70 LC

I bruciatori di TECNO70 LC hanno potenze di 3 o 3,6 kW e sono dotati di accenditore piezoelettrico e termocoppia di sicurezza; i posa pentola sono in ghisa.
I piani stampati con profondo invaso antitraboccamento di liquidi consentono un'agevole ed accurata pulizia.
Disponibili cucine con forni statici a gas o elettrici GN2/1 o elettrici ventilati GN1/1.

TECNO70 LC

TECNO70 LC burners have powers levels of 3 or 3,6 kW and are equipped with piezoelectric ignition and safety thermocouple. The burner grids are in cast iron.
The pressed tops with raised edges against overflow allow easy and precise cleaning operations.
Available are ranges with static GN2/1 gas or electric ovens or with GN1/1 fan assisted electric ovens.

TECNO70 ECO

TECNO70 *ECO*

I bruciatori in ghisa smaltata di TECNO70 ECO hanno potenze di 3,5 o 6 kW e sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Per tempi di cottura rapidi sono previste versioni SUPER con tutti i fuochi da 6 kW. I posa pentola sono costruiti in tondino di acciaio inox.
Le cucine prevedono forni a gas o elettrici in numerose varianti: con forno statico GN2/1, elettrico ventilato GN1/1 o "full size" per cotture di cibi di grande pezzatura. Il forno "full size" a gas è dotato di grill elettrico per la gratinatura finale, mentre nella versione elettrica può essere statico o ventilato.

TECNO70 *ECO*

TECNO70 ECO has enameled cast iron burners with 3,5 or kW and is equipped with pilot flame and security valve with thermocouple. SUPER versions are also available, with power of 6 kW on all burners, for rapid cooking times. Burner grids are made of stainless steel rod.
The range include models of gas or electric ovens in several versions: with static GN2/1 oven, fan assisted electric GN1/1 oven or "full size" ones for baking large size food items. The full size gas oven comes with an electric grill for final browning, while the electric model is available in a static or fan assisted version.

RAPIDI, PRECISI, FACILI DA PULIRE E CON UN'ATTENZIONE IN PIÙ AL RISPARMIO: I PIANI COTTURA ELETTRICI ECO AGGIUNGONO ALLA QUALITÀ TECNOINOX LA MASSIMA RAZIONALIZZAZIONE DEI COSTI

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ECO ELECTRIC BOILING TOPS COMBINE TECNOINOX QUALITY WITH THE MAXIMUN ATTENTION TO REDUCING COSTS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI *ECO*

La vasta gamma prevede piani con 2, 4 o 6 piastre tonde da 2 kW di potenza ciascuna, gestibili autonomamente attraverso regolatori di potenza a 6 posizioni. Le piastre funzionanti sono segnalate da apposite lampade spia, per sicurezza e risparmio energetico.

A garanzia dell'igiene, il piano in acciaio inox è stampato con invaso antitraboccamento di liquidi, mentre il fissaggio ermetico delle piastre al piano evita trafilamenti di qualsiasi genere.

Un dispositivo automatico di sicurezza interviene a ridurre la potenza erogata nel caso di rischio di sovratemperature.

Disponibili modelli con forno ventilato GN1/1, statico GN2/1 o "full size", quest'ultimo particolarmente adatto a cotture di cibi di grande pezzatura e disponibile sia in versione ventilata che statica.

***ECO* ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

Our wide product line includes tops with 2, 4 or 6 round 2kW plates which can be controlled independently by means of 6-position power regulators. For safety and energy savings purposes, signal lamps indicate when the plates are operating.

To ensure easy cleaning, the stainless steel top is press-formed with raised edges that prevent liquids from overflowing. The plates are hermetically sealed to the top in order to avoid leaks of any kind from occurring.

An automatic safety system reduces the power supplied to prevent overheating.

The models of ranges available include the fan assisted GN1/1 oven, the static GN2/1, and the "full size" oven which is particularly suitable for baking large size food items and is available in static and fan assisted versions.

TECNO70 ECO

PER TUTTE LE COTTURE IN PENTOLA, I PIANI A GAS TECNO70 SONO LE APPARECCHIATURE PIÙ VERSATILI DI UNA CUCINA. SONO ACCESSORIABILI CON PIASTRE IN GHISA LISCE O RIGATE, CHE AGGIUNGONO ALLE PIÙ CLASSICHE COTTURE SU FIAMMA APERTA ANCHE LA POSSIBILITÀ DI GRIGLIARE E CUOCERE ALLA PIASTRA CARNE, PESCE O VERDURE

TECNO70 GAS BOILING TOPS ARE THE MOST VERSATILE APPLIANCES IN THE KITCHEN. THEY CAN ALSO BE ACCESSORIZED WITH SMOOTH OR RIBBED CAST IRON PLATES TO BE POSITIONED ON THE OPEN FLAMES, IN ORDER TO GRIDLLE MEAT, FISH OR VEGETABLES

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

GAS BOILING TOPS AND RANGES

Disponibile una vasta gamma con piani a due, quattro o sei fuochi.

Le **potenze** sono ben distribuite tra i diversi fuochi del piano, in modo da poter gestire cotture e tegami diversi. Per tempi di riscaldamento molto rapidi, un fuoco particolarmente potente da 7,2 kW a doppia corona è previsto in ogni modello.

I piani stampati con profondo invaso antitraboccamento di liquidi e lo speciale cassetto estraibile per la raccolta di eventuali residui consentono una **veloce e accurata pulizia**.

Tutti i bruciatori sono dotati di termocoppia e fiamma pilota per garantire la massima **sicurezza**. Sono costruiti in **ghisa smaltata** così come i posapentola, per garantire un piano d'appoggio robusto, stabile e resistente nel tempo.

Disponibili modelli completi di **forno**, nella versione a gas o elettrica. Oltre al forno statico GN2/1 dotato di suola e guide per 4 piani di teglie, sono disponibili anche modelli elettrici GN/1 ventilati e **forni "full size"**, che grazie alle considerevoli dimensioni interne (880×620 mm, con altezza 300 o 400 mm) consentono la cottura di cibi di grande pezzatura.

A wide range of boiling tops with two, four or sisix burners is available.

The cook tops are suitable for diverse pans and cookings thanks to the different **power** levels distributed among the burners. For very quick cooking times, an especially powerful double crown burner (7.2 kW) is provided in each model.

A **thorough and quick cleaning** is possible thanks to the pressed tops with raised edges against overflow and to the removable tray placed under the burners for collecting residual food.

All the burners are equipped with thermocouple and pilot flame to guarantee maximum **safety**. Burners and grids are made of **enamelled cast iron** providing a sturdy, stable and durable support.

Gas or electric **oven** ranges are available. In additions to static GN2/1 ovens (equipped with guides for 4 trays) also available are versions with GN1/1 electric fan assisted ovens or**"full size" ones,** suitable for cooking large size food items thanks to their generous inner dimensions (880×620 mm with two possible heights, 300 or 400 mm).

ESTREMA FLESSIBILITÀ PER GESTIRE DIVERSE PENTOLE SULLO STESSO PIANO IN GHISA: LA TEMPERATURA SULLA SUPERFICIE È MASSIMA AL CENTRO E DIGRADA VERSO L'ESTERNO

THE CAST IRON SOLID TOP REACHES THE HIGHEST TEMPERATURE IN THE CENTRE AND SLOWLY LESSENS TOWARDS THE EDGES ALLOWING DIVERSE COOKINGS ON THE SAME SURFACE AT THE SAME TIME

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA

GAS SOLID TOPS AND RANGES

Versatilità. Facendo semplicemente scivo-lare il tegame sulla piastra è possibile gestire i diversi momenti di ogni cottura alla temperatura più adeguata. Non solo, asportando il disco centrale che copre il bruciatore si ha a disposizione un potente fuoco aperto (da 9 kW nel modulo intero e da 4,5 kW nel mezzo modulo) su cui posare direttamente la pentola per cotture ultrarapide.

L'**elevato spessore della piastra** in ghisa levigata conferisce indeformabilità e consente di mantenere a lungo e in modo stabile il calore.

Particolarmente interessante, per comple-tezza e versatilità, il **modello che abbina alla piastra due o quattro bruciatori aperti**. Con questa soluzione è possibile ad esempio cucinare una salsa o un sugo sui fuochi e spostare poi la pentola sulla piastra, per terminare la cottura sobbol-lendo lentamente o per mantenere la tem-peratura. I bruciatori di uno stesso piano hanno livelli di potenza diversi (3,3, 4,5 e 7,2 kW) e sono costruiti in ghisa smaltata, che conferisce robustezza e resistenza nel tempo.

Disponibili le versioni con forno GN2/1 in acciaio smaltato.

Versatility. Simply slide the pan on the hotplate to always cook at the most appropriate temperature. The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc it is possible to cook directly on a powerful central burner (9 kW in the 70 cm width module and 4.5 kW in the 35 cm module) for ultra rapid cooking times.

The **high thickness** of the smooth cast iron hotplate provides non-deformability and maintains heat for a long period of time.

Complete and versatile are the **models that combine the hotplate with two or four open flame burners**: the hotplate can be conveniently used to simmer or to maintain the temperature of a dish, such as a sauce, previously cooked on the open flames. The burners on the same cook top have different power levels (3.3, 4.5 and 7.2 kW) and are manufactured out of enamelled cast iron in order to provide sturdiness and durability over time.

Versions with GN2/1 enamelled ovens are also available.

LA PIÙ COMUNE ALTERNATIVA AI FUOCHI APERTI, PER COTTURE IN PENTOLA RAPIDE E PRECISE ED OPERAZIONI DI PULIZIA ANCORA PIÙ FACILI

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI **ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

I regolatori di potenza a 6 posizioni consentono di impostare con precisione la temperatura di ogni singola piastra, per cucinare sempre con il calore ed i tempi più adeguati.

Le piastre, tonde o quadre, sono fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare infiltrazioni di qualsiasi genere. Il piano in acciaio inox AISI 304 è stampato con invaso antitraboccamento di liquidi, che rende facili le operazioni di pulizia.

Per la sicurezza ed il risparmio energetico sono previste lampade spia indicanti piastre accese. Inoltre un dispositivo riduce automaticamente la potenza erogata in caso di rischio di sovratemperature, come nel caso in cui nessun recipiente fosse appoggiato sul piano.

Disponibili modelli con forno statico GN2/1, ventilato GN1/1 o "full size", quest'ultimo particolarmente adatto a cotture di cibi di grande pezzatura e disponibile anche in versione ventilata.

6-position power switches provide a precise temperature setting of each plate allowing to cook always with the suitable heat in the most appropriate cooking time.

Round or square, the plates are sealed to the top in order to avoid infiltrations of any kind. The raised edges of the AISI 304 stainless steel pressed tops collect spillover liquids and make cleaning operations simple.

For safety and energy savings purposes, signal lamps point out working plates, while an automatic limiter prevents accidental over temperature making power decrease, for example if no pan is placed on the plate.

Models with static GN2/1, fan assisted GN1/1 or "full size" ovens are also available. "Full size" ovens are ideal for cooking large size food items and can be static or fan assisted.

NON SOLO FACILTÀ DI PULIZIA DELLA SUPERFICIE DI COTTURA: I PIANI IN VETROCERAMICA TECNO70 GARANTISCONO VELOCITÀ E PRECISIONE NELLA REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA ED UN AMBIENTE DI LAVORO CONFORTEVOLE

TECNO70 GLASS CERAMIC COOK TOPS ARE NOT JUST EASY TO CLEAN, BUT ALSO GUARANTEE QUICK AND PRECISE TEMPERATURE SETTING TOGETHER WITH A COMFORTABLE WORKING ENVIROMENT

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Il riscaldamento delle zone di cottura (due o quattro a seconda del modello) avviene attraverso resistenze circolari all'infrarosso posizionate al di sotto di un unico piano liscio in vetroceramica, **veloce e facile da pulire**. I piani sono a tenuta ermetica, senza possibilità di infiltrazioni di liquidi.

Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura composte da due resistenze concentriche a doppia superficie riscaldante (due zone su quattro nel modulo intero di larghezza 70 cm e una su due nel modulo da 35 cm).
In questo modo è possibile far funzionare solo la resistenza interna quando si utilizzano pentole più piccole, o entrambe le resistenze per pentole più grandi, ottimizzando i consumi energetici.
Il piano in vetroceramica minimizza la dispersione di calore, conciliando l'**efficienza energetica** con un **ambiente di lavoro confortevole**.
I **tempi** di messa a regime sono estremamente **rapidi** ed un regolatore continuo di potenza consente l'impostazione precisa della temperatura.

Per la **sicurezza** un limitatore automatico evita sovratemperature, mentre una lampada spia indica il calore residuo eventualmente ancora presente sul piano una volta spento.

Disponibile la versione completa con forno elettrico statico smaltato GN2/1 o ventilato GN1/1.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking areas (two or four depending on the model) takes place by means of infrared circular heating elements positioned beneath the glass ceramic cook top. The top is sealed with no possibility of liquid infiltration and it is **fast and easy to clean** thanks to the smooth surface.

Some cooking areas (two areas out of four in the 70 cm width module and one out of two in the 35 cm module) are made of two concentric heating elements: it is possible to use just the inner one or both depending on the pan size. In this way energy costs are optimized.
The ceramic glass cook top minimizes heat dispersion providing **energy efficiency** and a **comfortable working environment** at the same time.
Warm-up time is very short and the continuous power regulators allow a precise temperature setting.

For **safety** purposes an automatic limiter avoids overheating, while a signal lamp points out warm plates, even after turning them off.

Versions with static enamelled GN2/1 ovens or fan assisted GN1/1 ones are also available.

RAPIDITÀ IDEALE PER COTTURE ESPRESSE, RISPARMIO ENERGETICO, COMFORT E FACILITÀ NELLA PULIZIA. I PIANI AD INDUZIONE TECNO70 OFFRONO TUTTO QUESTO

IDEAL RAPIDITY FOR EXPRESS COOKING, ENERGY SAVINGS, EASY CLEANING AND COMFORTABLE WORKING CONDITIONS FOR THE CHEF. TECNO70 INDUCTION COOK TOPS OFFER ALL THESE ADVANTAGES

PIANI AD INDUZIONE

I piani cottura ad induzione rivoluzionano l'operatività in cucina rendendo il lavoro più **efficiente** senza spreco di tempo: una volta posizionata la pentola sul piano il **riscaldamento è immediato**, così come la regolazione della temperatura. La zona di cottura non necessita quindi di essere preriscaldata, è sempre pronta all'uso.

Non solo, il calore si produce all'interno della pentola senza riscaldare direttamente il piano. L'apparecchiatura è in questo modo più **agevole da pulire** e più **sicura**.

Un piano di cottura che non si scalda è anche sinonimo di comfort per lo chef perché non produce irraggiamento o inutile surriscaldamento dell'ambiente.

L'eccezionale efficienza dei piani ad induzione dipende dall'altissima resa energetica che li contraddistingue: il **risparmio energetico** rispetto ad un tradizionale piano elettrico è di circa il 50%. L'apparecchiatura, inoltre, interrompe l'erogazione di energia non appena la pentola viene rimossa dal piano, funzionando solo quando davvero serve.

INDUCTION COOK TOPS

Induction cook tops bring innovation in the kitchen improving **efficiency** and time savings: not only the **top immediately produces heat** as soon as the pan has been placed on it, but also the temperature is promptly set. That is the reason why the cooking areas need no preheating at all and are ready to be used in every moment.

The heat is produced directly inside the pan while the top remains at low temperature. In this way the appliance is **safe and easy to clean**.

A cook top that doesn't get warm also means comfortable working conditions for the chef since it doesn't produce irradiation nor useless environment overheating.

The extraordinary efficiency of the induction cook top is due to its elevated **energy yield**: compared to a standard electric cook top it allows an energetic saving of approximately 50%. Moreover, the appliance stops supplying energy as soon as the pan is removed from the top, working just when needed.

IL TUTTAPIASTRA ELETTRICO TECNO70 OFFRE LA COMODITÀ DI LAVORARE SU UNO STESSO PIANO CON PENTOLE DIVERSE E LA POSSIBILITÀ DI SPOSTARLE FACENDOLE SCORRERE

TECNO70 ELECTRIC SOLID TOP OFFERS THE CONVENIENCE OF WORKING ON A SINGLE COOK TOP WITH DIFFERENT PANS SIMPLY SLIDING THEM

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

La piastra di cottura in acciaio di grosso spessore è composta da quattro zone riscaldanti impostabili singolarmente attraverso regolatori di energia continui.

Grazie all'ottima qualità dei materiali con cui è costruita, la piastra trattiene a lungo il calore in modo uniforme. Per questo può essere utilizzata anche per mantenere la temperatura desiderata per cibi già cotti.

Per la sicurezza, un termostato limitatore a riarmo automatico evita sovratemperature. Quattro lampade spia indicano le zone della piastra in funzione.

Disponibili anche le versioni con forno statico GN2/1 o ventilato GN1/1, smaltati e dotati di guide e suola amovibili per una facile pulizia.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

The thick cook top is composed of four heating areas, each one settable independently by means of continuous energy regulators.

Thanks to the high quality materials the cook top is made of, it maintains heat homogeneously for long time. That is why it can be used for simmering or maintaining cooked food at the right temperature.

For safety purposes, a limiting thermostat avoids overheating and resets automatically if necessary. Four indicator lights point out the working cooking areas.

Also available are ranges with enamelled static GN2/1 oven or fan assisted GN1/1 one, provided with removable bottom and runners.

IDEALE PER LA COTTURA A CONTATTO DIRETTAMENTE SULLA PIASTRA DI MOLTE TIPOLOGIE DI ALIMENTI, COME VERDURA, CARNE, PESCE, UOVA, FORMAGGI, CON LA POSSIBILITÀ DI EVITARE L'AGGIUNTA DI CONDIMENTI E GRASSI

IDEAL FOR GRIDDLING MANY KINDS OF FOOD, SUCH AS VEGETABLES, MEAT, FISH, EGGS AND CHEESE DIRECTLY ON THE PLATE, WITH THE POSSIBILITY NOT TO USE FATS AND CONDIMENTS

FRY TOP

I piani di cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ed alta conducibilità termica. Il piano è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti in un'apposita bacinella estraibile.

A gas o elettrici, sono disponibili anche nelle versioni con piastra cromata che minimizza l'irraggiamento del calore verso lo chef e si presta in particolare alle cotture delicate, come per il pesce.

Il piano può essere liscio, per una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o rigato, per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Una terza versione prevede un piano per 2/3 liscio, per cuocere, e 1/3 rigato, per l'ultima fase di finitura.

FRY TOPS

The plates are manufactured out of highly conductible thick steel. They are slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments into a pull-out tray.

Gas or electric, fry tops are also available chromium plated limiting the dispersion of the heat towards the chef. This fry top version is especially suitable for delicate cookings, such as for fish.

The plate can be smooth, for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or ribbed, to obtain the typical grilled appearance. A third version is available with a plate that is 2/3 smooth for cooking and 1/3 ribbed for the final cooking phase.

VAPORE IN COTTURA PER UNA PERFETTA UMIDITÀ NEL CIBO E LA RIDUZIONE DEI FUMI NELLE GRIGLIE ELETTRICHE

BARBECUE AROMA FOR GAS VERSIONS; STEAM WHILE GRILLING FOR PERFECT HUMIDITY LEVEL IN FOOD AND LIMITED SMOKE PRODUCTION IN ELECTRIC MODELS

GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA

La presenza dell'acqua nella vasca raccogli grassi al di sotto della griglia in ghisa riduce i fumi e produce vapore, mantenendo la giusta umidità nei cibi in cottura. Il carico dell'acqua è automatico con portata regolabile, gestito da una manopola sul cruscotto frontale; lo scarico è fornito di troppopieno **Fig.1**.
Un dispositivo di sicurezza interviene in mancanza d'acqua interrompendo il funzionamento della griglia; una lampada spia sul cruscotto segnala il blocco. Il riscaldamento è prodotto da un gruppo di resistenze elettriche corazzate, sollevabile e dotato di blocco di sicurezza. La griglia in ghisa è double-face carne e pesce e rimovibile per la pulizia **Fig.2**.

ELECTRIC GRILLS WITH WATER AND CAST IRON GRID

The fat tray placed under the cast iron grid is to be filled with water in order to prevent smoke and to maintain the correct humidity level of the cooking food. Water loading is automatic and flow rate can be set from the frontal panel. Tank drain is equipped with overflow spillway **Fig.1**.
Lack of water triggers a safety device which stops the appliance operation and signals the arrest by means of a front panel lamp. Heating is produced by means of armoured heating elements which can be tilted and safely blocked in raised position. Cast iron grid is double-face for meat and fish and is removable for cleaning **Fig.2**.

Fig.1

Fig.2

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA

La pietra lavica al di sotto della griglia in acciaio inox esalta l'aroma barbecue e riscalda il cibo in cottura per irraggiamento. L'alzatina paraspruzzi sui 3 lati ed il supporto per la pietra lavica sono facilmente rimovibili per agevolare pulizia e manutenzione **Fig.3**. Le griglie di cottura sono posizionabili a due altezze e nel modello di larghezza 70 cm il riscaldamento è gestibile in modo indipendente su 2 zone separate.

GAS GRILLS WITH LAVA STONE

The barbeque aroma is intensified by the lava stone, which heats by irradiation. Cleaning and maintenance operations are simple thanks to the possibility of removing the splashback on three sides and the internal lava stone support placed under the grid **Fig.3**. The height of the grids can be adjusted on 2 levels and heating and managing controls are separate for each zone in 70 cm width model.

Fig.3

CHE SIA DI PESCE, VERDURA O CARNE, UN FRITTO PERFETTO NECESSITA DI UN'APPARECCHIATURA CAPACE DI FRIGGERE VELOCEMENTE IN OLIO A TEMPERATURA IDONEA E COSTANTE

PERFECT FRYING OF FISH, VEGETABLES OR MEAT REQUIRES AN APPLIANCE THAT CAN RAPIDLY FRY IN OIL WITH A SUITABLE AND STEADY TEMPERATURE

FRIGGITRICI

Le elevate potenze specifiche delle friggitrici TECNO70 assicurano un veloce ripristino della temperatura dell'olio all'introduzione del prodotto, restituendo un fritto croccante e asciutto in tempi brevi.

Per ogni esigenza di ingombro e produttività, sono disponibili in gamma le versioni freestanding a gas o elettriche (con una o due vasche da 14 litri) ed il top elettrico da appoggio su tavolo (con vasca singola o doppia da 8 litri ciascuna).

Velocità ed efficienza sono garantite nelle **versioni a gas** dai tubi riscaldanti posti all'interno delle vasche. Tutto il calore prodotto dall'apparecchiatura viene infatti trasferito all'olio senza dispersioni e con tempi molto rapidi sia nel riscaldamento sia nel ripristino della temperatura all'immersione del cibo.

I **modelli elettrici** coniugano l'efficienza con la facilità di pulizia: le resistenze in vasca, direttamente immerse nell'olio, da un lato garantiscono rapidi tempi di riscaldamento e risparmio energetico, dall'altro sono sollevabili e bloccabili in sicurezza per facilitare la pulizia della vasca.

Tutti i modelli prevedono un'**ampia "zona fredda"** che fungendo da bacino di raccolta dei residui garantisce una maggiore durata dell'olio.

FRYERS

TECNO70 fryers elevate specific power ensures quick re-establishment of the oil temperature soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

According to the space available in the kitchen and to the needed productivity, two versions are available in the range freestanding gas or electric fryers (with one or two 14 liters tanks) and electric countertop fryers (with one or two 8 liters tanks).

In the **gas versions** speed and efficiency are guaranteed by the position of burners and flame tubes: placed inside the tank, they transfer all the heat to the oil assuring no dispersion together with quick heat-up and temperature re-establishment.

The **electric models** combine efficiency with easy cleaning: the heating elements placed inside the tank, dipped into the oil, guarantee quick heat-up and energy savings. At the same time they can be tilted and safely locked in raised position to facilitate cleaning.

All the models are equipped with a **generous "cold zone"** collecting food deposits and increasing the life span of the oil.

PERFETTO DA AFFIANCARE ALLE FRIGGITRICI TECNO70, LO SCALDAPATATE MANTIENE CALDA E CROCCANTE QUALSIASI TIPO DI FRITTO

PERFECT TO BE PLACED NExt TO THE TECNO70 FRYERS, THE CHIP SCUTTLE MAINTAINS ANY KIND OF FRIED FOOD WARM AND CRISPY

SCALDAPATATE

Il fritto conservato nello scaldapatate non perde la sua caratteristica consistenza croccante: una resistenza inserita nella parabola in ceramica irradia dall'alto calore secco sulla bacinella GN1/1 che contiene il cibo. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo forato e sagomato estraibile.

Un regolatore continuo di energia permette l'impostazione precisa della temperatura desiderata.

CHIP SCUTTLE

Fried food preserved in the chip scuttle maintains its typical crispness: a heating element placed in a ceramic dish radiates heat downwards, to the GN1/1 basin containing food. In order to facilitate oil dripping and food collection the appliance is equipped with a shaped and drilled removable false bottom.

A continuous power regulator allows a precise temperature setting.

UNA APPARECCHIATURA SPECIFICA PER BOLLIRE IN ACQUA PASTA, RISO, GNOCCHI, RAVIOLI, CARNE E VERDURE: IL CUOCIPASTA SIGNIFICA RISPARMIO DI TEMPO, QUALITÀ DEL CIBO E CAPACITÀ DI SERVIRE IN TEMPI RAPIDI PIATTI ESPRESSI SEMPRE FRESCHI. PER UN PRODOTTO ED UN SERVIZIO OTTIMALI

SPECIFIC FOR BOILING IN WATER PASTA, RICE, GNOCCHI, RAVIOLI, MEAT AND VEGETABLES: PASTA COOKER MEANS TIME SAVINGS, HIGH FOOD QUALITY AND THE POSSIBILITY OF SERVING FRESH EXPRESS DISHES AT ALL TIMES IMPROVING BOTH PRODUCT AND SERVICE

CUOCIPASTA

Contro ogni possibilità di corrosione, le vasche sono costruite in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati, per maggiore igiene.

Le vasche contengono 23 litri ciascuna, assicurando un'elevata produttività in poco tempo. Nel cuocipasta infatti l'acqua è sempre in ebollizione, pronta all'uso. Inoltre, la pasta non risente di amidi lasciati da cotture precedenti: la presenza di un troppopieno consente il drenaggio continuo dell'acqua che rimane in questo modo sempre pulita.
Il riempimento della vasca è gestito da un comodo rubinetto posto sul cruscotto frontale dell'apparecchiatura, mentre per lo scarico è previsto un rubinetto a sfera interno. Un troppopieno impedisce la fuoriuscita accidentale di schiume.

PASTA COOKERS

The rounded edges tanks are manufactured out of AISI 316 stainless steel for maximum hygiene and resistance to corrosion.

The great capacity of the tanks, 23 liters each, assures elevated productivity in short time. In the pasta cooker the water is constantly boiling, ready to be used in every moment. Thanks to a spillway overflow the water is always clean from previous cookings leftover starch. Tank filling is managed by a convenient water tap located on the front panel, while an internal cock allows the drain. A spillway prevents accidental foam overflow.

	120635 Cestello GN2/3 Basket GN2/3 Dim. cm **28×28×20h**
	120620 Set 2 cestelli GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets Dim. cm **28×13×20h**
	120625 Set 4 cestelli GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets Dim. cm **13×13×20h**

	120660 Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets Dim. cm **28×13×20h - 13×13×20h**
	120652 Coperchio GN2/3 Lid GN2/3
	120700 Set 2 cestelli GN2/6 Set 2 GN2/6 basket Dim. cm 14,5×29×20h

LA GIUSTA UMIDITÀ E LA GIUSTA TEMPERATURA PER CONSERVARE CALDI CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI, CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI, SALSE O VERDURE BOLLITE

THE CORRECT HUMIDITY LEVEL AND TEMPERATURE FOR CONSERVING WARM COOKED FOODS, SUCH AS SAUCES, CONDIMENTS FOR FIRST COURSES OR BOILED AND STEAMED VEGETABLES

BAGNOMARIA

Per garantire un'ottimale resistenza alla corrosione, il bagnomaria è costruito interamente in acciaio inox AISI 304. La vasca stampata ha spigoli arrotondati per una perfetta igiene ed è dimensionata per contenere recipienti GastroNorm profondità 150 mm. Per lo scarico dell'acqua è prevista un'agevole prolunga estraibile, mentre un rubinetto dotato di dispositivo di sicurezza impedisce aperture accidentali.

Nei modelli elettrici è possibile la regolazione della temperatura da 30 a 90 °C.

Tutti i modelli montano un termostato supplementare di sicurezza.

BAIN-MARIE

In order to guarantee excellent corrosion resistance the bain-marie is completely manufactured out of AISI 304 stainless steel. The pressed tanks have rounded edges for perfect hygiene and are suitable for GN containers (depth 150 mm). A convenient extension facilitates tank draining. A safety block prevents accidental openings and water leak.

In the electric models temperature is adjustable from 30 to 90°C.

All the models are provided with an additional safety thermostat.

PER CUOCERE IN UMIDO STUFATI, SPEZZATINI, SUGHI, SALSE, MA ANCHE PER COTTURE SECCHE, CUCINANDO PER CONTATTO DIRETTAMENTE SUL FONDO DELLA VASCA UOVA O CARNE, GARANTENDO UN'ELEVATA PRODUTTIVITÀ IN POCO TEMPO

FOR STEWING, COOKING SAUCES, BUT ALSO FOR GRIDDLING FOODS LIKE EGGS AND MEAT DIRECTLY ON THE TANK BOTTOM GUARANTEEING HIGH PRODUCTIVITY IN A SHORT SPAN OF TIME

BRASIERE

A gas o elettriche, le brasiere TECNO70 possono avere il **fondo in acciaio dolce Fe360**, che assicura un'elevata ed uniforme distribuzione del calore, **o in acciaio inox**.

Con una capienza di 50 litri, le vasche assicurano una elevata produttività in uno spazio compatto.

Le brasiere TECNO70 sono facili da usare, grazie al sistema di ribaltamento manuale con volantino di manovra.

Il coperchio è costruito in acciaio inox con doppia maniglia in materiale atermico e prevede un fermo di sicurezza in posizione sollevata.

Nelle **versioni a gas** il riscaldamento avviene attraverso bruciatori tubolari inox. Per maggiore comodità d'uso l'accensione è piezoelettrica e la temperatura può essere regolata da 100 a 300 °C. L'apparecchiatura monta una valvola di sicurezza con termocoppia.

Nelle **versioni elettriche** il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate e la temperatura può essere regolata da 45 a 300 °C con controllo termostatico.

TILTING BRATT PANS

Gas or electric, TECNO70 bratt pans are available in two versions: with **mild steel Fe360 tank bottom**, which assures an elevated and uniform heat distribution on the surface, or with **stainless steel tank bottom**.

The 50 liters tanks assure a great productivity in a compact space.

The TECNO70 bratt pans are easy to use thanks to the manual tilting system by means of a hand wheel.

The top cover is manufactured out of stainless steel and is equipped with a double heatproof handle and a safety block in the lifted position.

Heating takes place by means of stainless steel tubular burners in the **gas versions**. Temperature can be set from 100 to 300 °C and ignition is piezoelectric for a more convenient use. A safety valve with thermocouple is provided.

In the **electric versions** heating takes place by means of armoured heating elements while the temperature can be set from 45 to 300°C thanks to a thermostatic control.

IDEALE PER CHI NON HA DISPOSIZIONE MOLTO SPAZIO, MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLE MIGLIORI PRESTAZIONI: LA BRASIERA MULTIFUNZIONE È FRY TOP, BRASIERA E BAGNOMARIA, TUTTI IN UN'UNICA APPARECCHIATURA

SMALL SPACES AND BEST PERFORMANCE: MULTIFUNCTIONAL COOKER WORKS AS A FRYTOP, A BRATT PAN AND A BAIN-MARIE, ALL IN THE SAME APPLIANCE

BRASIERE MULTIFUNZIONE

Primo motivo di versatilità è la temperatura di lavoro, regolabile da 80 a 300°C. Oltre al termostato di lavoro l'apparecchiatura monta un termostato di sicurezza contro le sovratemperature.

Per cucinare per contatto utilizzando l'apparecchiatura come fry top, il fondo della vasca è in **inox compound**, che coniuga la resistenza alla corrosione con un'ottima conducibilità del calore. La superficie a contatto con i cibi è in acciaio inox AISI 316L. La temperatura del fondo della vasca è uniforme grazie a particolari elementi riscaldanti ad alta prestazione posizionati sotto la vasca.

Per una rapida evacuazione di liquidi e cibi un foro di scarico con ampio diametro è posizionato nella parte anteriore della vasca, chiuso da un tappo con troppopieno. Al di sotto della piastra è posizionata una bacinella estraibile GN1/1 che può ricevere il cibo una volta cotto.

Le vasche in inox sono molto capienti: 15 litri nel mezzo modulo di larghezza 35 cm e 28 litri nel modulo intero di larghezza 70 cm. Gli angoli arrotondati ne facilitano la pulizia.

MULTIFUNCTIONAL COOKERS

Working temperature range, from 80 to 300°C, makes multifunctional cookers very versatile appliances. In addition to the working thermostat a safety thermostat is provided to avoid over temperature.

In order to griddle directly on the tank, the bottom is manufactured out of **compound** combining stainless steel corrosion resistance and a great heat conductibility. Cooking food lays on a surface made of AISI 316L. The temperature is uniform on the entire tank bottom thanks to special high performance heating elements placed under the tank.

A large drain, located in the front part of the tank and closed by a spillway overflow cap, allows quick unloading of liquids and foods. A GN1/1 container is positioned under the tank to collect cooked food.

The stainless steel tanks are very capacious: 15 liters in the 35 cm width module and 28 liters in the 70 cm one. The rounded edges make cleaning operations easy.

ZUPPE, BRODI, SALSE, COTTURE IN ACQUA. CON GRANDE PRODUTTIVITÀ PER UN GRAN NUMERO DI COPERTI

IDEAL FOR SOUPS, BROTHS, SAUCES AND ANY KIND OF COOKING IN WATER WITH GREAT PRODUCTIVITY FOR A LARGE NUMBER OF SERVINGS

PENTOLE

Disponibili tre modelli molto capienti, con vasche da 55 litri, a gas o elettrici.

Due le possibili versioni: a **riscaldamento diretto** per la cottura di cibi molto liquidi, che non necessitano di essere mescolati spesso (come un brodo), o a **riscaldamento indiretto** per cuocere anche cibi di consistenza più densa. In quest' ultimo modello, infatti, la presenza di un'intercapedine evita che il cibo in cottura si attacchi alle pareti della vasca ed al fondo, costruito in acciaio inox AISI 316 per evitare ogni possibilità di corrosione.

Per la rapidità di cottura il riscaldamento avviene attraverso bruciatori ad elevato rendimento o con resistenze corazzate poste all'interno dell'intercapedine.

Funzionalità. Il massiccio coperchio in acciaio inox è dotato di un fermo di sicurezza in posizione "aperto" per evitare chiusure accidentali. Per lo scarico è previsto un rubinetto in ottone cromato da 1 1/2" sul fronte dell'apparecchiatura, mentre il rubinetto per l'immissione dell'acqua in vasca è direzionabile grazie al collo snodato.

Per la **sicurezza** i modelli indiretti prevedono dispositivi di controllo della pressione che si sviluppa all'interno dell'intercapedine (valvola di sicurezza e manometro).

Strutture portanti, coperchi ed intercapedini realizzati in acciaio inox AISI 304.

BOILING PANS

The boiling pans range is composed of gas or electric models with capacious 55 liters tanks.

Two versions are available: the **direct heating** type is ideal for cooking very liquid meals (such as broths, which don't require to be often stirred) while **indirect heating** pans are suitable also for cooking more dense dishes. In the latter case, indeed, a jacket filled with water prevents cooking food from sticking to the sides and to the bottom of the tank. In order to avoid any corrosion risk, the bottom is made of AISI 316 stainless steel.

Heating is provided by means of high efficiency burners or armoured heating elements placed inside the jacket, for quicker cooking.

Functionality. The sturdy stainless steel lid is provided with a safety lock in the open position to avoid accidental closures. For liquid draining a chromed brass cock, 1 ½" large, is placed on the front of the appliance while the water tap can be directed thanks to its articulated neck.

For **safety** purposes the indirect heating versions are provided with pressure-control devices (safety valve and manometer).

Bearing structures, lids and jackets are made of AISI 304 stainless steel.

PIANI DI LAVORO E BASI PER GLI ELEMENTI TOP COMPLETANO LA GAMMA TECNO70, PERFETTAMENTE MODULARI RISPETTO ALLE ALTRE FUNZIONI

TECNO70 RANGE IS COMPLETED BY WORK TOPS AND BASES, DESIGNED TO BE PERFECTLY MODULAR TO ALL THE APPLIANCES IN THE LINE

PIANI E BASI

Le basi TECNO70 sono state progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma. Sono costruite completamente in acciaio inox e accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante, dotato di termostato, per la conservazione calda di piatti e alimenti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO70, sono predisposte per il fissaggio sui fianchi di barre modulari per supportare "a ponte" tutti gli elementi top.

I piani di lavoro modulari TECNO70 si prestano alle più svariate lavorazioni (come battere, triturare, affettare) o più semplicemente come pratici piani di appoggio. Il piano è rinforzato ed accessoriabile con un tagliere in plastica speciale per alimenti. Due modelli prevedono il cassetto con dimensioni interne Gastro Norm.

WORK TOPS AND BASES

TECNO70 **bases** are designed for supporting all the tops in the products range using a special, rapid slot system. The bases are manufactured completely out of stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater equipped with a thermostat, useful for maintaining plates and foods warm, is also available. The bases, as well as the freestanding appliances in the line, are designed for mounting modular bars on their sides providing "bridge" support for all the top elements.

TECNO70 line is completed by the modular **work tops**, ideal for a wide range of purposes (such as pounding, chopping, slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced and can be accessorized with a special plastic cutting board for food. Two models are provided with a Gastro Norm drawer.

SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE TECNOINOX RAZIONALIZZANO LO SPAZIO IN CUCINA ED IL LAVORO DELLO CHEF

SUPPORTS FOR TOP ELEMENTS AND PERFECT APPLIANCES FOR FOOD MAINTENANCE: TECNOINOX REFRIGERATED BASES MAKE THE BEST USE OF SPACE IN THE KITCHEN AND OPTIMIZE CHEF WORK

BASI REFRIGERATE

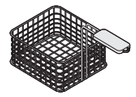
- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Dotate di vani e cassetti con dimensioni GN
- Gruppo refrigerante incorporato
- Evaporatore ventilato per la perfetta uniformità della temperatura in cella
- Funzionamento automatico alla temperatura impostata controllato da termostato digitale
- Sbrinamento a gas caldo
- Temperatura interna chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche.

REFRIGERATED BASES

- Entirely manufactured out of AISI 304 stainless steel
- Equipped with GN compartments and drawers
- Built-in refrigeration unit
- Ventilated evaporator provided to keep temperature uniform inside the fridge
- Automatic functioning at set temperature controlled by a digital thermostat
- Warm gas defrosting
- Inside temperature clearly displayed on the front, as required by the current standards of health and hygiene.

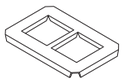
accessori
dati tecnici
optional extras
technical data

220585
Elemento di unione
Joint element

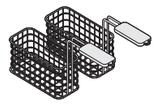


120575
Cestello supplementare per friggitrici FR
Extra basket for FR fryers
Dim. cm 20×25×10h

220620
Per modelli FRS 7
For FRS7 models
Dim. cm 22×29×11h

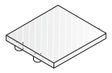


220690
Cornice piano per 2 piastre quadre
Top frame for 2 square hot plates

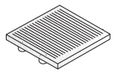


120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici FR
Pair of extra baskets for FR fryers
Dim. cm 10×25×10h

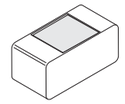
220650
Per modelli FRS 7
For FRS 7 models
Dim. cm 10×29×11h



220645
Piastra liscia in ghisa monofuoco
Smooth plate of cast iron for a single burner
Dim. cm 28×32



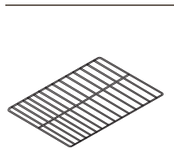
220647
Piastra rigata in ghisa monofuoco
Ribbed plate of cast iron for a single burner
Dim. cm 28×32



220750
Vasca raccogli olio supplementare
Additional oil draining tank

120630
Griglia pesce
Grid for fish

120660
Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker
Dim. cm 29×14,5×20h - 4,5×14,5×20h

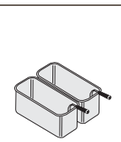


220590
Griglia forno extra GN2/1
Extra grid for GN2/1 oven
Dim. cm 53×65

220595
Griglia extra forno full size
Extra grid for full size oven
Dim. cm 88×62

9023
Griglia GN1/1
GN1/1 grid

619004
Griglia extra forno GN1/1
GN1/1 Extra grid
Dim. cm 53×47

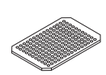


120700
Set due cestelli GN2/6 per cuocipasta
GN2/6 basket for pasta cooker
Dim. cm 14,5×29×20h

120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie

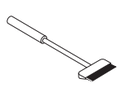
120652
Coperchio GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 lid for pasta cooker

120635
Cestello GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 basket for pasta cooker
Dim. cm 29×29×20h



120580
Falsofondo per GN1/1 bagnomaria
False bottom for GN1/1 bain-marie

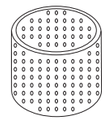
120620
Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta
Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker
Dim. cm 29×14,5×20h



120595
Raschietto per pulizia Fry top
Scraper for fry top cleaning

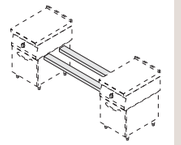
120597
Kit lama ricambio (10pz.)
Scraper blades (10pcs)

120625
Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker
Dim. cm 13×13×20h



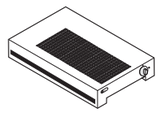
619007
Cesto pasta 50 lt diam. fori 3 mm
Basket for pasta | 50 lt diam. | holes 3 mm
Dim. cm ø 36 × 39.5h

619008
Cesto verdure 50 lt diam. fori 5 mm
Basket for vegetables | 50 lt diam. | holes 5 mm
Dim. cm ø 36 × 39.5h



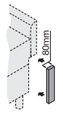
Kit supporto ponte*
Bridge system supports*

	L (cm)
220625	35
220630	70
220635	105
220640	140

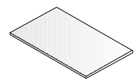


116055
Elemento riscaldante per vano
Heater for bases

kW	V	Hz
1,3	230 ~ 1	50/60

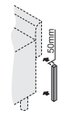


220695
Tamponamento 1/2 M
Joint panel 1/2 M



120530
Tagliere in materiale atossico
Chopping board made of non-toxic material

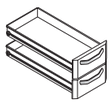
Dim. cm 34,5×57×1,5h



220722
Tamponamento 1/3M
Joint panel 1/3M

619001
Portina destra/sinistra
Right /left door

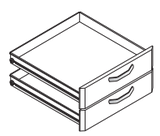
120655
Riduzione pentole
Reduction grid



619002
Coppia cassetti GN1/1
Pair of GN1/1 drawers

Zoccolatura frontale
Frontal kicking stript

	L (cm)	Dim. ext (cm)
220710	35	35 × 2 × 12h
220712	70	70 × 2 × 12h
220714	105	105 × 2 × 12h
220716	140	140 × 2 × 12h

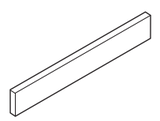


619003
Coppia cassetti GN2/1
Pair of GN2/1 drawers

Zoccolatura laterale (1 coppia)
Side kicking stript (1 couple)

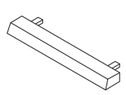
	L (cm)	Dim. ext (cm)
220718	65	65 × 2 × 12h

120545
Coppia guide Gastro Norm
Pair of Gastro Norm runners



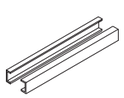
Zoccolatura laterale per isola centrale (1 coppia)
Side kicking stript for central island (1 couple)

	L (cm)	Dim. ext (cm)
220720	130	130 × 2 × 12h



Porzionatore
Plate support board

	L (cm)
220670	35
220675	70
220680	105



9022
Coppia guida Gastro Norm per basi refrigerate
Pair of Gastro Norm runners for refrigereted bases

* È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del supporto ponte
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS *LC* * - *LC* GAS BOILING TOPS AND RANGES *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EEC35G7		35×70×28		1×3 + 1×3,6				6,6	
EEC70G7		70×70×28		2×3 + 2×3,6				13,2	
EEC105G7		105×70×28		3×3 + 3×3,6				19,8	
EEC35FG7		35×70×85		1×3 + 1×3,6				6,6	
EEC70FG7		70×70×85		2×3 + 2×3,6				13,2	
EEC105FG7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8	
EEF70GG7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		7	GN2/1	20,2	
EEF105GG7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				26,8	
EEF70G7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		4,7		13,2 + 4,7	400~3N - 50/60
EEF105G7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8 + 4,7	
EEF70GV7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		5	GN1/1	13,2 + 5	
EEF105GV7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8 + 5	

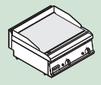
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS *ECO* - *ECO* GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EC35G7		35×70×28		1×6 + 1×3,5				9,5	
EC35SG7				"super" 2×6				12	
EC70G7		70×70×28		2×6 + 2×3,5				19	
EC70SG7				"super" 4×6				24	
EC105G7		105×70×28		4×6 + 2×3,5				31	
EC35FG7		35×70×85		1×6 + 1×3,5				9,6	
EC35FSG7				"super" 2×6				12	
EC70FG7		70×70×85		2×6 + 2×3,5				19	
EC70FSG7				"super" 4×6				24	
EC105FG7		105×70×85		4×6 + 2×3,5				31	
EF70GG7		70×70×85		2×6 + 2×3,5		7	GN2/1	26	
EF70SGG7				"super" 4×6				31	
EF70G7				2×6 + 2×3,5		4,7		19 + 4,7	400~3N - 50/60
EF70SG7				"super" 4×6				24 + 4,7	
EF70GV7				2×6 + 2×3,5		5	GN1/1	19 + 5	
EF70SGV7				"super" 4×6				24 + 5	
EF105GG7		105×70×85		4×6 + 2×3,5		7	GN2/1	38	
EF105G7						4,7		31 + 4,7	400~3N - 50/60
EF105GV7						5	GN1/1	31 + 5	
EFX105GGE7					+ GRILL	7 + 3	FULL SIZE 880×620×400	38 + 3	230~1N - 50/60
EFX105G7						6,3	FULL SIZE 880×620×300	31 + 6,3	400~3N - 50/60
EFX105GV7						5	FULL SIZE 880×490×300	31 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI ECO - *ECO* ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

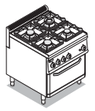
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE PLATES DIM.	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
ECR35E7		35×70×28	2×2	Ø 220				4	400~2N - 50/60
ECR70E7		70×70×28	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150				7,5	400~3N - 50/60
ECR105E7		105×70×28	6×2	Ø 220				12	
ECR35FE7		35×70×85	2×2	Ø 220				4	400~2N - 50/60
ECR70FE7		70×70×85	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150				7,5	400~3N - 50/60
ECR105FE7		105×70×85	6×2	Ø 220				12	
EFR70E7		70×70×85	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150		4,7	GN2/1	12,2	400~3N - 50/60
EFR70EV7						5	GN1/1	12,5	
EFR105E7		105×70×85	6×2	Ø 220		4,7	GN2/1	16,7	
EFR105EV7						5	GN1/1	17	
EFXR105E7						6,3	FULL SIZE 880×620×300	18,3	
EFXR105EV7						5	FULL SIZE 880×490×300	17	

FRY TOP *ECO* - *ECO* FRY TOPS

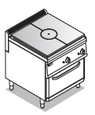
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)
ETL35G7 *		35×70×28		LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	4
ETR35G7 *				RIGATA RIBBED		
ETC35G7				CROMATA CHROMIUM PLATED		
ETL70G7 *		70×70×28		LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	8
ETR70G7 *				1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		
ETRR70G7 *				RIGATA RIBBED		
ETC70G7				CROMATA CHROMIUM PLATED		

* Non dotati di fiamma pilota
* Not equipped with pilot flame

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVENN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35G7		35×70×28		1×7,2 1×3,3				10,5	
PC70G7		70×70×28		1×7,2 1×3,3 2×4,5				19,5	
PC105G7		105×70×28		2×7,2 2×3,3 2×4,5				30	
PC70G7A		70×70×85		1×7,2 1×3,3 2×4,5				19,5	
PC105G7A		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5				30	
PF70G7		70×70×85		1×7,2 1×3,3 2×4,5		4,7	GN2/1	19,5 + 4,7	400~3N - 50/60
PF70V7						5	GN1/1	19,5 + 5	
PF70GG7						7	GN2/1	26,5	
PF105G7		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5		4,7	GN2/1	30 + 4,7	400~3N - 50/60
PF105V7						5	GN1/1	30 + 5	
PF105GG7						7	GN2/1	37	
PFX105GG7		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5		7	880×620×300 FULL SIZE	37	
PFX105GGE7					+ GRILL	7 + 3	880×620×400 FULL SIZE	37 + 3	230~1 - 50/60
PFX105G7						6,3	880×620×300 FULL SIZE	30 + 6,3	400~3N - 50/60
PFX105V7						5	880×490×300 FULL SIZE	30 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PCP70G7		70×70×28	4,5	7,2 3,3				15
PCP105G7		105×70×28		2×3,3 1×4,5 1×7,2				22,8
PPC70G7		70×70×28	9					9
PFP70GG7		70×70×85	4,5	7,2 3,3		7	GN2/1	22
PPF70GG7			9					16
PFP105GG7		105×70×85	4,5	2×3,3 1×4,5 1×7,2				29,8

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCR35E7		35×70×28	2×2,6	ø 220				5,2	400~2N - 50/60
PCR70E7		70×70×28	3×2,6 1×1,5	3× ø 220 1× ø 150				9,3	400~3N - 50/60
PCR70E7/1			4×2,6	ø 220				10,4	
PCR105E7		105×70×28	6×2,6	ø 220				15,6	
PCS35E7		35×70×28	2×2,6	220×220				5,2	400~2N - 50/60
PCS70E7		70×70×28	4×2,6	220×220				10,4	400~3N - 50/60
PCS105E7		105×70×28	6×2,6	220×220				15,6	
PFR70E7		70×70×85	3×2,6 1×1,5	3× ø 220 1× ø 150		4,7	GN2/1	14	
PFR70V7						5	GN1/1	14,3	
PFR70E7/1			4×2,6	ø 220		4,7	GN2/1	15,1	
PFR70V7/1						5	GN1/1	15,4	
PFR105E7		105×70×85	6×2,6	ø 220		4,7	GN2/1	20,3	
PFR105V7						5	GN1/1	20,6	
PFRX105E7		105×70×85	6×2,6	ø 220		6,3	880×620×300 FULL SIZE	21,9	
PFRX105VE7						5	880×490×300 FULL SIZE	20,6	
PFS70E7		70×70×85	4×2,6	220×220		4,7	GN2/1	15,1	
PFS70V7						5	GN1/1	15,4	
PFS105E7		105×70×85	6×2,6	220×220		4,7	GN2/1	20,3	
PFS105V7						5	GN1/1	20,6	
PFSX105E7			6×2,6	220×220		6,3	880×620×300 FULL SIZE	21,9	
PFSX105VE7						5	880×490×300 FULL SIZE	20,6	

PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN35E7		35×70×28		2×3,5	7	400~3N - 50/60
PIN70E7		70×70×28		4×3,5	14	

TECNO70

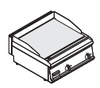
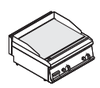
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA PLATES NUMBER	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC35E7		35×70×28		1×1,8 1×2,5				4,3	400~2N - 50/60
PCC70E7		70×70×28		2×1,8 2×2,5				8,6	400~3N - 50/60
PFC70E7		70×70×85		2×1,8 2×2,5	ϟ	4,7	GN2/1	13,3	
PFC70V7		70×70×85		2×1,8 2×2,5	ϟ ↻	5	GN1/1	13,6	

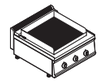
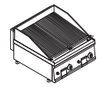
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	POTENZA (kW) POWER (kW)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP70E7		70×70×28	4×2				8	400~3N - 50/60
PPF70E7		70×70×85	4×2	ϟ	4,7	GN2/1	12,7	400~3N - 50/60
PPF70V7			4×2	ϟ ↻	5	GN1/1	13	400~3N - 50/60

FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE		DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL35E7		35×70×28	ϟ		LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	3,9	400~3N - 50/60
FTR35E7					RIGATA RIBBED			
FTC35E7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70E7		70×70×28			LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	7,8	
FTR70E7					1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70E7					RIGATA RIBBED			
FTC70E7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL35G7		35×70×28			LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	7	
FTR35G7					RIGATA RIBBED			
FTC35G7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70G7		70×70×28			LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	14	
FTR70G7					1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70G7					RIGATA RIBBED			
FTC70G7					CROMATA CHROMIUM PLATED			

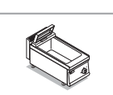
GRIGLIE - GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	VERSIONE GRIGLIA GRILL VERSION	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GD35E7		35×70×28	ϟ	GRIGLIA IN GHISA CON ACQUA CAST IRON GRID WITH WATER	4,05	400~3N - 50/60
GD70E7		70×70×28			8,1	
GR35G7		35×70×28		GRIGLIA INOX | PIERTA LAVICA STAINLESS STEEL GRID | LAVASTONE	6,9	
GR70G7		70×70×28			13,8	

FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR35E7		35 × 70 × 28	ϟ	8	6	400~3N - 50/60
FR35ES7					7,5	
FR70E7		70 × 70 × 28		8 + 8	12	
FR70ES7					15	
FRS35E7		35 × 70 × 85		14	10,8	
FRS70E7		70 × 70 × 85		14 + 14	21,6	
FRS35G7		35 × 70 × 85		14	11,5	
FRS70G7		70 × 70 × 85		14 + 14	23	

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP35E7		35×70×28	ϟ	GN1/1	1	230~1 - 50/60

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM35E7		35×70×28	ϟ	GN1/1	1,3	230~1 - 50/60
BM35G7					2	
BM70E7		70×70×28	ϟ	GN2/1	2,6	230~1 - 50/60
BM70G7					2	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP35E7		35×70×85	ϟ	23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G7					10	
CP70E7		70×70×85	ϟ	23 + 23	9,6	400~3N - 50/60
CP70G7					20	

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

BRASIERE** - TILTING BRATT PANS**

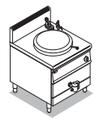
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BS80FE7		80×70×85	⚡	ACCIAO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360	50	8,7	400~3N - 50/60
BS80IE7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			
BS80FG7			🔥	ACCIAO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360		12	
BS80IG7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			

** Disponibili versioni a sollevamento motorizzato
** Motorized tilt versions are available

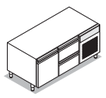
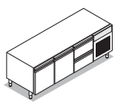
BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL COOKERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	DIM. VASCA (cm) L×P×H TANK DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	TEMP. DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM35E7		35×70×85	34×51×10	15	80 °C ÷ 300 °C	4,5	400~3N - 50/60
BRM70E7		70×70×85	63×51×10	28		9	

PENTOLE - BOILING PANS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P70IE7		70×70×85	⚡	INDIRETTA INDIRECT	50	9	400~3N - 50/60
P70DG7			🔥	DIRETTA DIRECT		15,5	
P70IG7				INDIRETTA INDIRECT			

BASI REFRIGERATE GN1/1- GN1/1 REFRIGERATED BASES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP140/0		140×65×62	⚡	2 PORTE 2 DOORS	(-2°/+8 C°)	0,35	230~1 - 50
BPC140/0				1 PORTA - 1 DOOR 2 CASSETTI - 2 DRAWERS			
BC140/0				4 CASSETTI 4 DRAWERS			
BP175/0		175×65×62		3 PORTE 3 DOORS		0,39	
BPC175/0				2 PORTE - 2 DOORS 2 CASSETTI - 2 DRAWERS			
BC175/0				1 PORTA - 1 DOOR 4 CASSETTI - 4 DRAWERS			

PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

MODELLO MODEL		
PN35L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 35×70×28h
PN70L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 70×70×28h
PN35C7		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35×70×28h
PN70C7		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70×70×28h
PN45L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 45×70×28h

MODELLO MODEL		
VNP45L7		Vani con porta Neutral elements with door Dim. cm 45×57,5×60h
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 35×57,5×60h
VNP35L7		Vani neutri con porta Neutral elements with door Dim. cm 35×57,5×60h
VNC35L7		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35×57,5×60h
VN70/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 70×57,5×60h

MODELLO MODEL		
VNP70L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 70×57,5×60h
VN105/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 105×57,5×60h
VNP105L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 105×57,5×60h
VNC105L7		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral element with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105×57,5×60h

NOTE
NOTES

TECNO70

5410.436.07

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

TECNOINOX

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECNO70

tecnoinox

and now, let's cook!

TECNO70

Soluzioni di qualità per le più svariate esigenze

TECNO70 è ideale per cucine di hotel e ristoranti di medie dimensioni, bar, tavole calde, piccole mense, self service, con una gamma completa di numerose funzioni specifiche per le diverse tipologie di cottura in un elevato numero di varianti.
Funzionalità. Le apparecchiature TECNO70 rendono più agevoli le operazioni in cucina, riducendo i tempi di lavoro ed i tempi di attesa per i clienti in sala, ottimizzando il prodotto e il servizio.
Le apparecchiature della linea TECNO70 sono affidabili e preziosi strumenti di lavoro, realizzati con i **materiali** ed i **componenti** migliori per robustezza e durata. TECNO70 con le sue caratteristiche ha superato i più severi test europei, ottenendo la certificazione DVGW per la maggior parte dei Paesi in Europa.

Tutte le macchine sono dotate di dispositivi di **sicurezza** che garantiscono un ambiente di lavoro sempre sicuro anche in condizioni di prolungato utilizzo.

TECNO70 è progettata pensando all'**igiene**. Grazie ai piani stampati, ai profondi invasi antitraboccamento di liquidi, alle ampie raggiature delle vasche, le operazioni di pulizia sono agevoli e veloci.

Disponibili elementi top, basi ed apparecchiature freestanding, con piedini regolabili in acciaio inox o su ruote per facilitare gli spostamenti. Possibilità di **strutture a ponte**, per creare spazi liberi utilizzabili secondo necessità. Le apparecchiature possono essere disposte in linea o schiena contro schiena a formare un'**isola centrale**.

TECNO70 is ideal for hotel and restaurant kitchens, bars, snack bars, small cafeterias and self service restaurants. The range is made up of many specific functions for diverse cooking types, available in several models.
Functionality. TECNO70 appliances facilitate working in the kitchen reducing both cooking and waiting times in dining room, optimizing final result and service.
TECNO70 appliances are reliable and priceless work tools, manufactured out of the best **materials** and **components** in terms of sturdiness and durability. Thanks to its features, TECNO70 has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the nations in Europe.

All the appliances are equipped with **safety devices** to always guarantee a safe working environment, even in conditions of prolonged use.

TECNO70 is designed keeping **hygiene in mind**. The pressed tops, the raised edges against overflow and the rounded corners of the tanks make cleaning easy and fast.

Available are top elements, bases and freestanding appliances with adjustable stainless steel feet or wheels to facilitate moving. **Bridge structures** are perfect solutions to create free spaces, to be used according to specific needs. The appliances can be positioned in line or back to back creating a **central island**.

Tre soluzioni diverse per prestazioni, capacità produttiva e investimento

Three solutions with different features in terms of performance, productivity and investment

TECNO70 LC

3 o 3,6 kW di potenza per i bruciatori LC, dotati di accenditore piezoelettrico e termocoppia di sicurezza. Il giusto compromesso per le piccole utenze

Power levels of 3 or 3,6 kW for LC burners, equipped with piezoelectric ignition and safety valve with thermocouple. The perfect balance for small kitchen facilities

TECNO70 ECO

Potenze di 3,5 o 6 kW, fiamma pilota e termocoppia di sicurezza per i bruciatori in ghisa smaltata ECO

Enameled cast iron burners with power levels of 3,5 or 6 kW, pilot flame and safety valve with thermocouple

TECNO70

Sistema modulare composto da tutte le funzioni di cottura per la realizzazione di una cucina completa. Potenti bruciatori in ghisa da 3,3 / 4,5 / 7,2 kW, questi ultimi a doppia corona

Modular system made up of all the cooking functions for a complete kitchen. Powerful cast iron burners with 3,3, 4,5 or double crown 7,2 kW

ISOLA CENTRALE TECNO70
TECNO70 CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK)

prodotti
products range

UNA SERIE COMPLETA DI FUOCHI APERTI CHE PUNTA SULL'ESSENZIALE SENZA SACRIFICARE IL RISULTATO

A "NO-FRILLS" COMPLETE LINE OF BOILING TOPS OFFERING GREAT PERFORMANCE

TECNO70 LC

TECNO70 LC

I bruciatori di TECNO70 LC hanno potenze di 3 o 3,6 kW e sono dotati di accenditore piezoelettrico e termocoppia di sicurezza; i posa pentola sono in ghisa.
I piani stampati con profondo invaso antitraboccamento di liquidi consentono un'agevole ed accurata pulizia.
Disponibili cucine con forni statici a gas o elettrici GN2/1 o elettrici ventilati GN1/1.

TECNO70 LC

TECNO70 LC burners have powers levels of 3 or 3,6 kW and are equipped with piezoelectric ignition and safety thermocouple. The burner grids are in cast iron.
The pressed tops with raised edges against overflow allow easy and precise cleaning operations.
Available are ranges with static GN2/1 gas or electric ovens or with GN1/1 fan assisted electric ovens.

TECNO70 ECO

TECNO70 *ECO*

I bruciatori in ghisa smaltata di TECNO70 ECO hanno potenze di 3,5 o 6 kW e sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Per tempi di cottura rapidi sono previste versioni SUPER con tutti i fuochi da 6 kW. I posa pentola sono costruiti in tondino di acciaio inox.
Le cucine prevedono forni a gas o elettrici in numerose varianti: con forno statico GN2/1, elettrico ventilato GN1/1 o "full size" per cotture di cibi di grande pezzatura. Il forno "full size" a gas è dotato di grill elettrico per la gratinatura finale, mentre nella versione elettrica può essere statico o ventilato.

TECNO70 *ECO*

TECNO70 ECO has enameled cast iron burners with 3,5 or kW and is equipped with pilot flame and security valve with thermocouple. SUPER versions are also available, with power of 6 kW on all burners, for rapid cooking times. Burner grids are made of stainless steel rod.
The range include models of gas or electric ovens in several versions: with static GN2/1 oven, fan assisted electric GN1/1 oven or "full size" ones for baking large size food items. The full size gas oven comes with an electric grill for final browning, while the electric model is available in a static or fan assisted version.

RAPIDI, PRECISI, FACILI DA PULIRE E CON UN'ATTENZIONE IN PIÙ AL RISPARMIO: I PIANI COTTURA ELETTRICI ECO AGGIUNGONO ALLA QUALITÀ TECNOINOX LA MASSIMA RAZIONALIZZAZIONE DEI COSTI

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ECO ELECTRIC BOILING TOPS COMBINE TECNOINOX QUALITY WITH THE MAXIMUN ATTENTION TO REDUCING COSTS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI *ECO*

La vasta gamma prevede piani con 2, 4 o 6 piastre tonde da 2 kW di potenza ciascuna, gestibili autonomamente attraverso regolatori di potenza a 6 posizioni. Le piastre funzionanti sono segnalate da apposite lampade spia, per sicurezza e risparmio energetico.

A garanzia dell'igiene, il piano in acciaio inox è stampato con invaso antitraboccamento di liquidi, mentre il fissaggio ermetico delle piastre al piano evita trafilamenti di qualsiasi genere.

Un dispositivo automatico di sicurezza interviene a ridurre la potenza erogata nel caso di rischio di sovratemperature.

Disponibili modelli con forno ventilato GN1/1, statico GN2/1 o "full size", quest'ultimo particolarmente adatto a cotture di cibi di grande pezzatura e disponibile sia in versione ventilata che statica.

***ECO* ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

Our wide product line includes tops with 2, 4 or 6 round 2kW plates which can be controlled independently by means of 6-position power regulators. For safety and energy savings purposes, signal lamps indicate when the plates are operating.

To ensure easy cleaning, the stainless steel top is press-formed with raised edges that prevent liquids from overflowing. The plates are hermetically sealed to the top in order to avoid leaks of any kind from occurring.

An automatic safety system reduces the power supplied to prevent overheating.

The models of ranges available include the fan assisted GN1/1 oven, the static GN2/1, and the "full size" oven which is particularly suitable for baking large size food items and is available in static and fan assisted versions.

TECNO70 ECO

PER TUTTE LE COTTURE IN PENTOLA, I PIANI A GAS TECNO70 SONO LE APPARECCHIATURE PIÙ VERSATILI DI UNA CUCINA. SONO ACCESSORIABILI CON PIASTRE IN GHISA LISCE O RIGATE, CHE AGGIUNGONO ALLE PIÙ CLASSICHE COTTURE SU FIAMMA APERTA ANCHE LA POSSIBILITÀ DI GRIGLIARE E CUOCERE ALLA PIASTRA CARNE, PESCE O VERDURE

TECNO70 GAS BOILING TOPS ARE THE MOST VERSATILE APPLIANCES IN THE KITCHEN. THEY CAN ALSO BE ACCESSORIZED WITH SMOOTH OR RIBBED CAST IRON PLATES TO BE POSITIONED ON THE OPEN FLAMES, IN ORDER TO GRIDLLE MEAT, FISH OR VEGETABLES

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

GAS BOILING TOPS AND RANGES

Disponibile una vasta gamma con piani a due, quattro o sei fuochi.

Le **potenze** sono ben distribuite tra i diversi fuochi del piano, in modo da poter gestire cotture e tegami diversi. Per tempi di riscaldamento molto rapidi, un fuoco particolarmente potente da 7,2 kW a doppia corona è previsto in ogni modello.

I piani stampati con profondo invaso antitraboccamento di liquidi e lo speciale cassetto estraibile per la raccolta di eventuali residui consentono una **veloce e accurata pulizia**.

Tutti i bruciatori sono dotati di termocoppia e fiamma pilota per garantire la massima **sicurezza**. Sono costruiti in **ghisa smaltata** così come i posapentola, per garantire un piano d'appoggio robusto, stabile e resistente nel tempo.

Disponibili modelli completi di **forno**, nella versione a gas o elettrica. Oltre al forno statico GN2/1 dotato di suola e guide per 4 piani di teglie, sono disponibili anche modelli elettrici GN/1 ventilati e **forni "full size"**, che grazie alle considerevoli dimensioni interne (880×620 mm, con altezza 300 o 400 mm) consentono la cottura di cibi di grande pezzatura.

A wide range of boiling tops with two, four or sisix burners is available.

The cook tops are suitable for diverse pans and cookings thanks to the different **power** levels distributed among the burners. For very quick cooking times, an especially powerful double crown burner (7.2 kW) is provided in each model.

A **thorough and quick cleaning** is possible thanks to the pressed tops with raised edges against overflow and to the removable tray placed under the burners for collecting residual food.

All the burners are equipped with thermocouple and pilot flame to guarantee maximum **safety**. Burners and grids are made of **enamelled cast iron** providing a sturdy, stable and durable support.

Gas or electric **oven** ranges are available. In additions to static GN2/1 ovens (equipped with guides for 4 trays) also available are versions with GN1/1 electric fan assisted ovens or**"full size" ones,** suitable for cooking large size food items thanks to their generous inner dimensions (880×620 mm with two possible heights, 300 or 400 mm).

ESTREMA FLESSIBILITÀ PER GESTIRE DIVERSE PENTOLE SULLO STESSO PIANO IN GHISA: LA TEMPERATURA SULLA SUPERFICIE È MASSIMA AL CENTRO E DIGRADA VERSO L'ESTERNO

THE CAST IRON SOLID TOP REACHES THE HIGHEST TEMPERATURE IN THE CENTRE AND SLOWLY LESSENS TOWARDS THE EDGES ALLOWING DIVERSE COOKINGS ON THE SAME SURFACE AT THE SAME TIME

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA

GAS SOLID TOPS AND RANGES

Versatilità. Facendo semplicemente scivo-lare il tegame sulla piastra è possibile gestire i diversi momenti di ogni cottura alla temperatura più adeguata. Non solo, asportando il disco centrale che copre il bruciatore si ha a disposizione un potente fuoco aperto (da 9 kW nel modulo intero e da 4,5 kW nel mezzo modulo) su cui posare direttamente la pentola per cotture ultrarapide.

L'**elevato spessore della piastra** in ghisa levigata conferisce indeformabilità e consente di mantenere a lungo e in modo stabile il calore.

Particolarmente interessante, per comple-tezza e versatilità, il **modello che abbina alla piastra due o quattro bruciatori aperti**. Con questa soluzione è possibile ad esempio cucinare una salsa o un sugo sui fuochi e spostare poi la pentola sulla piastra, per terminare la cottura sobbol-lendo lentamente o per mantenere la tem-peratura. I bruciatori di uno stesso piano hanno livelli di potenza diversi (3,3, 4,5 e 7,2 kW) e sono costruiti in ghisa smaltata, che conferisce robustezza e resistenza nel tempo.

Disponibili le versioni con forno GN2/1 in acciaio smaltato.

Versatility. Simply slide the pan on the hotplate to always cook at the most appropriate temperature. The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc it is possible to cook directly on a powerful central burner (9 kW in the 70 cm width module and 4.5 kW in the 35 cm module) for ultra rapid cooking times.

The **high thickness** of the smooth cast iron hotplate provides non-deformability and maintains heat for a long period of time.

Complete and versatile are the **models that combine the hotplate with two or four open flame burners**: the hotplate can be conveniently used to simmer or to maintain the temperature of a dish, such as a sauce, previously cooked on the open flames. The burners on the same cook top have different power levels (3.3, 4.5 and 7.2 kW) and are manufactured out of enamelled cast iron in order to provide sturdiness and durability over time.

Versions with GN2/1 enamelled ovens are also available.

LA PIÙ COMUNE ALTERNATIVA AI FUOCHI APERTI, PER COTTURE IN PENTOLA RAPIDE E PRECISE ED OPERAZIONI DI PULIZIA ANCORA PIÙ FACILI

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI **ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

I regolatori di potenza a 6 posizioni consentono di impostare con precisione la temperatura di ogni singola piastra, per cucinare sempre con il calore ed i tempi più adeguati.

Le piastre, tonde o quadre, sono fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare infiltrazioni di qualsiasi genere. Il piano in acciaio inox AISI 304 è stampato con invaso antitraboccamento di liquidi, che rende facili le operazioni di pulizia.

Per la sicurezza ed il risparmio energetico sono previste lampade spia indicanti piastre accese. Inoltre un dispositivo riduce automaticamente la potenza erogata in caso di rischio di sovratemperature, come nel caso in cui nessun recipiente fosse appoggiato sul piano.

Disponibili modelli con forno statico GN2/1, ventilato GN1/1 o "full size", quest'ultimo particolarmente adatto a cotture di cibi di grande pezzatura e disponibile anche in versione ventilata.

6-position power switches provide a precise temperature setting of each plate allowing to cook always with the suitable heat in the most appropriate cooking time.

Round or square, the plates are sealed to the top in order to avoid infiltrations of any kind. The raised edges of the AISI 304 stainless steel pressed tops collect spillover liquids and make cleaning operations simple.

For safety and energy savings purposes, signal lamps point out working plates, while an automatic limiter prevents accidental over temperature making power decrease, for example if no pan is placed on the plate.

Models with static GN2/1, fan assisted GN1/1 or "full size" ovens are also available. "Full size" ovens are ideal for cooking large size food items and can be static or fan assisted.

NON SOLO FACILTÀ DI PULIZIA DELLA SUPERFICIE DI COTTURA: I PIANI IN VETROCERAMICA TECNO70 GARANTISCONO VELOCITÀ E PRECISIONE NELLA REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA ED UN AMBIENTE DI LAVORO CONFORTEVOLE

TECNO70 GLASS CERAMIC COOK TOPS ARE NOT JUST EASY TO CLEAN, BUT ALSO GUARANTEE QUICK AND PRECISE TEMPERATURE SETTING TOGETHER WITH A COMFORTABLE WORKING ENVIROMENT

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Il riscaldamento delle zone di cottura (due o quattro a seconda del modello) avviene attraverso resistenze circolari all'infrarosso posizionate al di sotto di un unico piano liscio in vetroceramica, **veloce e facile da pulire**. I piani sono a tenuta ermetica, senza possibilità di infiltrazioni di liquidi.

Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura composte da due resistenze concentriche a doppia superficie riscaldante (due zone su quattro nel modulo intero di larghezza 70 cm e una su due nel modulo da 35 cm).
In questo modo è possibile far funzionare solo la resistenza interna quando si utilizzano pentole più piccole, o entrambe le resistenze per pentole più grandi, ottimizzando i consumi energetici.
Il piano in vetroceramica minimizza la dispersione di calore, conciliando l'**efficienza energetica** con un **ambiente di lavoro confortevole**.
I **tempi** di messa a regime sono estremamente **rapidi** ed un regolatore continuo di potenza consente l'impostazione precisa della temperatura.

Per la **sicurezza** un limitatore automatico evita sovratemperature, mentre una lampada spia indica il calore residuo eventualmente ancora presente sul piano una volta spento.

Disponibile la versione completa con forno elettrico statico smaltato GN2/1 o ventilato GN1/1.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking areas (two or four depending on the model) takes place by means of infrared circular heating elements positioned beneath the glass ceramic cook top. The top is sealed with no possibility of liquid infiltration and it is **fast and easy to clean** thanks to the smooth surface.

Some cooking areas (two areas out of four in the 70 cm width module and one out of two in the 35 cm module) are made of two concentric heating elements: it is possible to use just the inner one or both depending on the pan size. In this way energy costs are optimized.
The ceramic glass cook top minimizes heat dispersion providing **energy efficiency** and a **comfortable working environment** at the same time.
Warm-up time is very short and the continuous power regulators allow a precise temperature setting.

For **safety** purposes an automatic limiter avoids overheating, while a signal lamp points out warm plates, even after turning them off.

Versions with static enamelled GN2/1 ovens or fan assisted GN1/1 ones are also available.

RAPIDITÀ IDEALE PER COTTURE ESPRESSE, RISPARMIO ENERGETICO, COMFORT E FACILITÀ NELLA PULIZIA. I PIANI AD INDUZIONE TECNO70 OFFRONO TUTTO QUESTO

IDEAL RAPIDITY FOR EXPRESS COOKING, ENERGY SAVINGS, EASY CLEANING AND COMFORTABLE WORKING CONDITIONS FOR THE CHEF. TECNO70 INDUCTION COOK TOPS OFFER ALL THESE ADVANTAGES

PIANI AD INDUZIONE

I piani cottura ad induzione rivoluzionano l'operatività in cucina rendendo il lavoro più **efficiente** senza spreco di tempo: una volta posizionata la pentola sul piano il **riscaldamento è immediato**, così come la regolazione della temperatura. La zona di cottura non necessita quindi di essere preriscaldata, è sempre pronta all'uso.

Non solo, il calore si produce all'interno della pentola senza riscaldare direttamente il piano. L'apparecchiatura è in questo modo più **agevole da pulire** e più **sicura**.

Un piano di cottura che non si scalda è anche sinonimo di comfort per lo chef perché non produce irraggiamento o inutile surriscaldamento dell'ambiente.

L'eccezionale efficienza dei piani ad induzione dipende dall'altissima resa energetica che li contraddistingue: il **risparmio energetico** rispetto ad un tradizionale piano elettrico è di circa il 50%. L'apparecchiatura, inoltre, interrompe l'erogazione di energia non appena la pentola viene rimossa dal piano, funzionando solo quando davvero serve.

INDUCTION COOK TOPS

Induction cook tops bring innovation in the kitchen improving **efficiency** and time savings: not only the **top immediately produces heat** as soon as the pan has been placed on it, but also the temperature is promptly set. That is the reason why the cooking areas need no preheating at all and are ready to be used in every moment.

The heat is produced directly inside the pan while the top remains at low temperature. In this way the appliance is **safe and easy to clean**.

A cook top that doesn't get warm also means comfortable working conditions for the chef since it doesn't produce irradiation nor useless environment overheating.

The extraordinary efficiency of the induction cook top is due to its elevated **energy yield**: compared to a standard electric cook top it allows an energetic saving of approximately 50%. Moreover, the appliance stops supplying energy as soon as the pan is removed from the top, working just when needed.

IL TUTTAPIASTRA ELETTRICO TECNO70 OFFRE LA COMODITÀ DI LAVORARE SU UNO STESSO PIANO CON PENTOLE DIVERSE E LA POSSIBILITÀ DI SPOSTARLE FACENDOLE SCORRERE

TECNO70 ELECTRIC SOLID TOP OFFERS THE CONVENIENCE OF WORKING ON A SINGLE COOK TOP WITH DIFFERENT PANS SIMPLY SLIDING THEM

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

La piastra di cottura in acciaio di grosso spessore è composta da quattro zone riscaldanti impostabili singolarmente attraverso regolatori di energia continui.

Grazie all'ottima qualità dei materiali con cui è costruita, la piastra trattiene a lungo il calore in modo uniforme. Per questo può essere utilizzata anche per mantenere la temperatura desiderata per cibi già cotti.

Per la sicurezza, un termostato limitatore a riarmo automatico evita sovratemperature. Quattro lampade spia indicano le zone della piastra in funzione.

Disponibili anche le versioni con forno statico GN2/1 o ventilato GN1/1, smaltati e dotati di guide e suola amovibili per una facile pulizia.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

The thick cook top is composed of four heating areas, each one settable independently by means of continuous energy regulators.

Thanks to the high quality materials the cook top is made of, it maintains heat homogeneously for long time. That is why it can be used for simmering or maintaining cooked food at the right temperature.

For safety purposes, a limiting thermostat avoids overheating and resets automatically if necessary. Four indicator lights point out the working cooking areas.

Also available are ranges with enamelled static GN2/1 oven or fan assisted GN1/1 one, provided with removable bottom and runners.

IDEALE PER LA COTTURA A CONTATTO DIRETTAMENTE SULLA PIASTRA DI MOLTE TIPOLOGIE DI ALIMENTI, COME VERDURA, CARNE, PESCE, UOVA, FORMAGGI, CON LA POSSIBILITÀ DI EVITARE L'AGGIUNTA DI CONDIMENTI E GRASSI

IDEAL FOR GRIDDLING MANY KINDS OF FOOD, SUCH AS VEGETABLES, MEAT, FISH, EGGS AND CHEESE DIRECTLY ON THE PLATE, WITH THE POSSIBILITY NOT TO USE FATS AND CONDIMENTS

FRY TOP

I piani di cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ed alta conducibilità termica. Il piano è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti in un'apposita bacinella estraibile.

A gas o elettrici, sono disponibili anche nelle versioni con piastra cromata che minimizza l'irraggiamento del calore verso lo chef e si presta in particolare alle cotture delicate, come per il pesce.

Il piano può essere liscio, per una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o rigato, per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Una terza versione prevede un piano per 2/3 liscio, per cuocere, e 1/3 rigato, per l'ultima fase di finitura.

FRY TOPS

The plates are manufactured out of highly conductible thick steel. They are slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments into a pull-out tray.

Gas or electric, fry tops are also available chromium plated limiting the dispersion of the heat towards the chef. This fry top version is especially suitable for delicate cookings, such as for fish.

The plate can be smooth, for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or ribbed, to obtain the typical grilled appearance. A third version is available with a plate that is 2/3 smooth for cooking and 1/3 ribbed for the final cooking phase.

VAPORE IN COTTURA PER UNA PERFETTA UMIDITÀ NEL CIBO E LA RIDUZIONE DEI FUMI NELLE GRIGLIE ELETTRICHE

BARBECUE AROMA FOR GAS VERSIONS; STEAM WHILE GRILLING FOR PERFECT HUMIDITY LEVEL IN FOOD AND LIMITED SMOKE PRODUCTION IN ELECTRIC MODELS

GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA

La presenza dell'acqua nella vasca raccogli grassi al di sotto della griglia in ghisa riduce i fumi e produce vapore, mantenendo la giusta umidità nei cibi in cottura. Il carico dell'acqua è automatico con portata regolabile, gestito da una manopola sul cruscotto frontale; lo scarico è fornito di troppopieno **Fig.1**.
Un dispositivo di sicurezza interviene in mancanza d'acqua interrompendo il funzionamento della griglia; una lampada spia sul cruscotto segnala il blocco. Il riscaldamento è prodotto da un gruppo di resistenze elettriche corazzate, sollevabile e dotato di blocco di sicurezza. La griglia in ghisa è double-face carne e pesce e rimovibile per la pulizia **Fig.2**.

ELECTRIC GRILLS WITH WATER AND CAST IRON GRID

The fat tray placed under the cast iron grid is to be filled with water in order to prevent smoke and to maintain the correct humidity level of the cooking food. Water loading is automatic and flow rate can be set from the frontal panel. Tank drain is equipped with overflow spillway **Fig.1**.
Lack of water triggers a safety device which stops the appliance operation and signals the arrest by means of a front panel lamp. Heating is produced by means of armoured heating elements which can be tilted and safely blocked in raised position. Cast iron grid is double-face for meat and fish and is removable for cleaning **Fig.2**.

Fig.1

Fig.2

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA

La pietra lavica al di sotto della griglia in acciaio inox esalta l'aroma barbecue e riscalda il cibo in cottura per irraggiamento. L'alzatina paraspruzzi sui 3 lati ed il supporto per la pietra lavica sono facilmente rimovibili per agevolare pulizia e manutenzione **Fig.3**. Le griglie di cottura sono posizionabili a due altezze e nel modello di larghezza 70 cm il riscaldamento è gestibile in modo indipendente su 2 zone separate.

GAS GRILLS WITH LAVA STONE

The barbeque aroma is intensified by the lava stone, which heats by irradiation. Cleaning and maintenance operations are simple thanks to the possibility of removing the splashback on three sides and the internal lava stone support placed under the grid **Fig.3**. The height of the grids can be adjusted on 2 levels and heating and managing controls are separate for each zone in 70 cm width model.

Fig.3

CHE SIA DI PESCE, VERDURA O CARNE, UN FRITTO PERFETTO NECESSITA DI UN'APPARECCHIATURA CAPACE DI FRIGGERE VELOCEMENTE IN OLIO A TEMPERATURA IDONEA E COSTANTE

PERFECT FRYING OF FISH, VEGETABLES OR MEAT REQUIRES AN APPLIANCE THAT CAN RAPIDLY FRY IN OIL WITH A SUITABLE AND STEADY TEMPERATURE

FRIGGITRICI

Le elevate potenze specifiche delle friggitrici TECNO70 assicurano un veloce ripristino della temperatura dell'olio all'introduzione del prodotto, restituendo un fritto croccante e asciutto in tempi brevi.

Per ogni esigenza di ingombro e produttività, sono disponibili in gamma le versioni freestanding a gas o elettriche (con una o due vasche da 14 litri) ed il top elettrico da appoggio su tavolo (con vasca singola o doppia da 8 litri ciascuna).

Velocità ed efficienza sono garantite nelle **versioni a gas** dai tubi riscaldanti posti all'interno delle vasche. Tutto il calore prodotto dall'apparecchiatura viene infatti trasferito all'olio senza dispersioni e con tempi molto rapidi sia nel riscaldamento sia nel ripristino della temperatura all'immersione del cibo.

I **modelli elettrici** coniugano l'efficienza con la facilità di pulizia: le resistenze in vasca, direttamente immerse nell'olio, da un lato garantiscono rapidi tempi di riscaldamento e risparmio energetico, dall'altro sono sollevabili e bloccabili in sicurezza per facilitare la pulizia della vasca.

Tutti i modelli prevedono un'**ampia "zona fredda"** che fungendo da bacino di raccolta dei residui garantisce una maggiore durata dell'olio.

FRYERS

TECNO70 fryers elevate specific power ensures quick re-establishment of the oil temperature soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

According to the space available in the kitchen and to the needed productivity, two versions are available in the range freestanding gas or electric fryers (with one or two 14 liters tanks) and electric countertop fryers (with one or two 8 liters tanks).

In the **gas versions** speed and efficiency are guaranteed by the position of burners and flame tubes: placed inside the tank, they transfer all the heat to the oil assuring no dispersion together with quick heat-up and temperature re-establishment.

The **electric models** combine efficiency with easy cleaning: the heating elements placed inside the tank, dipped into the oil, guarantee quick heat-up and energy savings. At the same time they can be tilted and safely locked in raised position to facilitate cleaning.

All the models are equipped with a **generous "cold zone"** collecting food deposits and increasing the life span of the oil.

PERFETTO DA AFFIANCARE ALLE FRIGGITRICI TECNO70, LO SCALDAPATATE MANTIENE CALDA E CROCCANTE QUALSIASI TIPO DI FRITTO

PERFECT TO BE PLACED NExt TO THE TECNO70 FRYERS, THE CHIP SCUTTLE MAINTAINS ANY KIND OF FRIED FOOD WARM AND CRISPY

SCALDAPATATE

Il fritto conservato nello scaldapatate non perde la sua caratteristica consistenza croccante: una resistenza inserita nella parabola in ceramica irradia dall'alto calore secco sulla bacinella GN1/1 che contiene il cibo. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo forato e sagomato estraibile.

Un regolatore continuo di energia permette l'impostazione precisa della temperatura desiderata.

CHIP SCUTTLE

Fried food preserved in the chip scuttle maintains its typical crispness: a heating element placed in a ceramic dish radiates heat downwards, to the GN1/1 basin containing food. In order to facilitate oil dripping and food collection the appliance is equipped with a shaped and drilled removable false bottom.

A continuous power regulator allows a precise temperature setting.

UNA APPARECCHIATURA SPECIFICA PER BOLLIRE IN ACQUA PASTA, RISO, GNOCCHI, RAVIOLI, CARNE E VERDURE: IL CUOCIPASTA SIGNIFICA RISPARMIO DI TEMPO, QUALITÀ DEL CIBO E CAPACITÀ DI SERVIRE IN TEMPI RAPIDI PIATTI ESPRESSI SEMPRE FRESCHI. PER UN PRODOTTO ED UN SERVIZIO OTTIMALI

SPECIFIC FOR BOILING IN WATER PASTA, RICE, GNOCCHI, RAVIOLI, MEAT AND VEGETABLES: PASTA COOKER MEANS TIME SAVINGS, HIGH FOOD QUALITY AND THE POSSIBILITY OF SERVING FRESH EXPRESS DISHES AT ALL TIMES IMPROVING BOTH PRODUCT AND SERVICE

CUOCIPASTA

Contro ogni possibilità di corrosione, le vasche sono costruite in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati, per maggiore igiene.

Le vasche contengono 23 litri ciascuna, assicurando un'elevata produttività in poco tempo. Nel cuocipasta infatti l'acqua è sempre in ebollizione, pronta all'uso. Inoltre, la pasta non risente di amidi lasciati da cotture precedenti: la presenza di un troppopieno consente il drenaggio continuo dell'acqua che rimane in questo modo sempre pulita.
Il riempimento della vasca è gestito da un comodo rubinetto posto sul cruscotto frontale dell'apparecchiatura, mentre per lo scarico è previsto un rubinetto a sfera interno. Un troppopieno impedisce la fuoriuscita accidentale di schiume.

PASTA COOKERS

The rounded edges tanks are manufactured out of AISI 316 stainless steel for maximum hygiene and resistance to corrosion.

The great capacity of the tanks, 23 liters each, assures elevated productivity in short time. In the pasta cooker the water is constantly boiling, ready to be used in every moment. Thanks to a spillway overflow the water is always clean from previous cookings leftover starch. Tank filling is managed by a convenient water tap located on the front panel, while an internal cock allows the drain. A spillway prevents accidental foam overflow.

	120635 Cestello GN2/3 Basket GN2/3 Dim. cm **28×28×20h**
	120620 Set 2 cestelli GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets Dim. cm **28×13×20h**
	120625 Set 4 cestelli GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets Dim. cm **13×13×20h**

	120660 Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets Dim. cm **28×13×20h - 13×13×20h**
	120652 Coperchio GN2/3 Lid GN2/3
	120700 Set 2 cestelli GN2/6 Set 2 GN2/6 basket Dim. cm 14,5×29×20h

LA GIUSTA UMIDITÀ E LA GIUSTA TEMPERATURA PER CONSERVARE CALDI CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI, CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI, SALSE O VERDURE BOLLITE

THE CORRECT HUMIDITY LEVEL AND TEMPERATURE FOR CONSERVING WARM COOKED FOODS, SUCH AS SAUCES, CONDIMENTS FOR FIRST COURSES OR BOILED AND STEAMED VEGETABLES

BAGNOMARIA

Per garantire un'ottimale resistenza alla corrosione, il bagnomaria è costruito interamente in acciaio inox AISI 304. La vasca stampata ha spigoli arrotondati per una perfetta igiene ed è dimensionata per contenere recipienti GastroNorm profondità 150 mm. Per lo scarico dell'acqua è prevista un'agevole prolunga estraibile, mentre un rubinetto dotato di dispositivo di sicurezza impedisce aperture accidentali.

Nei modelli elettrici è possibile la regolazione della temperatura da 30 a 90 °C.

Tutti i modelli montano un termostato supplementare di sicurezza.

BAIN-MARIE

In order to guarantee excellent corrosion resistance the bain-marie is completely manufactured out of AISI 304 stainless steel. The pressed tanks have rounded edges for perfect hygiene and are suitable for GN containers (depth 150 mm). A convenient extension facilitates tank draining. A safety block prevents accidental openings and water leak.

In the electric models temperature is adjustable from 30 to 90°C.

All the models are provided with an additional safety thermostat.

PER CUOCERE IN UMIDO STUFATI, SPEZZATINI, SUGHI, SALSE, MA ANCHE PER COTTURE SECCHE, CUCINANDO PER CONTATTO DIRETTAMENTE SUL FONDO DELLA VASCA UOVA O CARNE, GARANTENDO UN'ELEVATA PRODUTTIVITÀ IN POCO TEMPO

FOR STEWING, COOKING SAUCES, BUT ALSO FOR GRIDDLING FOODS LIKE EGGS AND MEAT DIRECTLY ON THE TANK BOTTOM GUARANTEEING HIGH PRODUCTIVITY IN A SHORT SPAN OF TIME

BRASIERE

A gas o elettriche, le brasiere TECNO70 possono avere il **fondo in acciaio dolce Fe360**, che assicura un'elevata ed uniforme distribuzione del calore, **o in acciaio inox**.

Con una capienza di 50 litri, le vasche assicurano una elevata produttività in uno spazio compatto.

Le brasiere TECNO70 sono facili da usare, grazie al sistema di ribaltamento manuale con volantino di manovra.

Il coperchio è costruito in acciaio inox con doppia maniglia in materiale atermico e prevede un fermo di sicurezza in posizione sollevata.

Nelle **versioni a gas** il riscaldamento avviene attraverso bruciatori tubolari inox. Per maggiore comodità d'uso l'accensione è piezoelettrica e la temperatura può essere regolata da 100 a 300 °C. L'apparecchiatura monta una valvola di sicurezza con termocoppia.

Nelle **versioni elettriche** il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate e la temperatura può essere regolata da 45 a 300 °C con controllo termostatico.

TILTING BRATT PANS

Gas or electric, TECNO70 bratt pans are available in two versions: with **mild steel Fe360 tank bottom**, which assures an elevated and uniform heat distribution on the surface, or with **stainless steel tank bottom**.

The 50 liters tanks assure a great productivity in a compact space.

The TECNO70 bratt pans are easy to use thanks to the manual tilting system by means of a hand wheel.

The top cover is manufactured out of stainless steel and is equipped with a double heatproof handle and a safety block in the lifted position.

Heating takes place by means of stainless steel tubular burners in the **gas versions**. Temperature can be set from 100 to 300 °C and ignition is piezoelectric for a more convenient use. A safety valve with thermocouple is provided.

In the **electric versions** heating takes place by means of armoured heating elements while the temperature can be set from 45 to 300°C thanks to a thermostatic control.

IDEALE PER CHI NON HA DISPOSIZIONE MOLTO SPAZIO, MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLE MIGLIORI PRESTAZIONI: LA BRASIERA MULTIFUNZIONE È FRY TOP, BRASIERA E BAGNOMARIA, TUTTI IN UN'UNICA APPARECCHIATURA

SMALL SPACES AND BEST PERFORMANCE: MULTIFUNCTIONAL COOKER WORKS AS A FRYTOP, A BRATT PAN AND A BAIN-MARIE, ALL IN THE SAME APPLIANCE

BRASIERE MULTIFUNZIONE

Primo motivo di versatilità è la temperatura di lavoro, regolabile da 80 a 300°C. Oltre al termostato di lavoro l'apparecchiatura monta un termostato di sicurezza contro le sovratemperature.

Per cucinare per contatto utilizzando l'apparecchiatura come fry top, il fondo della vasca è in **inox compound**, che coniuga la resistenza alla corrosione con un'ottima conducibilità del calore. La superficie a contatto con i cibi è in acciaio inox AISI 316L. La temperatura del fondo della vasca è uniforme grazie a particolari elementi riscaldanti ad alta prestazione posizionati sotto la vasca.

Per una rapida evacuazione di liquidi e cibi un foro di scarico con ampio diametro è posizionato nella parte anteriore della vasca, chiuso da un tappo con troppopieno. Al di sotto della piastra è posizionata una bacinella estraibile GN1/1 che può ricevere il cibo una volta cotto.

Le vasche in inox sono molto capienti: 15 litri nel mezzo modulo di larghezza 35 cm e 28 litri nel modulo intero di larghezza 70 cm. Gli angoli arrotondati ne facilitano la pulizia.

MULTIFUNCTIONAL COOKERS

Working temperature range, from 80 to 300°C, makes multifunctional cookers very versatile appliances. In addition to the working thermostat a safety thermostat is provided to avoid over temperature.

In order to griddle directly on the tank, the bottom is manufactured out of **compound** combining stainless steel corrosion resistance and a great heat conductibility. Cooking food lays on a surface made of AISI 316L. The temperature is uniform on the entire tank bottom thanks to special high performance heating elements placed under the tank.

A large drain, located in the front part of the tank and closed by a spillway overflow cap, allows quick unloading of liquids and foods. A GN1/1 container is positioned under the tank to collect cooked food.

The stainless steel tanks are very capacious: 15 liters in the 35 cm width module and 28 liters in the 70 cm one. The rounded edges make cleaning operations easy.

ZUPPE, BRODI, SALSE, COTTURE IN ACQUA. CON GRANDE PRODUTTIVITÀ PER UN GRAN NUMERO DI COPERTI

IDEAL FOR SOUPS, BROTHS, SAUCES AND ANY KIND OF COOKING IN WATER WITH GREAT PRODUCTIVITY FOR A LARGE NUMBER OF SERVINGS

PENTOLE

Disponibili tre modelli molto capienti, con vasche da 55 litri, a gas o elettrici.

Due le possibili versioni: a **riscaldamento diretto** per la cottura di cibi molto liquidi, che non necessitano di essere mescolati spesso (come un brodo), o a **riscaldamento indiretto** per cuocere anche cibi di consistenza più densa. In quest' ultimo modello, infatti, la presenza di un'intercapedine evita che il cibo in cottura si attacchi alle pareti della vasca ed al fondo, costruito in acciaio inox AISI 316 per evitare ogni possibilità di corrosione.

Per la rapidità di cottura il riscaldamento avviene attraverso bruciatori ad elevato rendimento o con resistenze corazzate poste all'interno dell'intercapedine.

Funzionalità. Il massiccio coperchio in acciaio inox è dotato di un fermo di sicurezza in posizione "aperto" per evitare chiusure accidentali. Per lo scarico è previsto un rubinetto in ottone cromato da 1 1/2" sul fronte dell'apparecchiatura, mentre il rubinetto per l'immissione dell'acqua in vasca è direzionabile grazie al collo snodato.

Per la **sicurezza** i modelli indiretti prevedono dispositivi di controllo della pressione che si sviluppa all'interno dell'intercapedine (valvola di sicurezza e manometro).

Strutture portanti, coperchi ed intercapedini realizzati in acciaio inox AISI 304.

BOILING PANS

The boiling pans range is composed of gas or electric models with capacious 55 liters tanks.

Two versions are available: the **direct heating** type is ideal for cooking very liquid meals (such as broths, which don't require to be often stirred) while **indirect heating** pans are suitable also for cooking more dense dishes. In the latter case, indeed, a jacket filled with water prevents cooking food from sticking to the sides and to the bottom of the tank. In order to avoid any corrosion risk, the bottom is made of AISI 316 stainless steel.

Heating is provided by means of high efficiency burners or armoured heating elements placed inside the jacket, for quicker cooking.

Functionality. The sturdy stainless steel lid is provided with a safety lock in the open position to avoid accidental closures. For liquid draining a chromed brass cock, 1 ½" large, is placed on the front of the appliance while the water tap can be directed thanks to its articulated neck.

For **safety** purposes the indirect heating versions are provided with pressure-control devices (safety valve and manometer).

Bearing structures, lids and jackets are made of AISI 304 stainless steel.

PIANI DI LAVORO E BASI PER GLI ELEMENTI TOP COMPLETANO LA GAMMA TECNO70, PERFETTAMENTE MODULARI RISPETTO ALLE ALTRE FUNZIONI

TECNO70 RANGE IS COMPLETED BY WORK TOPS AND BASES, DESIGNED TO BE PERFECTLY MODULAR TO ALL THE APPLIANCES IN THE LINE

PIANI E BASI

Le basi TECNO70 sono state progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma. Sono costruite completamente in acciaio inox e accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante, dotato di termostato, per la conservazione calda di piatti e alimenti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO70, sono predisposte per il fissaggio sui fianchi di barre modulari per supportare "a ponte" tutti gli elementi top.

I piani di lavoro modulari TECNO70 si prestano alle più svariate lavorazioni (come battere, triturare, affettare) o più semplicemente come pratici piani di appoggio. Il piano è rinforzato ed accessoriabile con un tagliere in plastica speciale per alimenti. Due modelli prevedono il cassetto con dimensioni interne Gastro Norm.

WORK TOPS AND BASES

TECNO70 **bases** are designed for supporting all the tops in the products range using a special, rapid slot system. The bases are manufactured completely out of stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater equipped with a thermostat, useful for maintaining plates and foods warm, is also available. The bases, as well as the freestanding appliances in the line, are designed for mounting modular bars on their sides providing "bridge" support for all the top elements.

TECNO70 line is completed by the modular **work tops**, ideal for a wide range of purposes (such as pounding, chopping, slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced and can be accessorized with a special plastic cutting board for food. Two models are provided with a Gastro Norm drawer.

SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE TECNOINOX RAZIONALIZZANO LO SPAZIO IN CUCINA ED IL LAVORO DELLO CHEF

SUPPORTS FOR TOP ELEMENTS AND PERFECT APPLIANCES FOR FOOD MAINTENANCE: TECNOINOX REFRIGERATED BASES MAKE THE BEST USE OF SPACE IN THE KITCHEN AND OPTIMIZE CHEF WORK

BASI REFRIGERATE

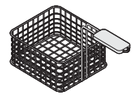
- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Dotate di vani e cassetti con dimensioni GN
- Gruppo refrigerante incorporato
- Evaporatore ventilato per la perfetta uniformità della temperatura in cella
- Funzionamento automatico alla temperatura impostata controllato da termostato digitale
- Sbrinamento a gas caldo
- Temperatura interna chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche.

REFRIGERATED BASES

- Entirely manufactured out of AISI 304 stainless steel
- Equipped with GN compartments and drawers
- Built-in refrigeration unit
- Ventilated evaporator provided to keep temperature uniform inside the fridge
- Automatic functioning at set temperature controlled by a digital thermostat
- Warm gas defrosting
- Inside temperature clearly displayed on the front, as required by the current standards of health and hygiene.

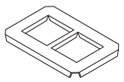
accessori
dati tecnici
optional extras
technical data

220585
Elemento di unione
Joint element

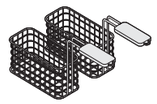


120575
Cestello supplementare per friggitrici FR
Extra basket for FR fryers
Dim. cm 20×25×10h

220620
Per modelli FRS 7
For FRS7 models
Dim. cm 22×29×11h

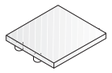


220690
Cornice piano per 2 piastre quadre
Top frame for 2 square hot plates

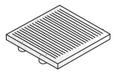


120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici FR
Pair of extra baskets for FR fryers
Dim. cm 10×25×10h

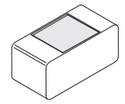
220650
Per modelli FRS 7
For FRS 7 models
Dim. cm 10×29×11h



220645
Piastra liscia in ghisa monofuoco
Smooth plate of cast iron for a single burner
Dim. cm 28×32



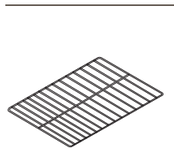
220647
Piastra rigata in ghisa monofuoco
Ribbed plate of cast iron for a single burner
Dim. cm 28×32



220750
Vasca raccogli olio supplementare
Additional oil draining tank

120630
Griglia pesce
Grid for fish

120660
Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker
Dim. cm 29×14,5×20h - 4,5×14,5×20h

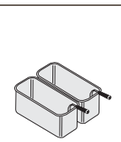


220590
Griglia forno extra GN2/1
Extra grid for GN2/1 oven
Dim. cm 53×65

220595
Griglia extra forno full size
Extra grid for full size oven
Dim. cm 88×62

9023
Griglia GN1/1
GN1/1 grid

619004
Griglia extra forno GN1/1
GN1/1 Extra grid
Dim. cm 53×47

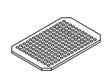


120700
Set due cestelli GN2/6 per cuocipasta
GN2/6 basket for pasta cooker
Dim. cm 14,5×29×20h

120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie

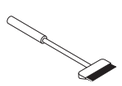
120652
Coperchio GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 lid for pasta cooker

120635
Cestello GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 basket for pasta cooker
Dim. cm 29×29×20h



120580
Falsofondo per GN1/1 bagnomaria
False bottom for GN1/1 bain-marie

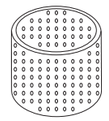
120620
Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta
Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker
Dim. cm 29×14,5×20h



120595
Raschietto per pulizia Fry top
Scraper for fry top cleaning

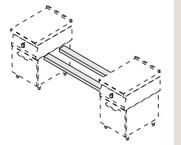
120597
Kit lama ricambio (10pz.)
Scraper blades (10pcs)

120625
Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker
Dim. cm 13×13×20h



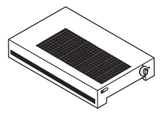
619007
Cesto pasta 50 lt diam. fori 3 mm
Basket for pasta | 50 lt diam. | holes 3 mm
Dim. cm ø 36 × 39.5h

619008
Cesto verdure 50 lt diam. fori 5 mm
Basket for vegetables | 50 lt diam. | holes 5 mm
Dim. cm ø 36 × 39.5h



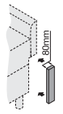
Kit supporto ponte*
Bridge system supports*

	L (cm)
220625	35
220630	70
220635	105
220640	140

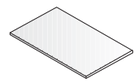


116055
Elemento riscaldante per vano
Heater for bases

kW	V	Hz
1,3	230 ~ 1	50/60

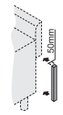


220695
Tamponamento 1/2 M
Joint panel 1/2 M



120530
Tagliere in materiale atossico
Chopping board made of non-toxic material

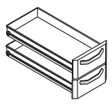
Dim. cm 34,5×57×1,5h



220722
Tamponamento 1/3M
Joint panel 1/3M

619001
Portina destra/sinistra
Right /left door

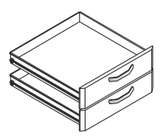
120655
Riduzione pentole
Reduction grid



619002
Coppia cassetti GN1/1
Pair of GN1/1 drawers

Zoccolatura frontale
Frontal kicking stript

	L (cm)	Dim. ext (cm)
220710	35	35 × 2 × 12h
220712	70	70 × 2 × 12h
220714	105	105 × 2 × 12h
220716	140	140 × 2 × 12h

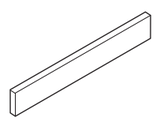


619003
Coppia cassetti GN2/1
Pair of GN2/1 drawers

Zoccolatura laterale (1 coppia)
Side kicking stript (1 couple)

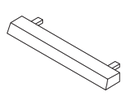
	L (cm)	Dim. ext (cm)
220718	65	65 × 2 × 12h

120545
Coppia guide Gastro Norm
Pair of Gastro Norm runners



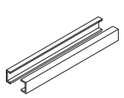
Zoccolatura laterale per isola centrale (1 coppia)
Side kicking stript for central island (1 couple)

	L (cm)	Dim. ext (cm)
220720	130	130 × 2 × 12h



Porzionatore
Plate support board

	L (cm)
220670	35
220675	70
220680	105



9022
Coppia guida Gastro Norm per basi refrigerate
Pair of Gastro Norm runners for refrigereted bases

* È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del supporto ponte
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS *LC* * - *LC* GAS BOILING TOPS AND RANGES *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EEC35G7		35×70×28		1×3 + 1×3,6				6,6	
EEC70G7		70×70×28		2×3 + 2×3,6				13,2	
EEC105G7		105×70×28		3×3 + 3×3,6				19,8	
EEC35FG7		35×70×85		1×3 + 1×3,6				6,6	
EEC70FG7		70×70×85		2×3 + 2×3,6				13,2	
EEC105FG7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8	
EEF70GG7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		7	GN2/1	20,2	
EEF105GG7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				26,8	
EEF70G7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		4,7		13,2 + 4,7	400~3N - 50/60
EEF105G7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8 + 4,7	
EEF70GV7		70×70×85		2×3 + 2×3,6		5	GN1/1	13,2 + 5	
EEF105GV7		105×70×85		3×3 + 3×3,6				19,8 + 5	

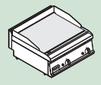
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS *ECO* - *ECO* GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EC35G7		35×70×28		1×6 + 1×3,5				9,5	
EC35SG7				"super" 2×6				12	
EC70G7		70×70×28		2×6 + 2×3,5				19	
EC70SG7				"super" 4×6				24	
EC105G7		105×70×28		4×6 + 2×3,5				31	
EC35FG7		35×70×85		1×6 + 1×3,5				9,6	
EC35FSG7				"super" 2×6				12	
EC70FG7		70×70×85		2×6 + 2×3,5				19	
EC70FSG7				"super" 4×6				24	
EC105FG7		105×70×85		4×6 + 2×3,5				31	
EF70GG7		70×70×85		2×6 + 2×3,5		7	GN2/1	26	
EF70SGG7				"super" 4×6				31	
EF70G7				2×6 + 2×3,5		4,7		19 + 4,7	400~3N - 50/60
EF70SG7				"super" 4×6				24 + 4,7	
EF70GV7				2×6 + 2×3,5		5	GN1/1	19 + 5	
EF70SGV7				"super" 4×6				24 + 5	
EF105GG7		105×70×85		4×6 + 2×3,5		7	GN2/1	38	
EF105G7						4,7		31 + 4,7	400~3N - 50/60
EF105GV7						5	GN1/1	31 + 5	
EFX105GGE7					+ GRILL	7 + 3	FULL SIZE 880×620×400	38 + 3	230~1N - 50/60
EFX105G7						6,3	FULL SIZE 880×620×300	31 + 6,3	400~3N - 50/60
EFX105GV7						5	FULL SIZE 880×490×300	31 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI ECO - *ECO* ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

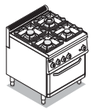
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE PLATES DIM.	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
ECR35E7		35×70×28	2×2	Ø 220				4	400~2N - 50/60
ECR70E7		70×70×28	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150				7,5	400~3N - 50/60
ECR105E7		105×70×28	6×2	Ø 220				12	
ECR35FE7		35×70×85	2×2	Ø 220				4	400~2N - 50/60
ECR70FE7		70×70×85	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150				7,5	400~3N - 50/60
ECR105FE7		105×70×85	6×2	Ø 220				12	
EFR70E7		70×70×85	3×2+1,5	3× Ø 220 1× Ø 150		4,7	GN2/1	12,2	400~3N - 50/60
EFR70EV7						5	GN1/1	12,5	
EFR105E7		105×70×85	6×2	Ø 220		4,7	GN2/1	16,7	
EFR105EV7						5	GN1/1	17	
EFXR105E7						6,3	FULL SIZE 880×620×300	18,3	
EFXR105EV7						5	FULL SIZE 880×490×300	17	

FRY TOP *ECO* - *ECO* FRY TOPS

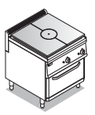
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)
ETL35G7 *		35×70×28		LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	4
ETR35G7 *				RIGATA RIBBED		
ETC35G7				CROMATA CHROMIUM PLATED		
ETL70G7 *		70×70×28		LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	8
ETR70G7 *				1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		
ETRR70G7 *				RIGATA RIBBED		
ETC70G7				CROMATA CHROMIUM PLATED		

* Non dotati di fiamma pilota
* Not equipped with pilot flame

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVENN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35G7		35×70×28		1×7,2 1×3,3				10,5	
PC70G7		70×70×28		1×7,2 1×3,3 2×4,5				19,5	
PC105G7		105×70×28		2×7,2 2×3,3 2×4,5				30	
PC70G7A		70×70×85		1×7,2 1×3,3 2×4,5				19,5	
PC105G7A		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5				30	
PF70G7		70×70×85		1×7,2 1×3,3 2×4,5		4,7	GN2/1	19,5 + 4,7	400~3N - 50/60
PF70V7						5	GN1/1	19,5 + 5	
PF70GG7						7	GN2/1	26,5	
PF105G7		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5		4,7	GN2/1	30 + 4,7	400~3N - 50/60
PF105V7						5	GN1/1	30 + 5	
PF105GG7						7	GN2/1	37	
PFX105GG7		105×70×85		2×7,2 2×3,3 2×4,5		7	880×620×300 FULL SIZE	37	
PFX105GGE7					+ GRILL	7 + 3	880×620×400 FULL SIZE	37 + 3	230~1 - 50/60
PFX105G7						6,3	880×620×300 FULL SIZE	30 + 6,3	400~3N - 50/60
PFX105V7						5	880×490×300 FULL SIZE	30 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PCP70G7		70×70×28	4,5	7,2 3,3				15
PCP105G7		105×70×28		2×3,3 1×4,5 1×7,2				22,8
PPC70G7		70×70×28	9					9
PFP70GG7		70×70×85	4,5	7,2 3,3		7	GN2/1	22
PPF70GG7			9					16
PFP105GG7		105×70×85	4,5	2×3,3 1×4,5 1×7,2				29,8

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCR35E7		35×70×28	2×2,6	ø 220				5,2	400~2N - 50/60
PCR70E7		70×70×28	3×2,6 1×1,5	3× ø 220 1× ø 150				9,3	400~3N - 50/60
PCR70E7/1			4×2,6	ø 220				10,4	
PCR105E7		105×70×28	6×2,6	ø 220				15,6	
PCS35E7		35×70×28	2×2,6	220×220				5,2	400~2N - 50/60
PCS70E7		70×70×28	4×2,6	220×220				10,4	400~3N - 50/60
PCS105E7		105×70×28	6×2,6	220×220				15,6	
PFR70E7		70×70×85	3×2,6 1×1,5	3× ø 220 1× ø 150		4,7	GN2/1	14	
PFR70V7						5	GN1/1	14,3	
PFR70E7/1			4×2,6	ø 220		4,7	GN2/1	15,1	
PFR70V7/1						5	GN1/1	15,4	
PFR105E7		105×70×85	6×2,6	ø 220		4,7	GN2/1	20,3	
PFR105V7						5	GN1/1	20,6	
PFRX105E7		105×70×85	6×2,6	ø 220		6,3	880×620×300 FULL SIZE	21,9	
PFRX105VE7						5	880×490×300 FULL SIZE	20,6	
PFS70E7		70×70×85	4×2,6	220×220		4,7	GN2/1	15,1	
PFS70V7						5	GN1/1	15,4	
PFS105E7		105×70×85	6×2,6	220×220		4,7	GN2/1	20,3	
PFS105V7						5	GN1/1	20,6	
PFSX105E7			6×2,6	220×220		6,3	880×620×300 FULL SIZE	21,9	
PFSX105VE7						5	880×490×300 FULL SIZE	20,6	

PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN35E7		35×70×28		2×3,5	7	400~3N - 50/60
PIN70E7		70×70×28		4×3,5	14	

TECNO70

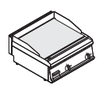
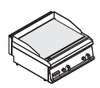
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA PLATES NUMBER	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC35E7		35×70×28		1×1,8 1×2,5				4,3	400~2N - 50/60
PCC70E7		70×70×28		2×1,8 2×2,5				8,6	400~3N - 50/60
PFC70E7		70×70×85		2×1,8 2×2,5	ϟ	4,7	GN2/1	13,3	
PFC70V7		70×70×85		2×1,8 2×2,5	ϟ ↻	5	GN1/1	13,6	

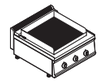
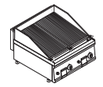
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	POTENZA (kW) POWER (kW)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP70E7		70×70×28	4×2				8	400~3N - 50/60
PPF70E7		70×70×85	4×2	ϟ	4,7	GN2/1	12,7	400~3N - 50/60
PPF70V7			4×2	ϟ ↻	5	GN1/1	13	400~3N - 50/60

FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE		DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL35E7		35×70×28	ϟ		LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	3,9	400~3N - 50/60
FTR35E7					RIGATA RIBBED			
FTC35E7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70E7		70×70×28			LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	7,8	
FTR70E7					1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70E7					RIGATA RIBBED			
FTC70E7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL35G7		35×70×28			LISCIA SMOOTH	34,6×56,3	7	
FTR35G7					RIGATA RIBBED			
FTC35G7					CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70G7		70×70×28			LISCIA SMOOTH	69,6×56,3	14	
FTR70G7					1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70G7					RIGATA RIBBED			
FTC70G7					CROMATA CHROMIUM PLATED			

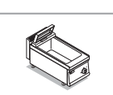
GRIGLIE - GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	VERSIONE GRIGLIA GRILL VERSION	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GD35E7		35×70×28	ϟ	GRIGLIA IN GHISA CON ACQUA CAST IRON GRID WITH WATER	4,05	400~3N - 50/60
GD70E7		70×70×28			8,1	
GR35G7		35×70×28		GRIGLIA INOX | PIERTA LAVICA STAINLESS STEEL GRID | LAVASTONE	6,9	
GR70G7		70×70×28			13,8	

FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR35E7		35 × 70 × 28	ϟ	8	6	400~3N - 50/60
FR35ES7					7,5	
FR70E7		70 × 70 × 28		8 + 8	12	
FR70ES7					15	
FRS35E7		35 × 70 × 85		14	10,8	
FRS70E7		70 × 70 × 85		14 + 14	21,6	
FRS35G7		35 × 70 × 85		14	11,5	
FRS70G7		70 × 70 × 85		14 + 14	23	

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP35E7		35×70×28	ϟ	GN1/1	1	230~1 - 50/60

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM35E7		35×70×28	ϟ	GN1/1	1,3	230~1 - 50/60
BM35G7					2	
BM70E7		70×70×28	ϟ	GN2/1	2,6	230~1 - 50/60
BM70G7					2	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP35E7		35×70×85	ϟ	23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G7					10	
CP70E7		70×70×85	ϟ	23 + 23	9,6	400~3N - 50/60
CP70G7					20	

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

BRASIERE** - TILTING BRATT PANS**

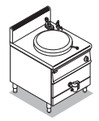
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BS80FE7		80×70×85	⚡	ACCIAO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360	50	8,7	400~3N - 50/60
BS80IE7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			
BS80FG7			🔥	ACCIAO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360		12	
BS80IG7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			

** Disponibili versioni a sollevamento motorizzato
** Motorized tilt versions are available

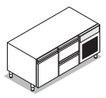
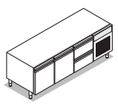
BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL COOKERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	DIM. VASCA (cm) L×P×H TANK DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	TEMP. DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM35E7		35×70×85	34×51×10	15	80 °C ÷ 300 °C	4,5	400~3N - 50/60
BRM70E7		70×70×85	63×51×10	28		9	

PENTOLE - BOILING PANS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P70IE7		70×70×85	⚡	INDIRETTA INDIRECT	50	9	400~3N - 50/60
P70DG7			🔥	DIRETTA DIRECT		15,5	
P70IG7				INDIRETTA INDIRECT			

BASI REFRIGERATE GN1/1- GN1/1 REFRIGERATED BASES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP140/0		140×65×62	⚡	2 PORTE 2 DOORS	(-2°/+8 C°)	0,35	230~1 - 50
BPC140/0				1 PORTA - 1 DOOR 2 CASSETTI - 2 DRAWERS			
BC140/0				4 CASSETTI 4 DRAWERS			
BP175/0		175×65×62		3 PORTE 3 DOORS		0,39	
BPC175/0				2 PORTE - 2 DOORS 2 CASSETTI - 2 DRAWERS			
BC175/0				1 PORTA - 1 DOOR 4 CASSETTI - 4 DRAWERS			

PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

MODELLO MODEL		
PN35L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 35×70×28h
PN70L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 70×70×28h
PN35C7		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35×70×28h
PN70C7		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70×70×28h
PN45L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 45×70×28h

MODELLO MODEL		
VNP45L7		Vani con porta Neutral elements with door Dim. cm 45×57,5×60h
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 35×57,5×60h
VNP35L7		Vani neutri con porta Neutral elements with door Dim. cm 35×57,5×60h
VNC35L7		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35×57,5×60h
VN70/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 70×57,5×60h

MODELLO MODEL		
VNP70L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 70×57,5×60h
VN105/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 105×57,5×60h
VNP105L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 105×57,5×60h
VNC105L7		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral element with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105×57,5×60h

NOTE
NOTES

TECNO70

5410.436.06

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

TECNOINOX

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECNO90

and now, let's cook!

TECNO90

ISOLA CENTRALE CON PIANO PORZIONATORE E SUPPORTO SALAMANDRA
CENTRAL ISLAND WITH PLATE SHELVES KIT AND SALAMANDER SUPPORT

PER I PIÚ ESIGENTI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA, TECNO90 È PROGETTATA CON LA MASSIMA ATTENZIONE AD OGNI DETTAGLIO, FUNZIONALE, ESTETICO E DI SICUREZZA

FOR THE MOST DEMANDING PROFESSIONAL CHEFS, TECNO90 IS DESIGNED WITH MAXIMUM ATTENTION TO EVERY DETAIL IN TERMS OF FUNCTIONALITY, AESTHETICS AND SAFETY

caratteristiche generali
general features

TECNO90 è una linea di cottura modulare progettata per offrire prestazioni professionali di alto livello con la massima versatilità. È ideale per cucine di hotel, mense, comunità, grandi ristoranti che necessitano di affidabilità, potenze e produttività idonee a servire un elevato numero di coperti.
Prestazioni professionali richiedono **materiali** adeguati, della migliore qualità. In TECNO90 gli acciai di grosso spessore dei piani (2 mm) costruiti in AISI 304 ed i componenti ad alta affidabilità sono pensati per conferire resistenza e durata nel tempo alle apparecchiature.
L'attenzione alla **sicurezza** è un punto fermo nella progettazione di ogni apparecchiatura della linea: tutte le macchine sono dotate di dispositivi idonei a garantire un ambiente di lavoro sempre sicuro anche in condizioni di prolungato utilizzo.
TECNO90 con le sue caratteristiche ha superato i più severi test europei, ottenendo la certificazione gas DVGW per la maggior parte dei Paesi europei.

TECNO90 è pensata per rendere semplici le operazioni di pulizia grazie alle ampie raggiature delle vasche stampate, ai bordi antitrabocco e al perfetto accostamento delle singole apparecchiature modulari garantito da un esclusivo ed innovativo sistema di fissaggio. Tutte le apparecchiature sono progettate pensando all'**igiene**, tutelando sia chi lavora in cucina, sia il cliente in sala.

Oltre ad essere performante e sicura, TECNO90 è bella. I camini di **design** – che da necessità tecnica diventano dettaglio estetico – le linee decise e pulite e l'attenzione ad ogni dettaglio ne fanno un prodotto **"made in Italy"** non solo per la qualità, ma anche per l'estetica.

TECNO90 is a modular cooking line designed to offer professional performance of the highest level with maximum versatility. It is ideal for hotels, community centers and large restaurants that need reliability, power and productivity suitable for serving a high number of servings.
Professional performance requires adequate best quality **materials**. The TECNO90 AISI 304 stainless steel thick tops (2mm) and highly reliable components are designed for resistance and durability over time.
All the appliances in the line have been designed keeping **safety** in mind: all the machines are equipped with devices suitable for guaranteeing a safe workplace, even in prolonged use conditions.
TECNO90, with its select features, has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the countries in Europe.

TECNO90 is designed for making cleaning simple thanks to the large pressed tops with raised edges against overflow and to the perfect draw up guaranteed by an exclusive and innovative assembly system. All the appliances are designed with a focus on **hygiene** protecting both those who work in the kitchen as well as those eating in the dining room.

TECNO90 is not just performing and safe, it is also attractive. The fanciful chimneys – providing technical necessities as well as an aesthetic detail – together with the effective and simple design, and the attention to every detail, make it a **"made in Italy"** product not only for its quality, but also for its attractive appearance.

TECNO90 È VERSATILE NON SOLO NELLE INFINITE COMBINAZIONI DELLE SINGOLE APPARECCHIATURE, MA ANCHE NELLE POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE, ADATTABILI AD OGNI TIPO DI AMBIENTE CUCINA

TECNO90 IS VERSATILE NOT ONLY IN THE INFINITE COMBINATIONS OF THE SINGLE APPLIANCES, BUT ALSO FOR ITS INSTALLATION POSSIBILITIES, SUITABLE FOR ANY KIND OF KITCHEN ENVIRONMENT

possibilità di installazione
installation possibilities

Apparecchiature freestanding
Sono dotate di piedi regolabili in inox e vani attrezzabili con porte. Possono essere disposte **a parete** o ad **isola centrale**, con la possibilità di aggiungere lungo i lati un piano porzionatore utile come base di appoggio, che conferisce compattezza estetica al blocco cucina.

Apparecchiature in versione top
Sono dotate di piedini regolabili e possono essere utilizzate su tavolo o su vani neutri.
Apparecchiature top e freestanding possono essere combinate con **soluzioni a ponte** creando spazi liberi da utilizzare secondo le specifiche esigenze di ogni diversa cucina.

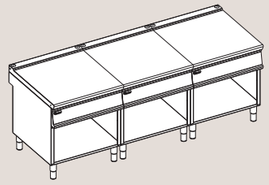
Per una pulizia facile e veloce dell'ambiente cucina e un sicuro impatto estetico, TECNO90 può essere installata **a sbalzo**, con le apparecchiature su un lato – anche a muro - o su ambo i lati ad isola centrale.
La trave di lunghezza modulare (da 200 a 440 cm) permette una veloce installazione di qualsiasi apparecchiatura, anche su vano e può essere provvista di piedi o fissata a pavimento.
La trave accoglie al suo interno gli allacciamenti alla rete idrica, elettrica e del gas, agevolmente accessibili per la manutenzione grazie alla pannellatura in acciaio inox facilmente rimovibile.
Il **fissaggio** di ogni apparecchiatura alle altre si esegue facilmente con accesso dal fronte e attraverso un disco fissato a baionetta sulla parte superiore/posteriore del piano. In questo modo è garantito un accostamento preciso e lineare privo di infiltrazioni o fessure.

Freestanding appliances
They are equipped with adjustable stainless steel feet and provided with bases that can be accessorized with doors. They can be positioned by the wall or as a central island, with the possibility to add a plate shelf along the sides, useful as a support and at the same time providing a compact appearance to the kitchen unit.

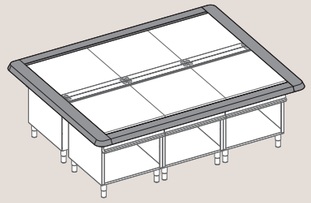
Top version appliances
They are equipped with adjustable feet and can be positioned both on tables or on neutral bases.
Top appliances and freestanding units may be combined with **bridge solutions** creating free spaces to be used according to specific needs of each different kitchen.

Of sure aesthetic impact, **TECNO90 cantilever solution** is ideal for an easy and quick cleaning of the kitchen environment. It can be installed with appliances on one side –also by the wall- or on both sides as a central island. The modular lengthwise beam (from 200 to 440 cm) allows quick installation of almost any appliance, also on bases, and can be equipped with feet or fixed to the floor. Electric wires together with water and gas pipes have to be located inside the beam, providing very easy accessibility for periodic maintenance operations thanks to the plainly removable stainless steel panels.

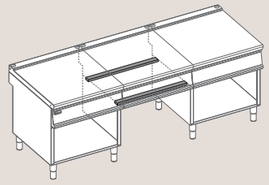
The **assembly** of each unit with the others is easily executed with frontal access and through a disc mounted with a bayonet coupling on the upper/back part of the counter. In this way, a precise and linear positioning is guaranteed with no infiltrations.



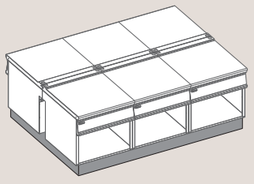
LINEA A PARETE
LINE BY THE WALL



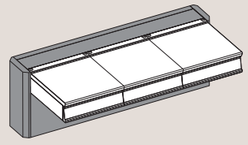
ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK) WITH PLATE SHELVES KIT



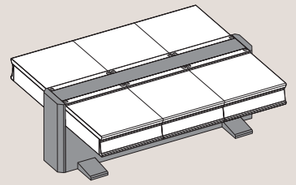
SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SYSTEM



LINEA SU ZOCCOLO
ON KICKING STRIP



SBALZO CON APPARECCHIATURE SU UN LATO
CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON ONE SIDE



SBALZO CON APPARECCHIATURE SU DUE LATI
CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES

TECNO90 A SBALZO CON APPARECCHIATURE SUI DUE LATI
TECNO90 CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES

prodotti
products range

UN'INTERA LINEA DI FUOCHI APERTI STUDIATA PER LE MIGLIORI PRESTAZIONI CON IL MASSIMO RISPARMIO
A COMPLETE OPEN BURNERS LINE DESIGNED FOR THE BEST PERFORMANCES WITH MAXIMUM SAVING

TECNO90 ECO
Tutti i bruciatori sono in ghisa, con potenza di 8 kW a garanzia delle migliori prestazioni. Per la sicurezza ciascun fuoco è dotato di valvola con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. I piani sono stampati in un unico pezzo con ampi invasi antitraboccamento di liquidi; le griglie posapentola in ghisa sono resistenti, stabili e facilmente manovrabili per la pulizia in quanto indipendenti per ciascun bruciatore. I camini in acciaio inox sono rimovibili per la pulizia, mentre i componenti sono facilmente accessibili dal fronte per la manutenzione. Le apparecchiature freestanding sono dotate di piedi regolabili in acciaio inox.

Disponibili numerose versioni: top a 2, 4 o 6 fuochi, modelli freestanding e cucine con forno GN2/1 statico, GN1/1 elettrico ventilato o full size a gas per cibi di grande pezzatura, quest'ultimo anche con grill elettrico.

ECO TECNO90
All the burners are built in cast-iron with power of 8 kW and are provided with safety valve with thermocouple and pilot flame, in order to guarantee both high performance and safety. The tops are pressed in a single piece with raised edges against overflow. Cast-iron pan grids are sturdy, steady and easy to handle for cleaning purposes because they are independent for each burner. Stainless steel chimneys can be removed for easy cleaning; all the components are practically accessible by the front of the appliance in need of maintenance. Freestanding versions are equipped with adjustable stainless steel feet.

Available are several models: top appliances with 2, 4 or 6 burners, freestanding versions and ranges with GN2/1 static oven, GN1/1 electric fan assisted oven or full size gas one for cooking large food items, even with the option of an additional electric grill.

IMMANCABILI PROTAGONISTI DI QUALSIASI CUCINA TRADIZIONALE, I FUOCHI APERTI SI PRESTANO AI I PIÙ SVARIATI TIPI DI COTTURA
"SUPERSTARS" OF ANY TRADITIONAL KITCHEN, THE GAS BOILING TOPS ARE SUITABLE FOR A VARIED RANGE OF COOKING METHODS

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS
Sono disponibili moduli da 2 a 8 fuochi, con diverse combinazioni di potenza tra i bruciatori del piano.
Le elevate prestazioni delle cucine Tecno90 richiedono materiali resistenti e duraturi: i piani sono costruiti in acciaio inox AISI 304 per la massima resistenza alla corrosione; le griglie ed i bruciatori sono in ghisa smaltata per garantire durata nel tempo.
Particolare attenzione è riservata alla facilità di utilizzo. I piani stampati di spessore 2 mm presentano un invaso antitraboccamento di grande capacità; i cassetti estraibili sotto i bruciatori rendono agevole la raccolta dei residui. In caso di manutenzione i comandi ed i componenti sono facilmente accessibili rimuovendo il cruscotto.
Per la sicurezza i bruciatori sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.
I piani possono essere abbinati a forni smaltati statici GN2/1 elettrici o a gas, elettrici ventilati GN1/1, oppure ad un forno full size per cotture di cibi di grande pezzatura.

GAS BOILING TOPS AND RANGES
There are modules with 2, 4, 6 or 8 burners, with different power levels well distributed on the top.
The high performance level of Tecno90 gas ranges requires resistant and durable materials: the tops are manufactured out of AISI 304 stainless steel for excellent resistance to corrosion, while grids and burners are made of enameled cast iron for ensuring durability over time.
Special attention has been used for ensuring ease of use, for example through the 2 mm pressed tops with raised edges against overflow, as well as the removable drawers beneath the burners for collecting any residual food. In need of maintenance, the commands and components are easily accessible removing the front panel.
For safety purposes, the burners are equipped with a pilot flame and a security valve with thermocouple.
The boiling tops can be combined with static enameled GN2/1 electric or gas ovens, electric fan assisted GN1/1 ovens or with a full size oven for cooking large food items.

IDEALI PER GESTIRE I DIVERSI MOMENTI DI UNA STESSA COTTURA CON UN'UNICA APPARECCHIATURA, SEMPLICEMENTE SPOSTANDO LA PENTOLA SULLA SUPERFICIE DELLA PIASTRA

GAS SOLID TOPS ARE IDEAL FOR MANAGING ALL THE COOKING PROCESS WITH A SINGLE APPLIANCE BY SIMPLY MOVING THE PAN ON THE CAST IRON TOP

CUCINE E PIANI DI COTTURA GAS CON PIASTRA

La piastra in ghisa levigata è composta da due semipiastre scomponibili e da un disco centrale asportabile. L'**elevato spessore della piastra (10 mm)** ne garantisce l'indeformabilità e mantiene a lungo il calore. Al di sotto del disco è situato un **bruciatore a gas** ad alte prestazioni in acciaio inox **da 11 kW** ad accensione piezoelettrica.

La piastra si caratterizza in questo modo per zone termiche differenziate, con temperatura massima in corrispondenza del bruciatore centrale e digradante verso l'esterno.

La piastra a gas consente un ulteriore utilizzo: rimuovendo il disco centrale si ha a disposizione un potente fuoco aperto su cui posizionare direttamente una pentola.

Il piano è costruito in acciaio AISI 304 di 2 mm spessore, per garantire durata e resistenza nel tempo.

Per una apparecchiatura dalla massima versatilità, è disponibile una versione che alla piastra abbina due fuochi aperti con bruciatori a gas in ghisa smaltata, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
Il piano può essere abbinato ai vani attrezzabili con cassetti, porte o guide GN; è inoltre disponibile la versione completa di forno GN2/1 a gas.

GAS SOLID TOPS AND RANGES

The cast iron solid top is made up of two dismountable semi-tops and a central removable disc. **The high thickness of the top (10 mm)** guarantees non-deformability and preserves heat for a long period of time. A **gas stainless steel burner (11 kW)** with piezo-electric ignition is situated under the disc.

The top is characterized by differentiated heating areas, with maximum temperatures above the central gas burner, lessening towards the exterior.

The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc a powerful burner can be used as an open flame onto which a pan can be placed directly.

The top is made of 2 mm AISI 304 stainless steel guaranteeing durability and resistance over time.

For an appliance with maximum versatility, a model combines two cast iron gas burners (open flames) with the solid top, both equipped with pilot flame and safety thermocouple.

The tops can be combined with bases that can be accessorized with drawers, doors or GN runners. In addition, a version with a GN2/1 gas oven is available.

LA CUCINA ELETTRICA È LA PIÙ DIFFUSA ALTERNATIVA AI FUOCHI APERTI, CON IL VANTAGGIO DELLA FACILITÀ DI PULIZIA

ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS WITH THE ADVANTAGE OF EASY CLEANING

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

I piani sono stampati in un unico pezzo con profondi invasi per la raccolta dei liquidi traboccanti. Le piastre riscaldanti sono fissate ermeticamente al piano per evitare infiltrazioni.

Per una maggior precisione nell'impostazione della temperatura di cottura, la potenza delle piastre può essere gestita attraverso regolatori a 7 posizioni.

Ciascun elemento riscaldante è dotato di termostato di sicurezza per prevenire le sovratemperature.

Disponibili versioni complete di forno statico GN2/1 con resistenze poste alla base e sulla parte superiore della camera di cottura e versioni con forno ventilato GN1/1, in entrambi i casi con controllo della temperatura fino a 270 °C.

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

The tops are pressed in a single piece with raised edges for collecting spilled liquids. The heating plates are hermetically sealed to the top to prevent infiltrations.

For better precision in setting the cooking temperature, the power of the plates can be managed by 7-positions regulators.

Each heating element is equipped with a safety thermostat to prevent over temperature.

Also available are versions with GN2/1 static ovens with heating elements positioned both on the bottom and on the upper part of the cooking chamber and versions with fan assisted GN1/1 ovens. Temperature is adjustable up to 270 °C.

I PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA AGGIUNGONO ALLA FACILITÀ DI PULIZIA DELLA SUPERFICIE DI COTTURA LA RAPIDITÀ NEL RAGGIUNGIMENTO DELLE TEMPERATURE IMPOSTATE

THE CERAMIC GLASS COOK TOPS ARE SUITABLE FOR QUICK AND EASY CLEAN AND PROVIDE RAPID HEATING TO THE PRESET TEMPERATURE

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Il riscaldamento delle zone di cottura avviene tramite resistenze all'infrarosso posizionate sotto ad un piano liscio in vetroceramica di spessore 6 mm, capace di sostenere pentole anche pesanti.

Ciascuna zona di cottura poggia su due resistenze concentriche a **doppia zona riscaldante**: a seconda del diametro della pentola è possibile far funzionare solo la resistenza più piccola o entrambe, utilizzando esclusivamente l'energia necessaria.

Per la **sicurezza**, un limitatore automatico evita sovratemperature accidentali. Una spia luminosa sul piano segnala che la superficie è ancora calda anche con manopola in posizione OFF.

Disponibile la versione completa di forno elettrico statico GN2/1 o ventilato GN1/1.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking points takes place by means of infrared heating elements positioned beneath a 6 mm thick ceramic glass top, which can even support heavy pans.

Each cooking area is positioned on two concentric heating elements with **double heating areas**: depending on the diameter of the pan, it is possible to switch on just the smaller heating element or both, using only the necessary amount of energy.

For **safety purposes**, an automatic limiter is mounted to prevent accidental over temperatures. An indicator light points out that the surface of the cook top is still warm, even when the knob is in the OFF position.

Also available is a version with GN2/1 static electric oven or a GN1/1 fan assisted oven.

I PIANI COTTURA AD INDUZIONE OFFRONO IMPORTANTI VANTAGGI CHE RIVOLUZIONANO L'OPERATIVITÁ IN CUCINA AGEVOLANDO IL LAVORO DELLO CHEF

INDUCTION COOK TOPS OFFER IMPORTANT ADVANTAGES BRINGING INNOVATION TO THE KITCHEN AND FACILITATING THE CHEF WORK

PIANI AD INDUZIONE

Velocità. Il calore si produce direttamente all'interno della pentola non appena la si posiziona sul piano. Il riscaldamento è immediato, come la regolazione della temperatura. Non è necessario quindi preriscaldare la zona di cottura, che è sempre pronta all'utilizzo.

Risparmio energetico. La resa energetica dei piani ad induzione è molto alta, attorno all'85% dell'energia totale erogata, che equivale ad un risparmio di circa il 50% rispetto ai più tradizionali piani elettrici o a gas. Non solo: i piani ad induzione generano calore e consumano energia solo quando serve, interrompendo il funzionamento con la rimozione della pentola.

Ambiente di lavoro confortevole e sicuro. Il piano è sempre a bassa temperatura, anche subito dopo lo spegnimento o la rimozione di una pentola calda. Questo equivale ad un importante miglioramento delle condizioni di lavoro, non generandosi irraggiamento di calore nell'ambiente o inutile surriscaldamento della stanza.

Facilità di pulizia. I generatori si trovano al di sotto di un piano liscio in vetro-ceramica, sempre a bassa temperatura e quindi facilmente pulibile dopo l'utilizzo. Disponibile la versione wok, ideale per saltare in padella, friggere e cucinare piatti tradizionali.

INDUCTION COOK TOPS

Speed. Heat is produced directly inside the pan just when it is placed on the cook top. Heating and temperature adjustment are immediate. It is therefore not necessary to preheat the cooking area which is always ready for use.

Energy savings. Energy yield of induction cook tops is very high, approximately 85% of the total produced energy, which means an energy saving of approximately 50% compared to traditional electric or gas boiling tops. Induction cook tops stop working as soon as the pan is removed generating heat and consuming energy only when needed.

Comfortable and safe workspace. The top is always at low temperature even immediately after turning it off or removing a hot pan. The result is a significant improvement of working conditions, since the cook top does not produce heat into the environment or useless heating of the room.

Easy cleaning. The generators are located under a smooth ceramic glass top, which is always at low temperature and therefore easy to clean after use.

Available is wok version, ideal to pan-fry, fry and coking typical, traditional dishes.

DOTATA DI ZONE RISCALDANTI GESTIBILI AUTONOMAMENTE CON TEMPERATURE DIVERSE, LA CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA CONSENTE DI LAVORARE CON PIÙ TEGAMI CONTEMPORANEAMENTE SU UN UNICO PIANO, CON LA POSSIBILITÀ DI SPOSTARLI SEMPLICEMENTE FACENDOLI SCORRERE

EQUIPPED WITH INDEPENDENTLY CONTROLLED HEATING AREAS – SETTABLE AT DIFFERENT TEMPERATURES – THE ELECTRIC SOLID TOP ALLOWS WORKING WITH SEVERAL PANS SIMULTANEOUSLY ON A SINGLE TOP SIMPLY SLIDING THEM ON THE SURFACE

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

Sotto la piastra le resistenze elettriche a filamento in tungsteno riscaldano separatamente le zone sovrastanti, gestibili a temperature diverse. Le zone della piastra in funzione sono indicate da lampade spia poste sul cruscotto in corrispondenza dei regolatori continui di energia.

La piastra è realizzata in acciaio indeformabile di spessore 15 mm in grado di mantenere il calore a lungo e sopportare elevate temperature, fino a 450 °C.

Per la sicurezza, il tuttapiastra elettrico è dotato di un limitatore automatico di temperatura.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

Electric tungsten wire heating elements are located under the top and separately heat the cooking areas, each one settable at different temperatures. The working areas of the solid top are pointed out by indicator lights on the front panel, near the continuous power regulators.

The top is made of non-deformable 15 mm thick steel, which maintains heat for a long time and withstands high temperatures, up to 450 °C.

For safety purposes the electric solid top is equipped with an automatic temperature limiter.

IDEALE PER LA COTTURA DIRETTAMENTE SULLA PIASTRA DI MOLTE TIPOLOGIE DI ALIMENTI, DALLA VERDURA, ALLA CARNE AL PESCE, CON LA POSSIBILITÀ DI EVITARE L'AGGIUNTA DI CONDIMENTI E GRASSI

FRY TOPS ARE IDEAL FOR GRIDDLING SEVERAL KINDS OF FOODS SUCH AS VEGETABLES, MEAT AND FISH, WITH THE POSSIBILITY OF NOT USING FATS AND CONDIMENTS WHILE COOKING

FRY TOP

I piani di cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ad alta conducibilità termica. Il piano è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti in un'apposita bacinella estraibile.

A gas o elettrici, sono disponibili anche nelle versioni con piastra cromata che minimizza l'irraggiamento del calore verso lo chef e si presta in particolare alle cotture delicate, come per il pesce.

Il piano può essere liscio, per una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o rigato, per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Una terza versione prevede un piano per 2/3 liscio, per cuocere, e 1/3 rigato, per l'ultima fase di finitura.

FRY TOPS

Fry tops are made of thick steel with elevated heat conductibility. The top is slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments in a removable drawer.

Gas or electric, Tecnoinox fry tops are also available with chrome plates which minimize heat diffusion towards the chef and are especially suitable for delicate cookings, such as for fish.

The plate can be smooth, for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or ribbed, to obtain the typical grilled appearance. A third version is available with a plate that is 2/3 smooth for cooking and 1/3 ribbed for the final cooking phase.

CONTROLLO PERFETTO E VELOCITÀ DI RIPRISTINO DELLA TEMPERATURA DELL'OLIO, PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ, BUONO E SANO

THE MOST IMPORTANT FEATURES FOR OBTAINING GOOD, HEALTHY FRIED DISHES ARE PERFECT TEMPERATURE CONTROL AND FAST RE-ESTABLISHMENT OF THE OIL TEMPERATURE

FRIGGITRICI

Le elevate potenze specifiche delle friggitrici TECNO90 assicurano un veloce ripristino della temperatura dell'olio all'immersione del prodotto, restituendo un fritto croccante e asciutto in tempi brevi.

Due le **versioni a gas**. La vasca "a V" è ideale per agevolare la pulizia, dal momento che i bruciatori si trovano all'esterno della vasca stessa. L'ampia zona fredda aumenta la durata dell'olio, fungendo da bacino di convoglio dei residui. La versione con i tubi riscaldanti in vasca, invece, permette di massimizzare la resa energetica, annullando la dispersione di calore.

Nelle **friggitrici elettriche** il riscaldamento è generato da resistenze interne alla vasca che ruotano per agevolare le operazioni di pulizia. Anche in questo caso, la resa energetica è ottimizzata.

La vasta gamma prevede modelli free-standing a gas o elettrici, con vasche da 13, 17 o 21 litri.

Tutti i modelli sono provvisti di serbatoio per il filtraggio dell'olio. In dotazione anche cestelli e coperchi.

A completamento disponibili modelli di **scaldapatate** per la perfetta conservazione del prodotto fritto.

FRYERS

The elevate specific power of the TECNO90 fryers ensures quick re-establishment of the oil temperature as soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

Two **gas versions**. The "V shaped" tank is ideal for facilitating cleaning operations, since the burners are located outside the tank. The large cold zone increases the life span of the oil acting as a reservoir for collecting food deposit.
The version with heating tubes inside the tank allows maximizing energy yield, eliminating heat dispersion.

Energy yield is optimized even in the **electric fryers**: heat is generated by heating elements situated inside the tank. The heating elements rotate to facilitate cleaning.

The wide range of products includes freestanding gas or electric models with 13, 17 or 21 lt tanks.

All the models are provided with a tank for oil filtering and also with baskets and covers.

Chippscuttles complete the range, ideal to maintain fried food crispy and warm.

VERSATILI E FUNZIONALI, PROGETTATE IN OGNI PARTICOLARE PER GRIGLIARE CARNE, PESCE O VERDURE IN MODO UNIFORME E CON LA GIUSTA UMIDITÀ

VERSATILE AND FUNCTIONAL, THEY ARE SPECIALLY DESIGNED TO EVENLY GRILL MEAT, FISH OR VEGETABLES WITH THE RIGHT AMOUNT OF MOISTURE

GRIGLIE A GAS CON ACQUA

La **griglia in ghisa** è "**double-face**" con un lato studiato per grigliare la **carne**, facilitando il deflusso dei grassi, l'altro per cucinare il **pesce** ed i cibi più magri.

Le griglie sono posizionabili su due altezze a seconda che si necessiti di temperature più o meno elevate e possono essere mantenute in posizione orizzontale o inclinate, favorendo in questo modo il deflusso dei grassi nell'apposita vaschetta.
La versione a modulo intero, di larghezza 80 cm, è composta da **due zone di cottura indipendenti** che possono essere impiegate autonomamente, ottimizzando i consumi. Non solo, le griglie indipendenti consentono di cuocere contemporaneamente cibi diversi, senza mescolare i sapori. Per mantenere la giusta umidità nei cibi, la vaschetta raccoglie-grassi va in parte riempita con acqua che produrrà vapore durante la cottura.

I bruciatori sono coperti da un sistema speciale a doppio tegolo con passaggio di fumi a labirinto che rende **uniforme la distribuzione del calore** sulla superficie di cottura e sui cibi.
L'alzatina paraspruzzi sui tre lati, tutti i particolari a contatto con il cibo, così come il sistema di raccolta grassi sono rimovibili per un'**agevole pulizia**.

GAS GRILLS WITH WATER

Our **cast iron grid** is **double-face**: one side is specially designed to grill **meat** since it facilitates the fat draining, and the other side is suitable for cooking **fish** and leaner foods.

The height of the grids can be adjusted according to the heat needed, and they can be positioned horizontally or inclined to help fat drain into the provided tray.
The 80 cm width model is composed of **two separate cooking areas** that can be used independently without heating the entire surface when not needed optimizing energy savings. Moreover, the independent grids allow different foods to be cooked at the same time without mixing their flavors.
In order to maintain the right amount of moisture in foods, the fat tray has to be partially filled with water so that steam is produced during cooking.
The burners are protected by a special double-cover system which directs smoke into a labyrinth **distributing heat evenly** over the cooking surface and onto the foods.

The splashback on three sides, the components that come into contact with food and the fat collection system can all be removed for **easy cleaning**.

Griglia in ghisa smaltata "double face" carne pesce
Double-face grids for fish and meat made out of enamelled cast iron

UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA NON SOLO PER LA COTTURA DELLA PASTA, MA ANCHE PER BOLLIRE RISO, GNOCCHI, RAVIOLI E VERDURE

THIS IS A SPECIFIC APPLIANCE FOR BOILING NOT ONLY PASTA, BUT ALSO RICE, GNOCCHI, RAVIOLI AND VEGETABLES

CUOCIPASTA

Perfetto per cotture espresse, il cuocipasta consente di avere a disposizione in ogni momento acqua in ebollizione, risparmiando allo chef inutili tempi di attesa. Non solo, nel cuocipasta l'acqua è sempre pulita e priva di amidi lasciati da cotture precedenti grazie al continuo ricambio garantito dalla presenza di un troppopieno.

Le vasche, in acciaio inox AISI 316 di spessore 1,5 mm, sono sagomate per contenere cestelli GN e dotate di ampia zona di espansione schiuma con dispositivo di scarico amidi.
Nelle versioni elettriche, per una facile pulizia gli elementi riscaldanti sono collocati all'esterno della vasca.

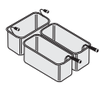
Il caricamento dell'acqua in vasca avviene tramite un rubinetto.

PASTA COOKERS

Perfect for cooking express meals, the pasta cooker provides boiling water at all times thus avoiding waste of time for the chef. Thanks to a spillway overflow the pasta cooker constantly provides clean water without leftover starch from previous cookings.

The tanks, made of AISI 316 stainless steel with a thickness of 1.5 mm, are shaped to contain GN baskets and equipped with a large overflow area to drain the foam.
In the electric versions the heating elements are located outside the tank for easy cleaning.

Filling water takes place through a tap.

	399504 Set 3 cestelli GN1/3 3 baskets GN1/3 Dim. cm **28x13x20h**
	**399505** Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN2/6 1 basket GN1/3 - 2 baskets GN2/6 Dim. cm **28x13x20h**
	399506 Set 2 cestelli GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 2 baskets GN1/3 - 2 baskets GN1/6 Dim. cm **28x13x20h - 13x13x20h**
	399507 Set 1 cestello GN1/3 - 4 cestelli GN1/6 1 basket GN1/3 - 4 baskets GN1/6 Dim. cm **28x13x20h - 13x13x20h**

	399508 Set 1 cestello GN1/3 - 1 cestello GN2/3 1 basket GN1/3 - 1 basket GN2/3 Dim. cm **28x13x20h - 28x28x20h**
	399548 Set 6 cestelli GN1/3 6 baskets GN1/3 Dim. cm **13x13x20h**
	399553 Set 2 cestelli GN1/2 2 baskets GN1/2 Dim. cm **28x23x20h**
	120650 Coperchio GN1/1 Lid GN1/1

IN ACCIAIO INOX AISI 304 CONTRO OGNI POSSIBILITÀ DI CORROSIONE, IL BAGNOMARIA ELETTRICO È IDEALE PER MANTENERE CALDI E ALLA GIUSTA UMIDITÀ CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI E CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI O VERDURE BOLLITE

THE BAIN-MARIE IS MADE OF AISI 304 STAINLESS STEEL TO PREVENT ANY POSSIBILITY OF CORROSION AND IT IS IDEAL FOR KEEPING COOKED FOODS (SUCH AS SAUCES, VEGETABLES AND CONDIMENTS FOR FIRST COURSES) AT THE RIGHT TEMPERATURE AND HUMIDITY LEVEL

BAGNOMARIA

Le vasche stampate sono dimensionate per contenere bacinelle GN. Per facilitare le operazioni di pulizia, le vasche hanno bordi arrotondati e gli elementi riscaldanti sono applicati esternamente al fondo.

Lo scarico è collocato nella parte posteriore ed è gestito tramite un rubinetto posizionato sul cruscotto.

Il termostato di lavoro è regolabile da 30° a 90°C.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza.

BAIN-MARIE

The pressed tanks are dimensioned for GN containers. The rounded edges of the tanks together with the heating elements applied outside the bottom facilitate cleaning.

The drain is located in the back area and it is controlled through a cock placed on the front panel.

The working thermostat is adjustable from 30° to 90°C.

The appliance is equipped with a safety thermostat.

A GAS O ELETTRICHE, LE BRASIERE SONO LO STRUMENTO IDEALE PER TANTISSIMI TIPI DI COTTURE DIVERSE. IDEALI PER PREPARARVI STUFATI E BRASATI, MA ANCHE PER CUOCERE DIRETTAMENTE SULLA VASCA, UTILIZZANDOLA COME SE FOSSE UNA PIASTRA, O PER CUCINARE ZUPPE, SALSE E ANCHE SOFFRIGGERE, COME IN PADELLA

IN GAS OR ELECTRIC VERSIONS, BRATT PANS ARE VERSATILE APPLIANCES: PERFECT FOR STEWING, BUT ALSO FOR COOKING DIRECTLY ON THE TANK SURFACE (USING IT LIKE A HOTPLATE), OR EVEN FOR COOKING SOUPS, SAUCES AND SAUTÉS, AS IN A PAN

BRASIERE

Le vasche, di grande capacità, possono avere **fondo in acciaio dolce Fe360**, che garantisce una elevata conducibilità del calore su tutta la superficie, o **compound**, che unisce alla conducibilità del ferro la resistenza dell'acciaio alla corrosione di acqua o cibi particolarmente acidi.

In alternativa al meccanismo manuale, a richiesta è disponibile la versione a sollevamento motorizzato.

Le raggiature interne delle vasche sono ampie per facilitare la pulizia.

L'erogatore d'acqua sul piano è comandato da un comodo rubinetto posto sul frontale della macchina.

TILTING BRATT PANS

The bratt pan bottom can be made of **Fe360 mild steel**, which guarantees elevated heat conductibility on the entire surface, or of **compound**, which combines the conductibility of iron with the resistance of stainless steel to water and acidic corrosion.

As an alternative to the manual lifting mechanism, upon request motorized versions are available.

The tanks have rounded corners for easy cleaning.

The water tap on the top is managed by a convenient cock located on the front of the appliance.

INDISPENSABILI PER BOLLIRE E CUOCERE PIETANZE LIQUIDE O POCO CONSISTENTI, COME MINESTRE E ZUPPE. LE VASCHE MOLTO CAPIENTI, DA 100 O 150 LITRI, CONSENTONO UN'ALTA PRODUTTIVITÀ

ESSENTIAL FOR BOILING AND COOKING EITHER LIQUID OR THIN CONSISTENCY FOODS, LIKE SOUPS AND BROTHS. THE 100 OR 150 LITERS CAPACITY TANKS PROVIDE HIGH PRODUCTIVITY

PENTOLE

Le pentole sono costruite in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 e sono disponibili in due versioni che si prestano ad usi diversi.
Il modello a **riscaldamento diretto** è ideale per la cottura di pietanze decisamente liquide, tipo brodo, mentre la pentola a **riscaldamento indiretto** è più indicata per preparazioni più dense, come zuppe o anche salse. Infatti, in questo secondo caso il riscaldamento della pentola è omogeneo sulla maggior parte della superficie della vasca, grazie alla presenza di una intercapedine che impedisce al cibo in cottura di attaccarsi alle pareti.

Per cotture rapide, inoltre, è possibile scegliere i modelli con autoclave a 0,05 bar che, grazie all'aumento della pressione all'interno della pentola, lavorano a temperature più elevate.

In dotazione con ogni modello rubinetto miscelatore carico acqua e rubinetto scarico veloce. Cesti per pasta o riso sono disponibili come accessori.

BOILING PANS

The pans are made of stainless steel with AISI 316 steel bottoms and are available in two versions to respond to different needs.
The model with **direct heating** is ideal for cooking very liquid meals, such as broths, while the **indirect heating** pan is recommended for more dense dishes, such as soups and sauces. Indeed, in the latter case the pan heating is homogeneous on most of the surface of the tank, thanks to a jacket filled with water that prevents cooking food from sticking to the sides of the pan.

For rapid cooking times, models with an autoclave at 0.05 bar are also available. Thanks to the pressure increase inside the pan they can cook at higher temperatures.

Each model is equipped with a mixing tap for loading water and with a rapid drainage cock. Baskets for pasta or rice are available as accessories.

COMPLETANO LA GAMMA I PIANI E LE BASI TECNO90, PROGETTATI PER UNA MODULARITÀ PERFETTA CON LE ALTRE FUNZIONI

TECNO90 TOPS AND BASES COMPLETE THE PRODUCTS RANGE, DESIGNED TO BE PERFECTLY MODULAR TO ALL THE APPLIANCES IN THE LINE

PIANI E BASI

Le **basi TECNO90** sono state progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma.

Le basi sono costruite completamente in acciaio inox AISI 304 e sono accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante che, dotato di termostato, permette di conservare caldi piatti e alimenti. Alcuni modelli vengono forniti già completi di portine e cassetti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO90, presentano i fianchi predisposti per il fissaggio di barre modulari, per supportare "a ponte" tutti gli elementi top.

Completano la linea TECNO90 i **piani modulari**, ideali come pratiche superfici di appoggio o di lavoro, per effettuare le più svariate lavorazioni (come battere, triturare, affettare). Il piano superiore è rinforzato ed accessoriabile con tagliere in plastica speciale per alimenti. Due modelli sono dotati di cassetto con dimensioni interne Gastro Norm.

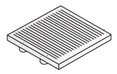
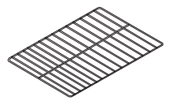
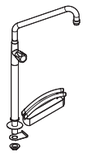
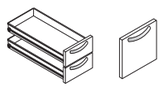
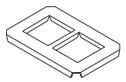
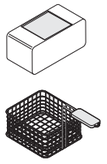
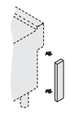
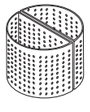
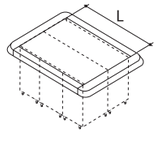
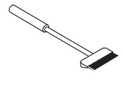
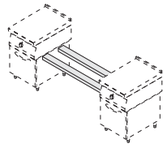
WORK TOPS AND BASES

TECNO90 bases are designed for supporting all the tops in the products range using a special, rapid slot system.

The bases are manufactured completely out of AISI 304 stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater, equipped with a thermostat useful for maintaining plates and foods warm is also available. Some models are already equipped with doors and drawers. The bases, as well as the freestanding appliances in the line, are designed for mounting modular bars on their sides providing "bridge" support for all the top elements.

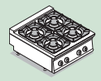
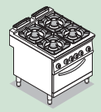
The TECNO90 line is completed by the **modular work tops**, ideal for a wide range of works (such as pounding, chopping, slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced and can be accessorized with a special plastic cutting board for foods. Two models are provided with a Gastro Norm drawer.

accessori
dati tecnici
optional extras
technical data

	Piastre monofuoco in ghisa Cast iron plates for single burner		Griglie extra per forni Extra grids for ovens
	Kit colonnina acqua orientabile Water stand with swivel arm kit		Portine e cassetti per vano Doors and drawers for bases
	Riduzione pentole Reduction grid		Kit ruote Castors kit
	Cornice piano per 2 piastre Top frame for 2 hot plates		Kit guide GN1/1 per vano GN1/1 runners kit for bases
	Cestelli per friggitrici e vasche supplementari raccogli olio Fryers extra baskets and additional oil draining tanks		Tamponamenti Joint panels
	Cestelli per cuocipasta Pasta cooker extra baskets		Zoccolature Kicking stript
	Cesti doppi per pentole Double baskets for pans		Kit piani porzionatori ad isola e frontali Island and frontal plate shelves kit
	Raschietto fry top Fry top scraper		Kit supporto ponte* Bridge system support*

* È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del supporto ponte
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

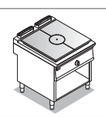
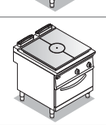
CUCINE E PIANI COTTURA A GAS ECO - ECO GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW BRUCIATORI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EC4G9		40×90×28		2×8					
EC8G9		80×90×28		4×8					
EC12G9		120×90×28		6×8					
EC4FG9		40×90×90		2×8					
EC8FG9		80×90×90		4×8					
EC12FG9		120×90×90		6×8					
EF8GG9		80×90×90		4×8		7	GN2/1	39	
EF8G9						5,3	GN2/1	32 + 5,3	400~3N - 50/60
EF8V9						5	GN1/1	32 + 5	400~3N - 50/60
EF12GG9		120×90×90		6×8		7	GN2/1	55	
EF12G9						5,3	GN2/1	48 + 5,3	400~3N - 50/60
EF12V9						5	GN1/1	48 + 5	400~3N - 50/60
EFX12GG9		120×90×90		6×8		9	FULL SIZE 880×620×300	57	
EFX12GGE9					+ GRILL	7+3	FULL SIZE 880×620×400	55 + 3	400~3N - 50/60

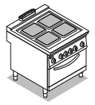
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCG4G9		40×90×28		1×5,5 + 1×9				14,5	
PCG4SG9				2×9				18	
PCG8G9		80×90×28		2×5,5 + 2×9				29	
PCG8SG9				4×9				36	
PCG12G9		120×90×28		4×5,5 + 2×9				40	
PCG4FG9		40×90×90		1×5,5 + 1×9				14,5	
PCG4FSG9				2×9				18	
PCG8FG9		80×90×90		2×5,5 + 2×9				29	
PCG8FSG9				4×9				36	
PCG12FG9		120×90×90		4×5,5 + 2×9				40	
PFG8GG9		80×90×90		2×5,5 + 2×9		7	GN2/1	36	400~3N - 50/60
PFG8SGG9				4×9				43	
PFG8G9				2×5,5 + 2×9		5,3		29 + 5,3	
PFG8V9						5	GN1/1	29 + 5	
PFG12GG9		120×90×90		4×5,5 + 2×9		7	GN2/1	47	
PFG12G9						5,3		40 + 5,3	
PFG12V9						5	GN1/1	40 + 5	
P2FG16GG9		160×90×90		4×5,5 + 4×9		7+7	2×GN2/1	72	
PFXG12GG9		120×90×90		4×5,5 + 2×9		9	880×620×300 FULL SIZE	49	
PFXG12GGE9					+ GRILL	7+3	880×620×400 FULL SIZE	47 + 3	400~3N - 50/60

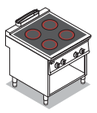
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	kW PIASTRA PLATE kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PP8G9		80×90×28		11				11
PCPG12G9		120×90×28	9 5,5					25,5
PP8FG9		80×90×90		11				11
PCPG12FG9		120×90×90	9 5,5					25,5
PPF8GG9		80×90×90		11		7	GN2/1	18
PFPG12GG9		120×90×90	9 5,5					32,5

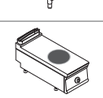
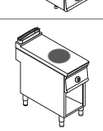
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC4E9		40×90×28	2×4	30×30				8	400~2N-50/60
PC8E9		80×90×28	4×4					16	400~3N-50/60
PC12E9		120×90×28	6×4					24	
PC4FE9		40×90×90	2×4					8	400~2N-50/60
PC8FE9		80×90×90	4×4					16	400~3N-50/60
PC12FE9		120×90×90	6×4					24	
PF8E9		80×90×90	4×4			5,3	GN2/1	21,3	
PF8VE9		80×90×90	4×4			5	GN1/1	21	
PF12E9		120×90×90	6×4			5,3	GN2/1	29,3	
PF12VE9		80×90×90	6×4			5	GN1/1	29	

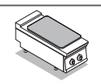
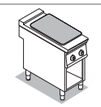
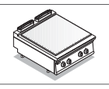
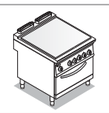
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC4E9		40×90×28	2×3,4				6,8	400~2N-50/60
PCC8E9		80×90×28	4×3,4				13,6	400~3N-50/60
PCC4FE9		40×90×90	2×3,4				6,8	400~2N-50/60
PCC8FE9		80×90×90	4×3,4				13,6	400~3N-50/60
PFC8E9		80×90×90	4×3,4		5,3	GN2/1	18,9	
PFC8VE9		80×90×90	4×3,4		5	GN1/1	18,6	

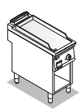
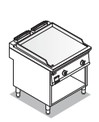
PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN4E9		40×90×28		2×5	10	400~3N-50/60
PIN8E9		80×90×28		4×5	20	
PIN4FE9		40×90×90		2×5	10	
PIN8FE9		80×90×90		4×5	20	
PIW4E9		40×90×28		5	5	
PIW4FE9		40×90×90		5	5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

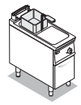
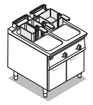
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	POTENZA (kW) POWER (kW)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP4E9		40×90×28	2×3,5				7	400~3N - 50/60
PP4FE9		40×90×90						
PP8E9		80×90×28	4×3,5				14	
PP8FE9		80×90×90						
PPF8E9		80×90×90		ϟ	5,3	GN2/1	19,3	
PPF8VE9				ϟ ↻	5	GN1/1	19	

FRY TOP - FRY TOPS

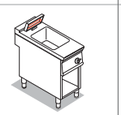
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL4G9		40×90×28	LISCIA SMOOTH	34×69	🔥	8	
FTL4E9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTR4G9			RIGATA RIBBED		🔥	8	
FTR4E9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTC4G9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	8	
FTC4E9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTL8G9		80×90×28	LISCIA SMOOTH	74×69	🔥	16	
FTL8E9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTR8G9			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥	16	
FTR8E9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTC8G9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	16	
FTC8E9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTL4FG9		40×90×90	LISCIA SMOOTH	34×69	🔥	8	
FTL4FE9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTR4FG9			RIGATA RIBBED		🔥	8	
FTR4FE9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTC4FG9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	8	
FTC4FE9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTL8FG9		80×90×90	LISCIA SMOOTH	74×69	🔥	16	
FTL8FE9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTR8FG9			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥	16	
FTR8FE9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTC8FG9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	16	
FTC8FE9					ϟ	12	400~3N - 50/60

TECNO90

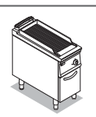
FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FRV43FG9		40×90×90	🔥	VASCA PULITA A "V" "V" SHAPED TANK	13	12 🔥 + 0,01 ϟ	230~1 - 50
FRV47FG9					17	16 🔥 + 0,01 ϟ	
FRV41FG9					21	19 🔥 + 0,01 ϟ	
FR43FG9				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	13	11,5 🔥 + 0,01 ϟ	
FR47FG9					17	16,5 🔥 + 0,01 ϟ	
FR43FE9			ϟ	RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS	13	12	400~3N - 50/60
FR47FE9					17	16,5	
FR41FE9					21	20	
FRV83FG9		80×90×90	🔥	VASCA PULITA A "V" "V" SHAPED TANK	13+13	24 🔥 + 0,01 ϟ	230~1 - 50
FRV87FG9					17+17	32 🔥 + 0,01 ϟ	
FRV81FG9					21+21	38 🔥 + 0,01 ϟ	
FR83FG9				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	13+13	23 🔥 + 0,01 ϟ	
FR87FG9					17+17	33 🔥 + 0,01 ϟ	
FR83FE9			ϟ	RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS	13+13	24	400~3N - 50/60
FR87FE9					17+17	33	
FR81FE9					21+21	40	

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

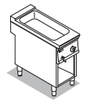
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP4E9		40×90×28	GN1/1	1,65	230~1 - 50/60
SP4FE9		40×90×90		1,65	

GRIGLIE A GAS - GAS GRILLS

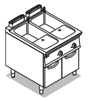
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)
GD4FG9		40×90×90	🔥	11
GD8FG9		80×90×90	🔥	22

TECNO90

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

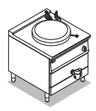
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM4E9		40×90×28		4×GN1/3	3	400~2N - 50/60
BM8E9		80×90×28		8×GN1/3	4,5	400~3N - 50/60
BM4FE9		40×90×90		4×GN1/3	3	400~2N - 50/60
BM8FE9		80×90×90		8×GN1/3	4,5	400~3N - 50/60

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS*

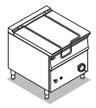
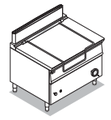
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP4FG9		40×90×90		40	15	
CP4FE9				40	9	400~3N - 50/60
CP8FG9		80×90×90		40+40	30	
CP8FE9				40+40	18	400~3N - 50/60

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

PENTOLE - BOILING PANS

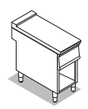
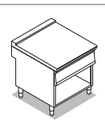
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P81FIE9		80×90×90		INDIRETTO INDIRECT	100	16	400~3N - 50
P81FIAE9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P85FIE9					150	18	
P85FIAE9					150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P81FDG9				DIRETTO DIRECT	100	21	
P81FDAG9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P85FDG9					150		
P85FDAG9					150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P81FIG9				INDIRETTO INDIRECT	100		
P81FIAG9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P85FIG9					150		
P85FIAG9					150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		

BRASIERE* - TILTING BRATT PANS*

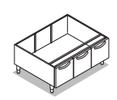
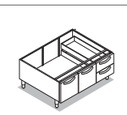
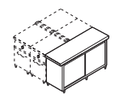
CODICE CODE		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
B8FAE9		80×90×90		ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360	80	9,9	400~3N - 50/60
B8FIE9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B8FAG9				ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360		22	
B8FIG9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B12FAE9		120×90×90		ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360	120	14,8	400~3N - 50/60
B12FIE9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B12FAG9				ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360		28	
B12FIG9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			

* Per ogni modello disponibile versione a sollevamento motorizzato
* Motorized tilt versions are available

PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

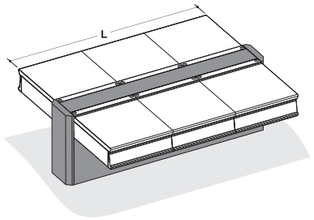
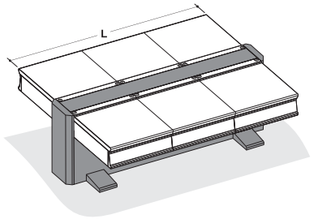
MODELLO MODEL		
PN4L9		Piano neutro Work top Dim. cm 40×90×28h
PNC4L9		Piano neutro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 40×90×28h
PN8L9		Piano neutro Work top Dim. cm 80×90×28h
PNC8L9		Piano neutro con cassetto Work top with drawer Dim. cm 80×90×28h
PN4FL9		Piano neutro Work top Dim. cm 40×90×28h
PNC4FL9		Piano neutro con cassetto GN1/1 su vano Work top with GN1/1 drawer on open cabinet Dim. cm 40×90×90h
PN8FL9		Piano neutro Work top Dim. cm 80×90×28h
PNC8FL9		Piano neutro con cassetto su vano Work top with drawer on open cabinet Dim. cm 80×90×90h
PNCS8FL9		Piano neutro con cassetto su vano e supporto salamandra* Work top with drawer and salamander support* on open cabinet Dim. cm 80×90×90h

CODICE CODE		
VN4L9		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 40×76,5×57h
VNP4L9		Vano neutro con porta Neutral element with door Dim. cm 40×76,5×57h
VNC4L9		Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40×76,5×57h
VN8L9		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 80×76,5×57h
VNP8L9		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 80×76,5×57h

CODICE CODE		
VNP12L9		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 120×76,5×57h
VNC12L9		Vano neutro con porte e cassetti Neutral element with doors and drawers Dim. cm 120×76,5×57h
TAS18L9		Tavolo armadio con porte scorrevoli da disporre in testa isola cottura Worktop cupboard with sliding doors for head cooking island Dim. cm 180×60×90h

* Per salamandre QSE40/QSE60
* For salamanders QSE40/QSE60

SBALZO - CANTILEVER SOLUTIONS

MODELLO MODEL		LUNGHEZZA L (cm) LENGTH L (cm)
399555	FISSAGGIO A TERRA FLOOR FIXING 	200
399556		240
399557		280
399558		320
399559		360
399560		400
399561		440
399562	CON PIEDI WITH FEET 	200
399563		240
399564		280
399565		320
399566		360
399567		400
399568		440

ISOLA CENTRALE CON PIANO PORZIONATORE
CENTRAL ISLAND WITH PLATE SHELVES KIT

5410.437.09

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

tecnoinox

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECNO74

tecnoinox

and now, let's cook!

TECNO74

LINEA DI COTTURA MODULARE TECNO74
TECNO74 MODULAR COOKING LINE

PRESTAZIONI E QUALITÀ DI MASSIMO LIVELLO PER UNA LINEA DI COTTURA MODULARE COMPATTA STUDIATA IN OGNI DETTAGLIO

MAXIMUM PERFORMANCE AND QUALITY IN A COMPACT MODULAR COOKING LINE THAT IS CAREFULLY DESIGNED IN EVERY DETAIL

caratteristiche generali
general features

TECNO74 è caratterizzata da una **modularità** versatile (profondità 700 e larghezza 400 mm) che permette soluzioni funzionali ed ergonomiche per facilitare il lavoro in cucina. Ideale da installare in ristoranti di medie dimensioni, self-service, piccoli hotel e mense di dimensioni ridotte, può anche affiancare TECNO90, integrando la produttività di cucine che servono un maggior numero di coperti, ma che dispongono di spazi ridotti. Il modulo da 400 mm, infatti, consente un perfetto accostamento "schiena contro schiena" con TECNO90, la linea Tecnoinox dalle prestazioni altamente professionali.

TECNO74 si distingue nella sua categoria per l'**estetica**: un design pulito e deciso, che rispecchia l'altissima qualità del prodotto, estremamente curato in ogni dettaglio. Perfettamente compatibile con TECNO90, permette la realizzazione di installazioni compatte ad isola centrale di sicuro impatto.

TECNO74 abbina agli ingombri ridotti nella profondità caratteristiche tecniche di altissima qualità.

I **materiali** impiegati sono stati scelti per conferire robustezza e resistenza nel tempo alle apparecchiature: tutti i piani (la parte dell'apparecchiatura più soggetta a logorio) sono costruiti in spesso acciaio inox AISI 304, i grill sono in ghisa per una distribuzione ottimale del calore ai cibi; i componenti sono scelti per fornire massima affidabilità e prestazioni idonee, nella ricerca di soluzioni tecnologiche d'avanguardia.
Tutte le macchine montano dispositivi specifici per garantire **condizioni di lavoro sicure**, come i termostati di sicurezza contro le sovratemperature, le termocoppie di sicurezza per evitare fughe di gas, o i sistemi contro le aperture accidentali dei rubinetti di scarico. Le apparecchiature a gas sono certificate DVGW per la maggior parte dei Paesi europei, ulteriore garanzia di affidabilità.

Una serie di accorgimenti rendono TECNO74 particolarmente semplice da pulire: le vasche stampate con ampie raggiature, i bordi antitrabocco, gli ampi canali di scolo, il gran numero di elementi rimovibili e lavabili singolarmente, solo per fare qualche esempio, consentono di lavorare in condizioni ideali di **igiene**.

TECNO74 offers versatile **modularity** (700 mm depth and 400 mm width) that allows to create functional, ergonomic solutions which make working in the kitchen easier. Ideal for installation in medium-sized restaurants, self-service establishments, small hotels and cafeterias, TECNO74 can also be used with the TECNO90 line to increase the productivity of kitchens which serve a greater number of people but have limited available space. In fact, the 400 mm module installs perfectly, "back-to-back" with TECNO90 - the Tecnoinox line with superior professional performance.

TECNO74 stands out in its class for its **great appearance**. Its clean, crisp look reflects the extremely high quality of a product that is carefully designed and executed in every detail. On top of that, TECNO74 is perfectly compatible with TECNO90, so it can be used to create compact installations with a central island that offer high visual impact.

TECNO74 combines reduced depth with technical characteristics of the highest quality.

The **materials** were specially chosen to give the equipment additional sturdiness and strength over time. All the tops (the part of the equipment that is most subject to wear) are made of thick AISI 304 stainless steel, and the grates are available in cast-iron, for optimum distribution of heat to the food, or in highly durable stainless steel. All components have been selected for maximum reliability and performance, in keeping with the company's ongoing research into advanced technological solutions.
All appliances are equipped with special devices that guarantee **safe operating conditions**, such as safety thermostats that protect against overheating, safety thermocouples that guard against accidental gas leaks, and systems that prevent drain taps from being opened accidentally. Gas-fired equipment is certified by DVGW for most European countries - an additional guarantee of reliability.

A number of features make TECNO74 particularly easy to clean. Pressed basins with broad rounded corners, overflow prevention edges, wide drain channels, and a large number of removable elements that can be individually washed - just to name a few - allow to work under **ideal sanitary conditions**.

Piastre fry top incassate su ripiano stampato.

Built in fry top plates.

Doppia vasca nelle friggitrici su modulo di larghezza 40 cm.

Double tank available in 40 cm width fryers.

Agevole accessibilità dal fronte delle apparecchiature per le esigenze di manutenzione.

Easy access for maintenance from the front part of the appliances.

Robusti piani di lavoro altezza 60 mm.

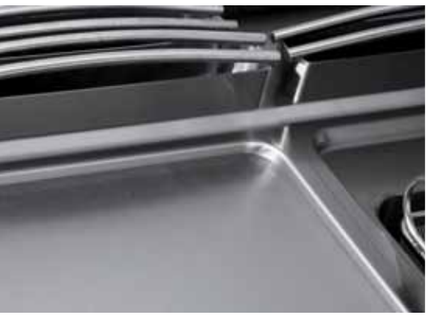
Sturdy work tops 60 mm high.

Potenti bruciatori da 3,3, 4,5 e 7,2 kW (quest'ultimo a doppia corona) e supporti pentola in tondino in acciaio inox o ghisa.

Powerful burners (3,3, 4,5 and 7,2 kW available). The 7,2 kW burner is dual ring. Pan holders made in stainless steel rod or cast iron.

Accostamento preciso e lineare delle apparecchiature.

Precise and linear positioning of the appliances one next to the other.



Linee decise e pulite per il design compatibile con TECNO90.

Clean and crisp look, perfectly compatible with TECNO90.

Piani stampati in un unico pezzo con ampi invasi antitraboccamento di liquidi.

Pressed one-piece tops with raised edges against overflow.

Griglia in ghisa "double-face" carne e pesce.

Double-face grids for fish and meat made out of cast iron.

Cuocipasta con ampi invasi di contenimento schiume.

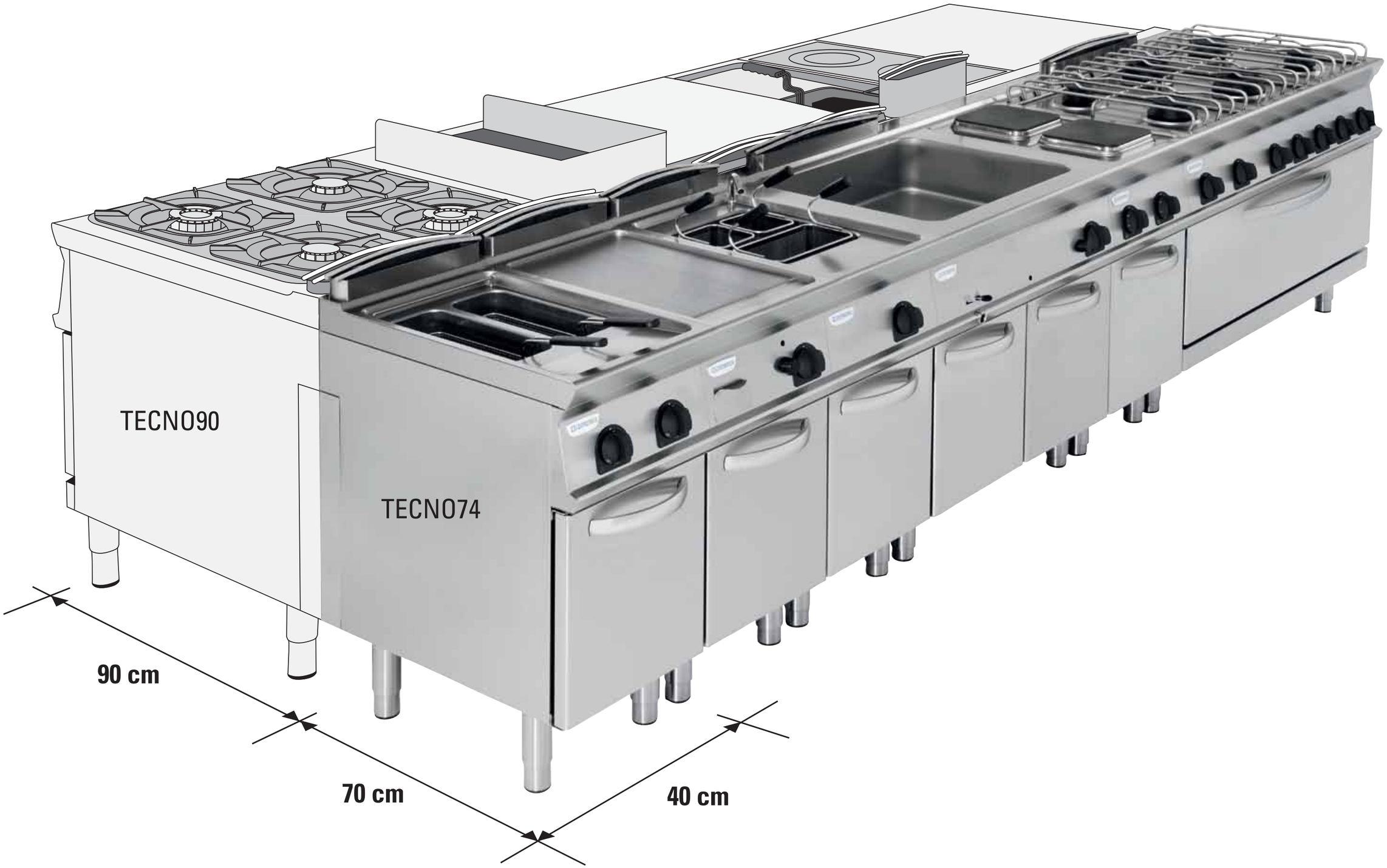
Pasta cookers with large foam overflow area.

Friggitrici con gruppo resistenze rotante per facilitare la pulizia.

Fryers heating elements rotate to facilitate cleaning.

Cappuccio a protezione dell'accenditore piezoelettrico.

Protection cap for the piezoelectric ignition push-button.



TECNO74 E TECNO90 IN COMPOSIZIONE AD ISOLA
TECNO74 AND TECNO90 BACK TO BACK

prodotti
products range

POTENTI, PERFORMANTI, VERSATILI, FACILI DA PULIRE, PENSATI IN OGNI DETTAGLIO

POWERFUL, HIGH-PERFORMANCE, VERSATILE, EASY TO CLEAN, CAREFULLY DESIGNED IN EVERY DETAIL

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

I bruciatori in ghisa smaltata hanno potenze di **3,3, 4,5 o 7,2 kW**. Nei bruciatori da 7,2 kW la **doppia corona** permette una distribuzione più uniforme del calore sul fondo delle pentole grazie ai due cerchi di fiamma concentrici. I bruciatori con diverse potenze sono disposti sul piano in modo da consentire una razionale gestione di cotture e pentole diverse, mentre nelle versioni "SUPER", da due o quattro fuochi, tutti i bruciatori hanno potenza di 7,2 kW, per le massime prestazioni su ogni fuoco.

Le griglie posapentola sono sagomate per sostenere in modo stabile anche recipienti di ridotte dimensioni e sono disponibili in tondino di acciaio inox o in ghisa smaltata.

I piani in **acciaio inox AISI 304** sono stampati in un unico pezzo, impedendo trafilamenti di liquidi e facilitando la **pulizia**, anche grazie agli angoli arrotondati. Gli invasi antitraboccamento di liquidi sono ampi e profondi, di grande capacità. Un cassetto estraibile è previsto al di sotto di ogni coppia di fuochi, per rendere agevole la raccolta di eventuali residui.

Per la **sicurezza**, i bruciatori sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.

Disponibili modelli completi di forno statico GN2/1 elettrico o a gas, GN1/1 elettrico ventilato oppure fullsize, dalle dimensioni interne di 88x62 cm con altezza 30 o 40 cm (alloggiando in quest'ultimo caso un grill elettrico), per la cottura di cibi di grande pezzatura.

GAS BOILING TOPS AND RANGES

The **enamelled cast-iron burners** are rated at **3.3, 4.5 or 7.2 kW**. The 7.2 kW double crown burners generate two concentric circles of flame that distribute heat on the bottoms of pots more evenly. Burners with different power levels are positioned on the top to allow the cook to efficiently handle different cooking procedures and pots. On "Super" versions (equipped with two or four burners), all burners have a rating of 7.2 kW for maximum performance.

The pan holders are contoured to provide stable support even to small vessels and are available in stainless steel rod or enameled cast-iron.

The tops in **AISI 304 stainless steel** are pressed one-piece in order to prevent liquids from seeping through and make cleaning easy, thanks also to the rounded corners. **Spillage wells** are wide and deep, and can contain a large amount of liquid. A removable drawer is provided under each pair of burners to make it simple to collect cooking residues.

For maximum **safety**, the burners are equipped with a pilot light and safety valve with thermocouple.

Available are models complete with a static GN2/1 electric or gas oven, GN1/1 electric fan assisted oven or a full-size version with internal dimensions of 88x62 cm and height of 30 or 40 cm (the latter unit contains an electric grill) for cooking foods in large sizes.

EFFICIENTI E VERSATILI, I TUTTAPIASTRA TECNO74 CONSENTONO UN'AGEVOLE GESTIONE DEI TEGAMI SUL PIANO LISCIO IN GHISA

EFFICIENT AND VERSATILE, TECNO74 SOLID TOPS AND RANGES ENABLE THE CHEF TO MANAGE PANS EASILY ON A SMOOTH CAST-IRON SURFACE

CUCINE E PIANI DI COTTURA GAS CON PIASTRA

Il tuttapiastra a gas è un piano cottura ideale in termini di efficienza, essendo la ghisa un materiale capace di trattenere a lungo il calore e diffonderlo rapidamente.

La piastra si caratterizza per zone termiche differenziate: la temperatura è massima al centro e digrada lentamente verso l'esterno del piano. Un unico potente bruciatore (da 9 kW nella piastra intera e da 4,5 kW nella mezza piastra) è infatti posizionato al di sotto di un disco centrale asportabile. È resa agevole in questo modo la gestione di tegami e cotture che richiedono temperature diverse.

Il disco centrale, inoltre, può essere rimosso lasciando scoperta la fiamma, sulla quale è possibile appoggiare direttamente la pentola.

Particolarmente interessanti per la loro versatilità i modelli che abbinano la mezza piastra ai fuochi aperti con bruciatori a gas in ghisa smaltata. Sulla fiamma libera può essere effettuata la fase principale della cottura da terminare poi sulla piastra adiacente, facendo ad esempio sobbollire una salsa o semplicemente mantenendo la temperatura desiderata.

Disponibili versioni top, su vano aperto attrezzabile o su forno GN2/1.

GAS SOLID TOPS AND RANGES

A gas solid top is the ideal cook top in terms of efficiency, since cast-iron retains heat for a long time and distributes it quickly.

The solid top features differentiated heated areas. Since a powerful single burner (rated at 9 kW for a full top and 4.5 kW for a half-top) is positioned under a removable central disc, the temperature is highest at the center and lessens slowly toward the exterior. This makes it easy to manage pans and cooking procedures that require different temperatures.

What's more, the central disc can be removed to uncover the flame and allow pots to be placed directly over it.

Particularly versatile are models that combine a solid half-top with open gas burners in enamelled cast-iron. The main cooking phase can be done over the open flame, and cooking can then be finished on the adjacent solid top. Possible applications include simmering sauces or simply maintaining the desired temperature.

Also available are top elements mounted over an open compartment that can be equipped as needed, or over a GN2/1 oven.

CON PIASTRE TONDE O QUADRE, UNA VASTA GAMMA DI PIANI, FREESTANDING E CUCINE CON FORNO

A PRODUCT LINE WITH ROUND OR SQUARE PLATES, A WIDE RANGE OF TOPS, FREE-STANDING MODELS, AND RANGES WITH OVEN

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI **ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

La facilità di pulizia è assicurata dai profondi invasi antitraboccamento, dai piani in acciaio inox AISI 304 stampati in un unico pezzo e dalle piastre fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare trafilamenti di qualsiasi genere.

Facili e precise nell'utilizzo, sono dotate di regolatori di potenza a 6 posizioni, per una corretta gestione della temperatura di cottura.

Un termostato di sicurezza a riarmo automatico è montato su ogni piastra riscaldante, in modo da evitare sovratemperature.

Disponibili versioni top, top su vano attrezzabile e su forno elettrico con 3 dimensioni possibili: GN2/1, GN1/1 ventilato o full size.

These units are guaranteed to be easy-to-clean, thanks to their deep spillage wells, AISI 304 stainless steel tops pressed as a single piece, and plates that are hermetically sealed to the top to prevent possible seepage.

Easy and precise in use, they are equipped with 6-position power controls for correct management of cooking temperature.

An automatic-reset safety thermostat is installed on each burner plate to prevent overheating.

Also available are top elements, tops on a base unit that can be equipped as needed, and tops mounted over an electric oven in 3 possible sizes: GN2/1, fan assisted GN1/1 or full-size.

UN UNICO PIANO IN VETRO FACILE DA PULIRE CON 2 DUE O 4 ZONE RISCALDANTI INDIPENDENTI PER COTTURE IN PENTOLA RAPIDE E PRECISE

A SINGLE, EASY-TO-CLEAN GLASS COOK TOP WITH 2 OR 4 INDEPENDENT HEATING ZONES FOR QUICK, PRECISE COOKING IN POTS

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI **ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS**

IN VETROCERAMICA

Costituiti da una superficie di cottura liscia, gli spessi piani in vetroceramica sono estremamente agevoli da pulire e possono sostenere pentole anche pesanti.

Il raggiungimento della temperatura impostata è rapido grazie alla presenza delle resistenze all'infrarosso posizionate al di sotto del piano. Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura costituite da due resistenze concentriche che possono funzionare contemporaneamente oppure escludendo la più esterna, per l'utilizzo di pentole più piccole ed un conseguente risparmio di energia. Le resistenze concentriche sono previste in due zone su quattro nel modulo di larghezza 80 cm, in una su due nel modulo da 40 cm.

La sicurezza è garantita da un limitatore automatico contro le sovratemperature e dalle spie luminose posizionate sul piano che segnalano quando la superficie è ancora calda, anche con manopola in posizione OFF.

Oltre ai modelli su vano e top da appoggio, disponibile anche la versione su forno elettrico GN2/1 statico o GN1/1 ventilato.

AND RANGES

Consisting of a smooth cooking surface, Tecnoinox thick ceramic glass cook tops are extremely easy to clean and support heavy pots.

The preset temperature is reached very quickly thanks to the infrared heating elements located under the cook top. To minimize energy costs, cooking zones featuring two concentric heating elements are provided. They can operate simultaneously, or the outer element can be shut off to save energy when smaller pots are used. The concentric heating elements are provided in two zones out of four on the module with width of 80 cm, and in one out of two zones on the 40 cm module.

Safety is ensured by an automatic limiter that prevents overheating and by two indicator lights on the cook top that signal when the surface is still hot - even when the knob is set to OFF.

Besides freestanding and top versions, a model on a GN2/1 electric static oven or on a GN1/1 fan assisted one is also available.

VELOCITÀ, SICUREZZA, COMFORT E FACILITÀ DI PULIZIA: I PIANI AD INDUZIONE MIGLIORANO LA QUALITÀ DEL LAVORO IN CUCINA E CONSENTONO IMPORTANTI RISPARMI ENERGETICI

SPEED, SAFETY, COMFORT AND EASE OF CLEANING: INDUCTION COOK TOPS IMPROVE THE QUALITY OF WORK IN THE KITCHEN AND OFFER SIGNIFICANT ENERGY SAVINGS

PIANI AD INDUZIONE

Versatile, performante ed efficiente, per tutte le cotture in pentola: il calore si produce esclusivamente all'interno del recipiente di cottura nel momento stesso in cui viene posizionato sul piano, raggiungendo in tempi estremamente rapidi la temperatura impostata, senza necessità di preriscaldo.

Il piano cottura si mantiene sempre a basse temperature agevolando le operazioni di pulizia e minimizzando la dispersione di calore nell'ambiente, vale a dire garantendo condizioni di lavoro ideali in termini di sicurezza e comfort per gli operatori.

La tecnologia ad induzione massimizza la resa energetica che è superiore all'85% dell'energia totale erogata ed equivale ad un risparmio approssimativo del 50% rispetto ai più tradizionali piani cottura.
Disponibile la versione wok, ideale per saltare in padella, friggere e cucinare piatti tradizionali.

INDUCTION COOK TOPS

Versatile, performing and efficient, suitable for every type of cooking in pots: heat is produced only inside the cooking vessel when this is placed on the top, reaching set temperature in a very quick time, with no need of preheating at all.

The cook top always remains at low temperature making cleaning simpler and minimizing heat dispersion in working environment: this means ideal working conditions in terms of safety and comfort for the operators.

Induction technology maximizes energy yield which exceeds 85% of the total supplied energy, which amounts to about a 50% saving compared with a traditional cook top.
Available is wok version, ideal to pan-fry, fry and cooking typical, traditional dishes.

LA FLESSIBILITÀ DI UN UNICO PIANO LISCIO CON 4 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI CONSENTE DI GESTIRE DIVERSE PENTOLE SU UNA SUPERFICIE RIDOTTA

THE FLEXIBILITY OF A SMOOTH SINGLE COOK TOP WITH 4 INDEPENDENT COOKING ZONES ALLOWS USING DIFFERENT POTS ON A SMALL SURFACE

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

La piastra in acciaio indeformabile di spessore 15 mm mantiene a lungo il calore e sopporta elevate temperature. Può essere in questo modo utilizzata anche per conservare caldi cibi già cotti.

Il piano è composto da 4 zone riscaldanti gestibili autonomamente. Il riscaldamento è prodotto da resistenze elettriche a filamento in tungsteno poste sotto la piastra. Le zone in funzione sono segnalate da lampade spia posizionate sul cruscotto vicino ai corrispondenti regolatori di energia.

La piastra unica facilita le operazioni di pulizia dell'apparecchiatura.

Per la sicurezza il tuttapiastra elettrico è dotato di un limitatore automatico di temperatura.

Disponibile la versione con forno elettrico statico GN2/1 o ventilato GN1/1.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

The non-deformable steel plate with thickness of 15 mm maintains the heat for a long time and withstands high temperatures, so it can also be used to keep cooked foods hot.

The solid cook top consists of 4 heating zones that can be controlled separately. Heat is provided by tungsten wire elements placed under the plate. The areas that are operating are shown by indicator lights located next to the corresponding knobs on the control panel.

The single plate makes cleaning operations fast and easy.

For maximum safety, this electric solid top unit is equipped with an automatic temperature limiter.

Also available with a GN2/1 electric static oven or a GN1/1 fan assisted oven.

UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA PER LA COTTURA SULLA PIASTRA DI VERDURA, CARNE E PESCE

A UNIT SPECIALLY DESIGNED FOR COOKING VEGETABLES, MEAT AND FISH ON THE GRIDDLE

FRY TOP

I piani cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ad elevata conducibilità termica e sono incassati nel piano stampato con angoli arrotondati. Per consentire una cottura sana e leggera e facilitare allo stesso tempo la pulizia, sughi, grassi e condimenti vari confluiscono in un'apposita bacinella estraibile.

Sono disponibili numerose versioni: la piastra può essere liscia, per una cottura uniforme dei cibi, completamente rigata per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia, o rigata per un 1/3 della superficie. Quest'ultima versione consente di effettuare la fase di cottura vera e propria sulla superficie liscia e la finitura sulla parte rigata. La piastra liscia è disponibile anche in versione cromata: ideale per cotture delicate – del pesce ad esempio – minimizza l'irraggiamento di calore verso lo chef.

FRY TOPS

These cook tops are built in extra-thick steel with high thermal conductivity and are nestled into a pressed top with rounded corners. To cook in a healthy and light way while making cleaning easy, sauces, fats and condiments flow into a special removable basin.

A number of versions are available. The griddle can be smooth for uniform cooking, fully ribbed to give meat that typical grilled look, or ribbed over 1/3 of the surface. The latter version can be used to perform the actual cooking process on a smooth surface and finish the food on the ribbed section. The smooth griddle is also available with chrome plating, which is ideal for cooking delicate foods (such as fish) and minimizes heat radiating toward the chef.

LE POTENZE DELLE FRIGGITRICI TECNO74 SONO DIMENSIONATE PER LE MIGLIORI PRESTAZIONI: CONTROLLO PRECISO E RAPIDITÀ NEL RIPRISTINO DELLA TEMPERATURA DELL'OLIO DOPO L'IMMERSIONE DEL PRODOTTO GARANTISCONO UN FRITTO SANO E DI OTTIMA QUALITÀ

THE POWER RATINGS OF TECNO74 FRYERS ARE SPECIALLY SIZED FOR HIGH PERFORMANCE. PRECISE CONTROL AND QUICK RE-ESTABLISHMENT OF OIL TEMPERATURE AFTER FOOD IS IMMERSED ENSURE HEALTHY FRIED FOODS OF EXCELLENT QUALITY

FRIGGITRICI

Tra le friggitrici a gas, due sono le versioni in gamma: con vasca pulita a "V", con i bruciatori esterni alla vasca per agevolare le operazioni di pulizia, o con scambiatori di calore in vasca, per la massima resa energetica. L'ampia zona fredda aumenta la durata dell'olio, fungendo da bacino di raccolta dei residui.

Nei modelli elettrici il gruppo resistenze è immerso nell'olio, garantendo la massima resa energetica. Può inoltre ruotare e rimanere in posizione sollevata per consentire una facile ed accurata pulizia.

Disponibili anche due modelli di larghezza 40 cm con doppia vasca da 8 litri, nella versione a gas con scambiatori di calore in vasca e nel modello elettrico con resistenze rotanti. Estremamente versatili, consentono di friggere anche minori quantità di prodotto con risparmio di olio e di utilizzare la stessa apparecchiatura per cibi diversi, senza commistione di sapori.

Tutti i modelli sono provvisti di serbatoio per il filtraggio dell'olio. In dotazione anche cestelli e coperchi.

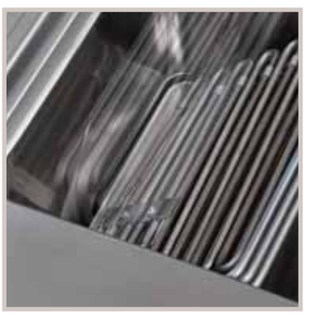
FRYERS

Two versions of gas fryers are available: with a "V"-shaped tank featuring burners placed outside the tank to make cleaning easier, or with heat exchangers inside the tank for maximum energy efficiency. A large cold area increases the life of the oil by acting as a collection basin for residues.

On electric models, the heating element is immersed in the oil for maximum energy efficiency. It can also rotate and remain in the raised position for easy, accurate cleaning.

Also available are two models with width of 40 cm and a double 8 liters tank. The gas version is equipped with heat exchangers in the tank, while the electric version features rotating heating elements. Remarkably versatile, they can fry even small quantities of food thus economizing oil, and the same unit can be used for different foods without intermingling the flavors.

All models are equipped with an oil draining tank. Baskets and covers are included.



IDEALE DA POSIZIONARE ACCANTO ALLA FRIGGITRICE, LO SCALDAPATATE È SPECIFICAMENTE PENSATO PER IL MANTENIMENTO DEI CIBI FRITTI

IDEAL FOR PLACEMENT NEXT TO A FRYER, THE TECNOINOX CHIP SCUTTLE IS SPECIFICALLY DESIGNED TO KEEP FRIED FOODS IN PERFECT CONDITION

SCALDAPATATE

Una resistenza posizionata all'interno di una parabola irradia calore secco sui cibi contenuti nella bacinella GN1/1, mantenendoli caldi e croccanti mentre una seconda resistenza posta sotto la vasca garantisce calore uniforme su tutto il contenuto della bacinella. Le due resistenze sono gestibili indipendentemente. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto, l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo estraibile forato e sagomato. Un regolatore di energia consente la precisa impostazione della temperatura desiderata.

CHIP SCUTTLE

A heating element mounted inside a ceramic dish radiates dry heat onto foods contained in a GN1/1 tray to keep them hot and crisp. Another heating element is positioned under the tray in order to evenly distribute the heat onto food. The two heating elements can be managed separately. To promote food drainage and collection, the unit is equipped with a perforated, contoured, removable false bottom. And, the desired temperature is precisely maintained by an energy regulator.

UNIFORMITÀ DI COTTURA E PERFETTA UMIDITÀ NEL CIBO, GRAZIE ALLE GRIGLIE IN GHISA E ALL'EVAPORAZIONE DELL'ACQUA

EVENLY GRILLED FOOD WITH THE PERFECT HUMIDITY LEVEL, THANKS TO CAST-IRON GRIDS AND STEAM PRODUCTION WHILE COOKING

GRIGLIA IN GHISA DOUBLE-FACE CARNE PESCE
DOUBLE-FACE CAST-IRON GRID

carne / meat
pesce / fish

GRIGLIE CON ACQUA

Le griglie Tecno74 sono disponibili in versione elettrica o a gas.
Punto di forza della gamma è l'utilizzo dell'acqua, che evaporando lentamente durante la cottura mantiene la giusta umidità nel cibo e riduce la formazione di fumi. Le griglie di cottura sono in ghisa, double-face carne e pesce, rimovibili per la pulizia. Nei modelli di larghezza 80 cm sono previste 2 zone di cottura indipendenti.

Versioni a gas

La distribuzione del calore nel cibo in cottura è uniforme grazie ad un sistema radiante di copertura e protezione a doppio tegolo dei bruciatori, con passaggio di fumi a labirinto **Fig.2**. L'acqua viene caricata manualmente nella vasca raccogli grassi che è rimovibile per la pulizia, così come l'alzatina paraspruzzi sui 3 lati e tutti i particolari a contatto con il cibo. Le griglie di cottura sono posizionabili posteriormente a 2 diverse altezze.

Versioni elettriche

Il carico dell'acqua è automatico con portata regolabile, gestito da una manopola posizionata sul cruscotto frontale; lo scarico è dotato di troppopieno **Fig.1**.
Un dispositivo di sicurezza interviene in mancanza d'acqua interrompendo il funzionamento della griglia; una lampada spia sul cruscotto segnala il blocco. Il riscaldamento è prodotto da un gruppo di resistenze elettriche corazzate, sollevabile e dotato di blocco di sicurezza.

Fig.1

GRILLS WITH WATER

Tecno74 grills are available in gas or electric versions.
Key factor of the range is water, which evaporates slowly during cooking to keep the moisture in the food at the correct level. Cast-iron grids are double-faced for fish and meat and removable for cleaning. The models with a width of 80 cm features two independent cooking areas.

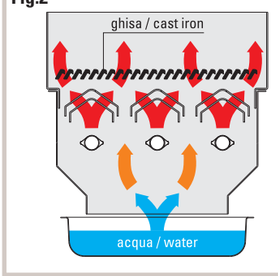
Gas versions

Heat is evenly distributed over the food thanks to a double-cover radiant system with labyrinth fume channel mounted over the burners **Fig.2**. The water is manually loaded in the fat collection basin which is removable for cleaning, as well as the splash back on 3 sides and all the parts that come into contact with food. The grids can be positioned at the rear over two heights.

Electric versions

Water loading is automatic and flow rate can be set from the frontal panel. Tank drain is equipped with overflow spillway **Fig.1**.
Lack of water triggers a safety device which stops the appliance operation and signals the arrest by means of a front panel lamp. Heating is produced by means of armoured heating elements which can be tilted and safely blocked in raised position.

Fig.2



NON SOLO PASTA, MA ANCHE RISO, GNOCCHI, RAVIOLI: IL CUOCIPASTA È IDEALE PER BOLLIRE IN TEMPI RAPIDI E CON IL MIGLIORE DEI RISULTATI

MORE THAN JUST PASTA, BUT ALSO RICE, GNOCCHI AND RAVIOLI: THE PASTA COOKER IS ALSO IDEAL FOR BOILING ANY FOOD QUICKLY AND WITH EXCELLENT RESULTS

CUOCIPASTA

Il cuocipasta mantiene l'acqua in ebollizione sempre pulita, priva di amidi residui da cotture precedenti e sempre pronta all'utilizzo. La presenza di un troppopieno, infatti, consente un continuo ricambio dell'acqua, garantendo un risultato della massima qualità.

Le vasche di spessore 1,5 mm e capacità 24 litri sono costruite in acciaio inox AISI 316 e sagomate per contenere cestelli Gastronorm, disponibili come accessori in numerose combinazioni. Sono progettate con angoli arrotondati per consentire un'accurata pulizia e dotate di un'ampia zona di espansione schiume con dispositivo di scarico amidi. Il caricamento dell'acqua in vasca avviene tramite un comodo rubinetto posizionato sul piano.

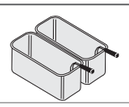
Gli elementi riscaldanti nelle versioni elettriche sono posizionati all'esterno della vasca per facilitare le operazioni di pulizia.

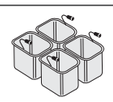
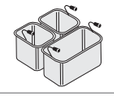
PASTA COOKERS

A pasta cooker is an appliance that keeps water boiling and constantly clean, without residual starches left by previous cooking and always ready for use. This is made possible by an overflow device that exchanges the water continuously to offer results with the highest levels of quality.

The tanks with thickness of 1.5 mm and capacity of 24 liters are made of AISI 316 stainless steel and shaped to hold Gastronorm baskets, which are available in numerous combinations as accessories. Designed with rounded corners for perfect cleaning, the tanks are equipped with a large foam expansion area and a system for draining starches. Water is filled into the tank through a convenient tap on the cook top.

In electric versions, the heating elements are located outside the tank to make cleaning easier.

	**120700** Set 2 cestelli GN2/6 Set 2 GN2/6 baskets Dim. cm 13×28×20h
	120635 Cestello GN2/3 GN2/3 basket Dim. cm 28×28×20h
	120620 Set 2 cestelli GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets Dim. cm 28×13×20h

	**120625** Set 4 cestelli GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets Dim. cm 13×13×20h
	**120660** Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets Dim. cm 28×13×20h Dim. cm 13×13×20h
	120652 Coperchio GN2/3 GN2/3 lid

UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA PER MANTENERE CALDI E ALLA GIUSTA UMIDITÀ SUGHI, CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI, SALSE O VERDURE BOLLITE

A SPECIAL APPLIANCE FOR KEEPING SAUCES, CONDIMENTS FOR FIRST COURSES, AND BOILED VEGETABLES HOT

BAGNOMARIA

Le vasche stampate costruite in acciaio inox AISI 304 hanno bordi arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e sono dimensionate in modo da contenere bacinelle Gastronorm. Gli elementi riscaldanti sono applicati fuori vasca sul fondo.

Lo scarico dell'acqua avviene tramite una comoda prolunga estraibile. Il rubinetto è dotato di dispositivo di sicurezza che impedisce aperture accidentali.

Il termostato di lavoro è regolabile da 30° a 90°C, mentre un secondo termostato di sicurezza in dotazione impedisce sovratemperature.

BAIN-MARIE

The pressed tanks made of AISI 304 stainless steel have rounded corners to make cleaning easy and are sized to contain Gastronorm containers. The heating elements are installed outside the tank, on the bottom of the unit.

The water is drained through a convenient removable extension hose. The cock is equipped with a safety device which prevents accidental opening.

The temperature control thermostat can be adjusted from 30° to 90°C, and a safety thermostat prevents overheating.

SPECIFICHE PER LE COTTURE IN UMIDO, LE BRASIERE SI PRESTANO ANCHE AD ALTRI USI, COME COTTURE SECCHE (A DIRETTO CONTATTO CON LA VASCA), DI PIETANZE LIQUIDE, SALSE O ANCHE SOFFRITTI

SPECIFICALLY DESIGNED FOR STEWING, BRATT PANS CAN ALSO BE USED FOR OTHER PURPOSES SUCH AS COOKING DRY FOODS (IN DIRECT CONTACT WITH THE BASIN), LIQUID DISHES, SAUCES, AND EVEN ONIONS AND HERBS FRIED IN OIL

BRASIERE

Le vasche hanno capacità di 50 litri e possono avere fondo in acciaio dolce Fe360 o acciaio inox AISI 304, nel primo caso garantendo elevata conducibilità del calore su tutta la superficie, nel secondo la massima resistenza alla corrosione di acqua e sostanze acide.

Le operazioni di pulizia sono facilitate dalle ampie raggiature delle vasche.

Il sistema di ribaltamento manuale con volantino di manovra agevola l'utilizzo dell'apparecchiatura, rendendo più facile la raccolta del prodotto. Il coperchio è costruito in acciaio inox con maniglia in materiale atermico e prevede un fermo di sicurezza in posizione sollevata.

Nei modelli a gas è prevista l'accensione piezoelettrica e temperatura regolabile da 100 a 300 °C. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori tubolari in inox e per la sicurezza è prevista una valvola con termocoppia.

Nelle versioni elettriche la temperatura è regolabile da 45 a 300°C con controllo termostatico ed il riscaldamento avviene tramite resistenze elettriche corazzate.

L'erogatore d'acqua è comandato da una comoda valvola posta sul frontale dell'apparecchiatura.

BRATT PANS

The basins have a capacity of 50 liters and can be equipped with an Fe360 mild steel bottom (for uniform distribution of heat over the entire surface) or a bottom in AISI 304 stainless steel (for maximum resistance to corrosion by water and acids).

Cleaning is made easy by the large rounded corners of the tanks.

The manual tilting system with hand wheel helps collecting the food and makes operation particularly easy. The stainless steel cover with safety stop on the raised position is equipped with a handle that does not conduct heat.

Gas models are equipped with piezoelectric ignition and adjustable temperature from 100° to 300 °C. The unit is heated by tubular stainless steel burners, and a safety valve with thermocouple is included for maximum safety.

On the electric version, which is heated with armored electric heating elements, the temperature can be adjusted from 45° to 300°C with thermostatic control.

The water delivery system is controlled by a convenient cock on the front of the unit.

FRY TOP, BRASIERA E BAGNOMARIA IN UN'UNICA VERSATILE APPARECCHIATURA CHE CONIUGA IL RISPARMIO DI SPAZIO CON LE MIGLIORI PERFORMANCE

FRY TOP, BRATT PAN AND BAIN-MARIE IN A SINGLE, VERSATILE APPLIANCE THAT COMBINES A COMPACT DESIGN WITH EXCELLENT PERFORMANCE

BRASIERE MULTIFUNZIONE

Il fondo della vasca è in inox compound, materiale che coniuga resistenza alla corrosione e perfetta conducibilità del calore, mentre la superficie a contatto con il cibo è in acciaio inox AISI 316L. La temperatura del fondo della vasca è uniforme grazie a particolari elementi riscaldanti ad alta prestazione posizionati sotto la vasca. Tutte queste caratteristiche fanno della brasiera multifunzione un perfetto frytop.

Per un ottimale funzionamento come brasiera (per la cottura in umido) o come bagnomaria (con l'utilizzo di acqua in vasca), l'apparecchiatura è dotata di un foro di scarico con ampio diametro chiuso da un tappo con troppopieno. Rimosso il tappo, liquidi e cibi defluiscono nella bacinella estraibile sottostante che consente un'agevole raccolta del prodotto. Le vasche con angoli arrotondati sono molto capienti: da 15 o 28 litri a seconda del modello, consentono un'elevata produttività.

Nel modello di larghezza 80 cm la vasca si compone di due zone di cottura indipendenti gestibili tramite due comandi separati.

Oltre al termostato di lavoro, regolabile da 80 a 300 °C, l'apparecchiatura monta un termostato di sicurezza contro le sovratemperature.

MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS

The bottom of the tank is made of compound stainless steel, a material that combines resistance to corrosion with perfect heat distribution, while the surface in contact with food is in AISI 316L stainless steel. The bottom of the tank is kept at a uniform temperature by special high-performance heating elements located under the tank. With all these features, the multfunctional bratt pan is also a perfect fry top.

To provide excellent operation as a bratt pan (for stewing) or a bain-marie (when water is placed in the tank), the unit is equipped with a large drain hole closed by a cap with overflow device. When the cap is removed, liquids and foods flow into the underlying removable tray, which makes it easy to collect the product.

The tanks have rounded corners and large capacities of 15 or 28 liters (depending on the model) for high productivity.

On the model with width of 80 cm, the basin consists of two independent cooking areas with separate controls.

In addition to the temperature control thermostat, which can be adjusted from 80° to 300 °C, the unit is also equipped with a safety thermostat that protects against overheating.

LE PENTOLE TECNO74 SONO DOTATE DI CAPIENTI VASCHE DA 50 LITRI PER UN'ELEVATA PRODUTTIVITÀ DI MINESTRE, ZUPPE, SALSE

TECNO74 BOILING PANS ARE EQUIPPED WITH SPACIOUS 50 LITERS TANKS FOR HIGH PRODUCTIVITY OF SOUPS AND SAUCES

PENTOLE

Costruite in acciaio inox con fondo in AISI 316, sono disponibili in due versioni.

Il modello a **riscaldamento diretto**, a gas, è indicato per la cottura di pietanze decisamente liquide; i modelli a **riscaldamento indiretto**, a gas o elettrici, sono ideali anche per preparazioni più dense, come zuppe o salse. La presenza di un'intercapedine tra la vasca e gli elementi riscaldanti, infatti, impedisce in quest'ultimo caso al cibo di attaccarsi alle pareti della vasca, mantenendo la temperatura omogenea sulla maggior parte della superficie.

In dotazione con ogni modello rubinetto miscelatore carico acqua e rubinetto scarico veloce. Cesti per pasta o riso sono disponibili come accessori.

BOILING PANS

Built in stainless steel with an AISI 316 bottom, they are available in two versions.

The gas model with **direct heating** is suitable for cooking liquid dishes. Models with **indirect heating**, powered by gas or electricity, are also ideal for thicker foods such as soups and sauces. A jacket between the tank and the heating elements prevents the food from sticking to the walls of the tank and keeps the temperature uniform over most of the surface.

Each model is equipped with a mixer tap on the water fill system and a rapid drain tap. Baskets for pasta or rice are available as accessories.

PERFETTAMENTE MODULARI CON TUTTE LE APPARECCHIATURE TECNO74, I PIANI E LE BASI CONSENTONO UNA TOTALE LIBERTÀ COMPOSITIVA DELLA LINEA DI COTTURA

PERFECTLY MODULAR WITH ALL TECNO74 EQUIPMENT, TECNO74 WORK TOPS AND BASES OFFER TOTAL FREEDOM TO COMPOSE YOUR OWN CUSTOM COOKING LINE

PIANI E BASI

Le basi Tecno74 sono progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma. Sono costruite completamente in acciaio inox e accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante, dotato di termostato, per la conservazione calda di piatti e alimenti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO74, sono predisposte per il fissaggio sui fianchi di barre modulari per supportare "a ponte" tutti gli elementi top. I piani di lavoro modulari TECNO74 si prestano alle più svariate lavorazioni (come battere, triturare, affettare) o più semplicemente come pratici piani di appoggio. Il piano è rinforzato e due modelli sono dotati di cassetto.

WORK TOPS AND BASES

TECNO74 bases use a special quick-lock system that can fasten and support any cook top module in the product line. The bases are built completely in stainless steel and can be equipped with doors that open to the right or left, GN drawers and runners for trays, and with a heating element with thermostat to keep foods and dishes hot. As is true for all the freestanding units in the TECNO74 line, modular bars can be fasted to the sides to support top elements by a "bridge" solution.

TECNO74 modular work tops can be used for an extremely wide range of kitchen procedures (such as beating, chopping and slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced, and two models are equipped with a drawer.

SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE TECNOINOX RAZIONALIZZANO LO SPAZIO IN CUCINA ED IL LAVORO DELLO CHEF

SUPPORTS FOR TOP ELEMENTS AND PERFECT APPLIANCES FOR FOOD MAINTENANCE: TECNOINOX REFRIGERATED BASES MAKE THE BEST USE OF SPACE IN THE KITCHEN AND OPTIMIZE CHEF WORK

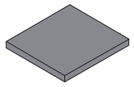
BASI REFRIGERATE

- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Dotate di vani e cassetti con dimensioni Gastronorm
- Gruppo refrigerante incorporato
- Evaporatore ventilato per la perfetta uniformità della temperatura in cella
- Funzionamento automatico alla temperatura impostata controllato da termostato digitale
- Sbrinamento a gas caldo
- Temperatura interna chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche

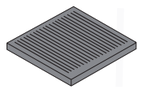
REFRIGERATED BASES

- Built completely in AISI 304 stainless steel
- Equipped with compartments and drawers in Gastronorm sizes
- Built-in refrigeration unit
- Ventilated evaporator for perfectly uniform temperature in the cell
- Automatic operation at the temperature set on a digital thermostat
- Hot-gas defrosting
- Internal temperature clearly visible on the front, as required by sanitary regulations

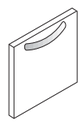
accessori
dati tecnici
optional extras
technical data



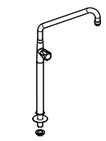
620645
Piastra liscia monofuoco
Smooth plate for single burner
Dim. cm 28×32



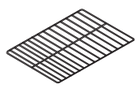
620647
Piastra rigata monofuoco
Ribbed plate for single burner
Dim. cm 28×32



319002
Portina destra / sinistra
Right / left door

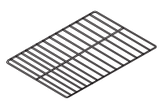


399516
Colonnina acqua orientabile
Water stand with swivel arm
h max = 65,5 cm

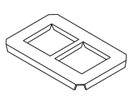


220590
Griglia forno extra GN2/1
Extra grid for GN2/1 oven
Dim. cm 53×65

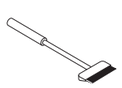
619004
Griglia forno extra GN1/1
Extra grid for GN1/1 oven
Dim. cm 53x47



220595
Griglia forno full size
Extra grid for full size oven
Dim. cm 88x62



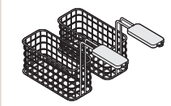
620690
Cornice piano per 2 piastre quadre
Top frame for 2 square hot plates



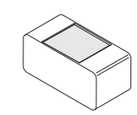
120595
Raschietto per pulizia frytop
Scraper for frytop cleaning

120597
Kit lama ricambio (10 pz.)
Scraper blades (10 pcs)

220620
Cestello extra per friggitrici elettriche (resistenze rotanti) e gas 8 e 13 l
Extra basket for 8 and 13 lt gas and electric fryers (with rotating heating elements)
Dim. cm 21,5x31,5x12h

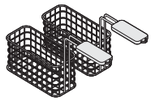


220650
2 cestelli suplementari per friggitrici elettriche (resistenze rotanti) e gas 8 e 13 l
2 extra baskets for 8 and 13 lt gas and electric fryers (with rotating heating elements)
Dim. cm 10x30x12h



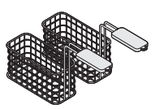
799507
Vasca raccogli olio supplementare
Additional oil draining tank

799508
Cestello extra per friggitrici elettriche 17 l
Extra basket for 17 lt electric fryers
Dim. cm 30x31,5x12h

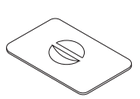


799509
2 cestelli suplementari per friggitrici elettriche 17 l
2 extra baskets for 17 lt electric fryers
Dim. cm 14,5x31,5x12h

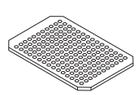
120575
Cestello extra per friggitrici con gruppo resistenze basculanti
Extra basket for electric fryers with tilting heating elements
Dim. cm 21x26,5x10,5h



120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici con gruppo resistenze basculanti
Pair of extra baskets for electric fryers with tilting heating elements
Dim. cm 10,5x26,5x10,5h

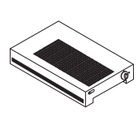


120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie

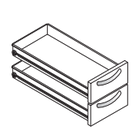


120580
Falsofondo per GN1/1 (per bagnomaria)
False bottom for GN1/1 (for bain-marie)

799502
Kit guide GN1/1 per vano
GN1/1 runners kit for bases



120550
Elemento riscaldante per vano
Heating element for bases



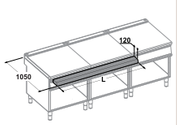
719001
Kit cassetti per vano
Drawers kit for bases

399529
Kit ruote (2 con freno)
Castors kit (2 with brakes)

799503
Tamponamento 1/2 M
Covering panel 1/2 M

Kit supporto ponte *
Bridge system supports *

	L (cm)
399525	40
399526	80
399527	120
399528	160



Piano proporzionatore frontale
Front plateshelf

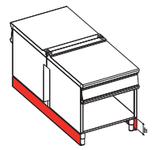
	L (cm)
399521	40
399522	80
399523	120
399524	160

Zoccolatura frontale
Frontal kicking strip

	L (cm)	h (cm)
399533	40	15,6
399534	80	15,6
399535	120	15,6
399536	160	15,6

799504
Zoccolatura laterale (1 coppia)
Side kicking strips (1 couple)

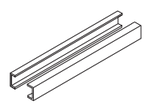
h = 17,3 cm



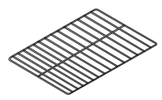
799505
Zoccolatura laterale per isola (1 coppia)
Side kicking strips for island (1 couple)

h = 17,3 cm

799506
Coppia elementi di chiusura
Pair of end elements



9022
Coppia guida Gastronorm per basi refrigerate
Pair of Gastro Norm runners for refrigerated bases



9023
Griglia GN1/1 per basi refrigerate
GN1/1 grid for refrigerated bases

* È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del supporto ponte
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

POSAPENTOLA IN TONDINO INOX - STAINLESS STEEL ROD GRIDS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	BRUCIATORI BURNERS	kW BRUCIATORI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC4G7		40x70x28		1x3,3 + 1x7,2				10,5	
PC4SG7				2x7,2				14,4	
PC8G7		80x70x28		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5	
PC8SG7				4x7,2				28,8	
PC12G7		120x70x28		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30	
PC4FG7		40x70x90		1x3,3 + 1x7,2				10,5	
PC4FSG7				2x7,2				14,4	
PC8FG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5	
PC8FSG7				4x7,2				28,8	
PC12FG7		120x70x90		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30	
PF8GG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		7	GN2/1	26,5	
PF8SGG7				4x7,2				35,8	
PF8G7				1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5		4,7		19,5 + 4,7	400 V ~ 3N 50/60
PF8V7				1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		5	GN1/1	19,5 + 5	
PF12GG7		120x70x90		2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2		7	GN2/1	37	
PF12G7						4,7		30 + 4,7	400 V ~ 3N 50/60
PF12V7						5	GN1/1	30 + 5	
PFX12GG7		120x70x90		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5		7	880x620x300 FULL SIZE	37	
PFX12GGE7					+ GRILL	7+3	880x620x400 FULL SIZE	37 + 3	230 V ~ 1 50/60
PFX12G7						6,3	880x620x300 FULL SIZE	30 + 6,3	400 V ~ 3N 50/60
PFX12V7				2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2		5		30 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

POSAPENTOLA IN GHISA - CAST IRON GRIDS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	BRUCIATORI BURNERS	kW BRUCIATORI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCG4G7		40x70x28		1x3,3 + 1x7,2				10,5	
PCG4SG7				2x7,2				14,4	
PCG8G7		80x70x28		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5	
PCG8SG7				4x7,2				28,8	
PCG12G7		120x70x28		2x7,2 + 2x3,3 + 2x5,5				30	
PCG4FG7		40x70x90		1x3,3 + 1x7,2				10,5	
PCG4FSG7				2x7,2				14,4	
PCG8FG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5	
PCG8FSG7				4x7,2				28,8	
PCG12FG7		120x70x90		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30	
PFG8GG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		7	GN2/1	26,5	
PFG8SGG7				4x7,2				35,8	
PFG8G7				1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		4,7		19,5 + 4,7	400 V ~ 3N 50/60
PFG8V7						5	GN1/1	19,5 + 5	
PFG12GG7		120x70x90		2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2		7	GN2/1	37	
PFG12G7						4,7		30 + 4,7	400 V ~ 3N 50/60
PFG12V7						5	GN1/1	30 + 5	
PFXG12GG7		120x70x90		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5		7	880x620x300 FULL SIZE	37	
PFXG12GGE7					+ GRILL	7+3	880x620x400 FULL SIZE	37 + 3	230 V ~ 1 50/60
PFXG12G7						6,3	880x620x300 FULL SIZE	30 + 6,3	400 V ~ 3N 50/60
PFXG12V7				2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2		5	880x620x300 FULL SIZE	30 + 5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PPC8G7		80x70x28	9					9
PPC8FG7		80x70x90						9
PPF8GG7		80x70x90			🔥	7	GN2/1	16
MODELLO MODEL	**POSAPENTOLA TONDINO INOX STAINLESS STEEL ROD GRIDS**	**DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH**	**kW PIASTRA PLATE kW**	**kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW**	**ALIM. FORNO OVEN SUPPLY**	**kW FORNO OVEN kW**	**DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION**	**kW TOTALI TOTAL kW**
PCP8G7		80x70x28	4,5	7,2 3,3				15
PCP12G7		120x70x28		4,5+7,2 4,5+3,3				24
PCP8FG7		80x70x90		7,2 3,3				15
PCP12FG7		120x70x90		4,5+7,2 4,5+3,3				24
PFP8GG7		80x70x90		7,2 3,3	🔥	7	GN2/1	22
PFP12GG7		120x70x90		4,5+7,2 4,5+3,3				31
MODELLO MODEL	**POSAPENTOLA IN GHISA CAST IRON GRIDS**	**DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH**	**kW PIASTRA PLATE kW**	**kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW**	**ALIM. FORNO OVEN SUPPLY**	**kW FORNO OVEN kW**	**DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION**	**kW TOTALI TOTAL kW**
PCPG8G7		80x70x28	4,5	7,2 3,3				15
PCPG12G7		120x70x28		4,5+7,2 4,5+3,3				24
PCPG8FG7		80x70x90		7,2 3,3				15
PCPG12FG7		120x70x90		4,5+7,2 4,5+3,3				24
PFP8GG7		80x70x90		7,2 3,3	🔥	7	GN2/1	22
PFPG12GG7		120x70x90		4,5+7,2 4,5+3,3				31

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ZONE COTTURA PLATES NUMBER	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC4E7		40x70x28		1x1,8 + 1x2,5				4,3	400 V ~ 2N 50/60
PCC8E7		80x70x28		2x1,8 + 2x2,5				8,6	400 V ~ 3N 50/60
PCC4FE7		40x70x90		1x1,8 + 1x2,5				4,3	400 V ~ 2N 50/60
PCC8FE7		80x70x90		2x1,8 + 2x2,5				8,6	400 V ~ 3N 50/60
PFC8E7		80x70x90		2x2,5 + 2x1,8	⚡	4,7	GN2/1	13,3	
PFC8V7					⚡ 🔄	5	GN1/1	13,6	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCR4E7		40x70x28	2x2,6	ø 22				5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCR8E7		80x70x28	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15				9,3	400 V ~ 3N 50/60
PCR8E7/1			4x2,6	4x ø 22				10,4	
PCR12E7		120x70x28	6x2,6	6x ø 22				15,6	
PCS4E7		40x70x28	2x2,6	22x22				5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCS8E7		80x70x28	4x2,6					10,4	400 V ~ 3N 50/60
PCS12E7		120x70x28	6x2,6					15,6	
PCR4FE7		40x70x90	2x2,6	ø 22				5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCR8FE7		80x70x90	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15				9,3	400 V ~ 3N 50/60
PCR8FE7/1			4x2,6	ø 22				10,4	
PCR12FE7		120x70x90	6x2,6	ø 22				15,6	
PCS4FE7		40x70x90	2x2,6	22x22				5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCS8FE7		80x70x90	4x2,6					10,4	400 V ~ 3N 50/60
PCS12FE7		120x70x90	6x2,6					15,6	
PFR8E7		80x70x90	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15	⚡	4,7	GN1/1	14	400 V ~ 3N 50/60
PFR8E7/1			4x2,6	ø 22				15,1	
PFR8V7			3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15	⚡ 🔄	5		14,3	
PFR8V7/1			4x2,6	ø 22				15,4	
PFR12E7		120x70x90	6x2,6	ø 22	⚡	4,7		20,3	
PFR12V7					⚡ 🔄	5		20,6	
PFRX12E7		120x70x90	6x2,6	ø 22	⚡	6,3	880x620X300 FULL SIZE	21,9	
PFRX12VE7					⚡ 🔄	5	880x620X300 FULL SIZE	20,6	
PFS8E7		80x70x90	4x2,6	22x22	⚡	4,7	GN1/1	15,1	
PFS8V7					⚡ 🔄	5		15,4	
PFS12E7		120x70x90	6x2,6		⚡	4,7		20,3	
PFS12V7					⚡ 🔄	5		20,6	
PFSX12E7		120x70x90	6x2,6	22x22	⚡	6,3	880x620X300 FULL SIZE	21,9	
PFSX12VE7					⚡ 🔄	5	880x620X300 FULL SIZE	20,6	

PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN4E7		40×70×28		2×3,5	7	400 V ~ 3 50/60
PIN8E7		80×70×28		4×3,5	14	
PIN4FE7		40×70×90		2×3,5	7	
PIN8FE7		80×70×90		4×3,5	14	
PIW4E7		40×70×28		1×5	5	
PIW4FE7		40×70×90		1×5	5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	POTENZA (kW) POWER (kW)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP8E7		80x70x28	4x2 kW				8	400 V ~ 3N 50/60
PP8FE7		80x70x90						
PPF8E7				ϟ	4,7	GN2/1	12,7	
PPF8V7				ϟ ↻	5	GN1/1	13	

FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL4G7		40x70x28	LISCIA SMOOTH	50x35	🔥	7	
FTL4E7					ϟ	3,9	400 V ~ 3N 50/60
FTR4G7			RIGATA RIBBED		🔥	7	
FTR4E7					ϟ	3,9	400 V ~ 3N 50/60
FTC4G7			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	7	
FTC4E7					ϟ	3,9	400 V ~ 3N 50/60
FTL8G7		80x70x28	LISCIA SMOOTH	50x75	🔥	14	
FTL8E7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTR8G7			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥	14	
FTR8E7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTRR8G7			RIGATA RIBBED		🔥	14	
FTRR8E7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTC8G7			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	14	
FTC8E7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTL4FG7		40x70x90	LISCIA SMOOTH	50x35	🔥	7	
FTL4FE7					ϟ	3,9	400 V ~ 3N 50/60
FTR4FG7			RIGATA RIBBED		🔥	7	
FTR4FE7					ϟ	3,9	400 V ~ 3N 50/60
FTC4FG7			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	7	
FTC4FE7					ϟ	3,9	400 V ~ 3N 50/60
FTL8FG7		80x70x90	LISCIA SMOOTH	50x75	🔥	14	
FTL8FE7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTR8FG7			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥	14	
FTR8FE7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTRR8FG7			RIGATA RIBBED		🔥	14	
FTRR8FE7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60
FTC8FG7			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	14	
FTC8FE7					ϟ	7,8	400 V ~ 3N 50/60

GRIGLIE CON ACQUA A GAS ED ELETTRICHE - GAS AND ELECTRIC STEAM GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GD4FG7		40x70x90	🔥	8	-
GD8FG7		80x70x90	🔥	16	
GD4E7		40x70x28	ϟ	5,4	400 V ~ 3N 50/60
GD8E7		80x70x28	ϟ	10,8	
GD4FE7		40x70x90	ϟ	5,4	
GD8FE7		80x70x90	ϟ	10,8	

FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITÁ VASCA (lt) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR4E7		40 × 70 × 28	ϟ	RESISTENZE BASCULANTI TILTING HEATING ELEMENTS	8	6	400 V ~ 3N 50/60
FR4ES7						7,5	
FR8E7		80 × 70 × 28			8 + 8	12	
FR8ES7						15	
FR4FE7		40 × 70 × 90			8	7,5	
FR4FES7							
FR8FE7		80 × 70 × 90			8 + 8	15	
FR8FES7							
FRV43FG7		40 × 70 × 90	🔥	PULITA A "V" V SHAPED TANK	13	12	-
FR48FG7				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	8 + 8	12	
FR43FG7					13	11,5	
FR48FE7			ϟ	VASCA DOPPIA / RESISTENZE ROTANTI DOUBLE TANK / ROTATING HEATING ELEMENTS	8 + 8	14	400 V ~ 3N 50/60
FR43FE7				VASCA SINGOLA / RESISTENZE ROTANTI SINGLE TANK / ROTATING HEATING ELEMENT	13	12	
FR47FE7					17	16,5	
FRV83FG7		80 × 70 × 90	🔥	PULITA A "V" V SHAPED TANK	13 + 13	24	-
FR83FG7				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS		23	
FR83FE7			ϟ	VASCA DOPPIA / RESISTENZE ROTANTI DOUBLE TANK / ROTATING HEATING ELEMENTS	13 + 13	24	400 V ~ 3N 50/60
FR87FE7					17 + 17	33	

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP4E7		40x70x28	GN1/1	1	230 V ~ 1 - 50/60
SP4FE7		40x70x90		1	

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS*

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP4FG7		40x70x90		24 lt - GN2/3	10	
CP4FE7					6	400 V ~ 3N 50/60
CP8FG7		80x70x90		24 lt + 24 lt - GN2/3	20	
CP8FE7					12	400 V ~ 3N 50/60

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM4E7		40x70x28		GN1/1	1,3	230V ~ 1 50/60
BM4G7					2	
BM8E7		80x70x28		GN2/1	2,6	230V ~ 1 50/60
BM8G7					2	
BM4FE7		40x70x90		GN1/1	1,3	230V ~ 1 50/60
BM4FG7					2	
BM8FE7		80x70x90		GN2/1	2,6	230V ~ 1 50/60
BM8FG7					2	

BRASIERE - TILTING BRATT PANS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BS8FE7		80x70x90		ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360	50	8,7	400 V ~ 3N 50/60
BS8IE7				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
BS8FG7				ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360		12	-
BS8IG7				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			

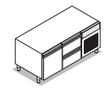
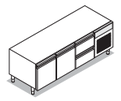
BRASIERE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL COOKERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	DIM. VASCA (cm) LxPxH TANK DIM. (cm) WxDxH	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM4FE7		40x70x90		15	70°C÷320°C	4,5	400 V ~ 3N 50/60
BRM8FE7		80x70x90		28		9	

PENTOLE - BOILING PANS

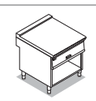
MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P8IE7		80x70x90		INDIRETTO INDIRECT	50	9	400 V ~ 3N 50/60
P8DG7				DIRETTO DIRECT		15,5	-
P8IG7				INDIRETTO INDIRECT			

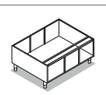
BASI REFIRGERATE GN1/1 -GN1/1 REFRIGERATED BASES

CODICE CODE		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	ALIMENTAZIONE SUPPLY	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP120		120x65x62	2 PORTE - 2 DOORS	(-2°/+8 °C)		0,35	230V ~ 1 50
BPC120			1 PORTA - 2 CASSETTI 1 DOOR - 2 DRAWERS				
BC120			4 CASSETTI - 4 DRAWERS				
BP160		160x65x62	3 PORTE - 3 DOORS			0,39	
BPC160			2 PORTE - 2 CASSETTI 2 DOORS - 2 DRAWERS				
BC160			1 PORTA - 4 CASSETTI 1 DOOR - 4 DRAWERS				

PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

MODELLO MODEL		
PN4L7		Piano neutro Work top Dim. cm 40x70x28 h
PNC4L7		Piano neutro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 40x70x28 h
PN8L7		Piano neutro Work top Dim. cm 80x70x28 h
PNC8L7		Piano neutro con cassetto Work top with drawer Dim. cm 80x70x28 h
PN4FL7		Piano neutro su vano Work top on open cabinet Dim. cm 40x70x90 h
PNC4FL7		Piano neutro con cassetto GN1/1 su vano Work top with GN1/1 drawer on open cabinet Dim. cm 40x70x90 h

MOELLO MODEL		
PN8FL7		Piano neutro su vano Work top on open cabinet Dim. cm 80x70x90 h
PNC8FL7		Piano neutro con cassetto su vano Work top with drawer on open cabinet Dim. cm 80x70x90 h
VN4L7		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 40x57,5x57 h
VNP4L7		Vano neutro con porta Neutral element with door Dim. cm 40x57,5x57 h
VNC4L7		Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40x57,5x57 h
VN8L7		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 80x57,5x57 h

MODELLO MODEL		
VNP8L7		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 80x57,5x57 h
VN12L7		Vano neutro Neutral element Dim. cm 120x57,5x57 h
VNP12L7		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 120x57,5x57 h
VNC12L7		Vano neutro con porte e cassetti Neutral element with doors and drawers Dim. cm 120x57,5x57 h

5410.485.05

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

TECNOINOX

and now, let's cook!

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX

TECNO90

and now, let's cook!

TECNO90

ISOLA CENTRALE CON PIANO PORZIONATORE E SUPPORTO SALAMANDRA
CENTRAL ISLAND WITH PLATE SHELVES KIT AND SALAMANDER SUPPORT

PER I PIÚ ESIGENTI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA, TECNO90 È PROGETTATA CON LA MASSIMA ATTENZIONE AD OGNI DETTAGLIO, FUNZIONALE, ESTETICO E DI SICUREZZA

FOR THE MOST DEMANDING PROFESSIONAL CHEFS, TECNO90 IS DESIGNED WITH MAXIMUM ATTENTION TO EVERY DETAIL IN TERMS OF FUNCTIONALITY, AESTHETICS AND SAFETY

caratteristiche generali
general features

TECNO90 è una linea di cottura modulare progettata per offrire prestazioni professionali di alto livello con la massima versatilità. È ideale per cucine di hotel, mense, comunità, grandi ristoranti che necessitano di affidabilità, potenze e produttività idonee a servire un elevato numero di coperti.
Prestazioni professionali richiedono **materiali** adeguati, della migliore qualità. In TECNO90 gli acciai di grosso spessore dei piani (2 mm) costruiti in AISI 304 ed i componenti ad alta affidabilità sono pensati per conferire resistenza e durata nel tempo alle apparecchiature.
L'attenzione alla **sicurezza** è un punto fermo nella progettazione di ogni apparecchiatura della linea: tutte le macchine sono dotate di dispositivi idonei a garantire un ambiente di lavoro sempre sicuro anche in condizioni di prolungato utilizzo.
TECNO90 con le sue caratteristiche ha superato i più severi test europei, ottenendo la certificazione gas DVGW per la maggior parte dei Paesi europei.

TECNO90 è pensata per rendere semplici le operazioni di pulizia grazie alle ampie raggiature delle vasche stampate, ai bordi antitrabocco e al perfetto accostamento delle singole apparecchiature modulari garantito da un esclusivo ed innovativo sistema di fissaggio. Tutte le apparecchiature sono progettate pensando all'**igiene**, tutelando sia chi lavora in cucina, sia il cliente in sala.

Oltre ad essere performante e sicura, TECNO90 è bella. I camini di **design** – che da necessità tecnica diventano dettaglio estetico – le linee decise e pulite e l'attenzione ad ogni dettaglio ne fanno un prodotto **"made in Italy"** non solo per la qualità, ma anche per l'estetica.

TECNO90 is a modular cooking line designed to offer professional performance of the highest level with maximum versatility. It is ideal for hotels, community centers and large restaurants that need reliability, power and productivity suitable for serving a high number of servings.
Professional performance requires adequate best quality **materials**. The TECNO90 AISI 304 stainless steel thick tops (2mm) and highly reliable components are designed for resistance and durability over time.
All the appliances in the line have been designed keeping **safety** in mind: all the machines are equipped with devices suitable for guaranteeing a safe workplace, even in prolonged use conditions.
TECNO90, with its select features, has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the countries in Europe.

TECNO90 is designed for making cleaning simple thanks to the large pressed tops with raised edges against overflow and to the perfect draw up guaranteed by an exclusive and innovative assembly system. All the appliances are designed with a focus on **hygiene** protecting both those who work in the kitchen as well as those eating in the dining room.

TECNO90 is not just performing and safe, it is also attractive. The fanciful chimneys – providing technical necessities as well as an aesthetic detail – together with the effective and simple design, and the attention to every detail, make it a **"made in Italy"** product not only for its quality, but also for its attractive appearance.

TECNO90 È VERSATILE NON SOLO NELLE INFINITE COMBINAZIONI DELLE SINGOLE APPARECCHIATURE, MA ANCHE NELLE POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE, ADATTABILI AD OGNI TIPO DI AMBIENTE CUCINA

TECNO90 IS VERSATILE NOT ONLY IN THE INFINITE COMBINATIONS OF THE SINGLE APPLIANCES, BUT ALSO FOR ITS INSTALLATION POSSIBILITIES, SUITABLE FOR ANY KIND OF KITCHEN ENVIRONMENT

possibilità di installazione
installation possibilities

Apparecchiature freestanding
Sono dotate di piedi regolabili in inox e vani attrezzabili con porte. Possono essere disposte **a parete** o ad **isola centrale**, con la possibilità di aggiungere lungo i lati un piano porzionatore utile come base di appoggio, che conferisce compattezza estetica al blocco cucina.

Apparecchiature in versione top
Sono dotate di piedini regolabili e possono essere utilizzate su tavolo o su vani neutri.
Apparecchiature top e freestanding possono essere combinate con **soluzioni a ponte** creando spazi liberi da utilizzare secondo le specifiche esigenze di ogni diversa cucina.

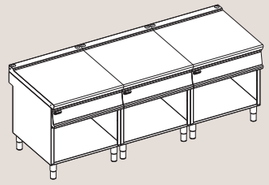
Per una pulizia facile e veloce dell'ambiente cucina e un sicuro impatto estetico, TECNO90 può essere installata **a sbalzo**, con le apparecchiature su un lato – anche a muro - o su ambo i lati ad isola centrale.
La trave di lunghezza modulare (da 200 a 440 cm) permette una veloce installazione di qualsiasi apparecchiatura, anche su vano e può essere provvista di piedi o fissata a pavimento.
La trave accoglie al suo interno gli allacciamenti alla rete idrica, elettrica e del gas, agevolmente accessibili per la manutenzione grazie alla pannellatura in acciaio inox facilmente rimovibile.
Il **fissaggio** di ogni apparecchiatura alle altre si esegue facilmente con accesso dal fronte e attraverso un disco fissato a baionetta sulla parte superiore/posteriore del piano. In questo modo è garantito un accostamento preciso e lineare privo di infiltrazioni o fessure.

Freestanding appliances
They are equipped with adjustable stainless steel feet and provided with bases that can be accessorized with doors. They can be positioned by the wall or as a central island, with the possibility to add a plate shelf along the sides, useful as a support and at the same time providing a compact appearance to the kitchen unit.

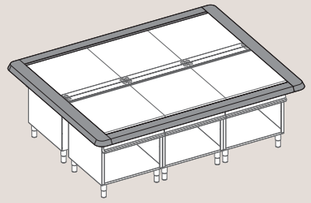
Top version appliances
They are equipped with adjustable feet and can be positioned both on tables or on neutral bases.
Top appliances and freestanding units may be combined with **bridge solutions** creating free spaces to be used according to specific needs of each different kitchen.

Of sure aesthetic impact, **TECNO90 cantilever solution** is ideal for an easy and quick cleaning of the kitchen environment. It can be installed with appliances on one side –also by the wall- or on both sides as a central island. The modular lengthwise beam (from 200 to 440 cm) allows quick installation of almost any appliance, also on bases, and can be equipped with feet or fixed to the floor. Electric wires together with water and gas pipes have to be located inside the beam, providing very easy accessibility for periodic maintenance operations thanks to the plainly removable stainless steel panels.

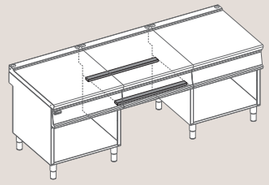
The **assembly** of each unit with the others is easily executed with frontal access and through a disc mounted with a bayonet coupling on the upper/back part of the counter. In this way, a precise and linear positioning is guaranteed with no infiltrations.



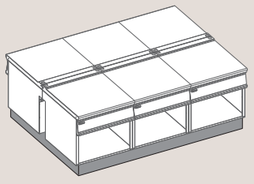
LINEA A PARETE
LINE BY THE WALL



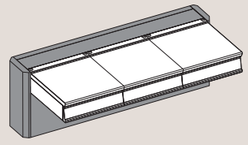
ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK) WITH PLATE SHELVES KIT



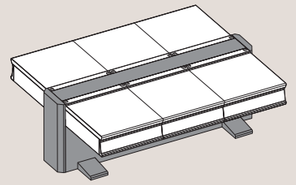
SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SYSTEM



LINEA SU ZOCCOLO
ON KICKING STRIP



SBALZO CON APPARECCHIATURE SU UN LATO
CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON ONE SIDE



SBALZO CON APPARECCHIATURE SU DUE LATI
CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES

TECNO90 A SBALZO CON APPARECCHIATURE SUI DUE LATI
TECNO90 CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES

prodotti
products range

UN'INTERA LINEA DI FUOCHI APERTI STUDIATA PER LE MIGLIORI PRESTAZIONI CON IL MASSIMO RISPARMIO
A COMPLETE OPEN BURNERS LINE DESIGNED FOR THE BEST PERFORMANCES WITH MAXIMUM SAVING

TECNO90 ECO
Tutti i bruciatori sono in ghisa, con potenza di 8 kW a garanzia delle migliori prestazioni. Per la sicurezza ciascun fuoco è dotato di valvola con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. I piani sono stampati in un unico pezzo con ampi invasi antitraboccamento di liquidi; le griglie posapentola in ghisa sono resistenti, stabili e facilmente manovrabili per la pulizia in quanto indipendenti per ciascun bruciatore. I camini in acciaio inox sono rimovibili per la pulizia, mentre i componenti sono facilmente accessibili dal fronte per la manutenzione. Le apparecchiature freestanding sono dotate di piedi regolabili in acciaio inox.

Disponibili numerose versioni: top a 2, 4 o 6 fuochi, modelli freestanding e cucine con forno GN2/1 statico, GN1/1 elettrico ventilato o full size a gas per cibi di grande pezzatura, quest'ultimo anche con grill elettrico.

ECO TECNO90
All the burners are built in cast-iron with power of 8 kW and are provided with safety valve with thermocouple and pilot flame, in order to guarantee both high performance and safety. The tops are pressed in a single piece with raised edges against overflow. Cast-iron pan grids are sturdy, steady and easy to handle for cleaning purposes because they are independent for each burner. Stainless steel chimneys can be removed for easy cleaning; all the components are practically accessible by the front of the appliance in need of maintenance. Freestanding versions are equipped with adjustable stainless steel feet.

Available are several models: top appliances with 2, 4 or 6 burners, freestanding versions and ranges with GN2/1 static oven, GN1/1 electric fan assisted oven or full size gas one for cooking large food items, even with the option of an additional electric grill.

IMMANCABILI PROTAGONISTI DI QUALSIASI CUCINA TRADIZIONALE, I FUOCHI APERTI SI PRESTANO AI I PIÙ SVARIATI TIPI DI COTTURA
"SUPERSTARS" OF ANY TRADITIONAL KITCHEN, THE GAS BOILING TOPS ARE SUITABLE FOR A VARIED RANGE OF COOKING METHODS

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS
Sono disponibili moduli da 2 a 8 fuochi, con diverse combinazioni di potenza tra i bruciatori del piano.
Le elevate prestazioni delle cucine Tecno90 richiedono materiali resistenti e duraturi: i piani sono costruiti in acciaio inox AISI 304 per la massima resistenza alla corrosione; le griglie ed i bruciatori sono in ghisa smaltata per garantire durata nel tempo.
Particolare attenzione è riservata alla facilità di utilizzo. I piani stampati di spessore 2 mm presentano un invaso antitraboccamento di grande capacità; i cassetti estraibili sotto i bruciatori rendono agevole la raccolta dei residui. In caso di manutenzione i comandi ed i componenti sono facilmente accessibili rimuovendo il cruscotto.
Per la sicurezza i bruciatori sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.
I piani possono essere abbinati a forni smaltati statici GN2/1 elettrici o a gas, elettrici ventilati GN1/1, oppure ad un forno full size per cotture di cibi di grande pezzatura.

GAS BOILING TOPS AND RANGES
There are modules with 2, 4, 6 or 8 burners, with different power levels well distributed on the top.
The high performance level of Tecno90 gas ranges requires resistant and durable materials: the tops are manufactured out of AISI 304 stainless steel for excellent resistance to corrosion, while grids and burners are made of enameled cast iron for ensuring durability over time.
Special attention has been used for ensuring ease of use, for example through the 2 mm pressed tops with raised edges against overflow, as well as the removable drawers beneath the burners for collecting any residual food. In need of maintenance, the commands and components are easily accessible removing the front panel.
For safety purposes, the burners are equipped with a pilot flame and a security valve with thermocouple.
The boiling tops can be combined with static enameled GN2/1 electric or gas ovens, electric fan assisted GN1/1 ovens or with a full size oven for cooking large food items.

IDEALI PER GESTIRE I DIVERSI MOMENTI DI UNA STESSA COTTURA CON UN'UNICA APPARECCHIATURA, SEMPLICEMENTE SPOSTANDO LA PENTOLA SULLA SUPERFICIE DELLA PIASTRA

GAS SOLID TOPS ARE IDEAL FOR MANAGING ALL THE COOKING PROCESS WITH A SINGLE APPLIANCE BY SIMPLY MOVING THE PAN ON THE CAST IRON TOP

CUCINE E PIANI DI COTTURA GAS CON PIASTRA

La piastra in ghisa levigata è composta da due semipiastre scomponibili e da un disco centrale asportabile. L'**elevato spessore della piastra (10 mm)** ne garantisce l'indeformabilità e mantiene a lungo il calore. Al di sotto del disco è situato un **bruciatore a gas** ad alte prestazioni in acciaio inox **da 11 kW** ad accensione piezoelettrica.

La piastra si caratterizza in questo modo per zone termiche differenziate, con temperatura massima in corrispondenza del bruciatore centrale e digradante verso l'esterno.

La piastra a gas consente un ulteriore utilizzo: rimuovendo il disco centrale si ha a disposizione un potente fuoco aperto su cui posizionare direttamente una pentola.

Il piano è costruito in acciaio AISI 304 di 2 mm spessore, per garantire durata e resistenza nel tempo.

Per una apparecchiatura dalla massima versatilità, è disponibile una versione che alla piastra abbina due fuochi aperti con bruciatori a gas in ghisa smaltata, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
Il piano può essere abbinato ai vani attrezzabili con cassetti, porte o guide GN; è inoltre disponibile la versione completa di forno GN2/1 a gas.

GAS SOLID TOPS AND RANGES

The cast iron solid top is made up of two dismountable semi-tops and a central removable disc. **The high thickness of the top (10 mm)** guarantees non-deformability and preserves heat for a long period of time. A **gas stainless steel burner (11 kW)** with piezo-electric ignition is situated under the disc.

The top is characterized by differentiated heating areas, with maximum temperatures above the central gas burner, lessening towards the exterior.

The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc a powerful burner can be used as an open flame onto which a pan can be placed directly.

The top is made of 2 mm AISI 304 stainless steel guaranteeing durability and resistance over time.

For an appliance with maximum versatility, a model combines two cast iron gas burners (open flames) with the solid top, both equipped with pilot flame and safety thermocouple.

The tops can be combined with bases that can be accessorized with drawers, doors or GN runners. In addition, a version with a GN2/1 gas oven is available.

LA CUCINA ELETTRICA È LA PIÙ DIFFUSA ALTERNATIVA AI FUOCHI APERTI, CON IL VANTAGGIO DELLA FACILITÀ DI PULIZIA

ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS WITH THE ADVANTAGE OF EASY CLEANING

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

I piani sono stampati in un unico pezzo con profondi invasi per la raccolta dei liquidi traboccanti. Le piastre riscaldanti sono fissate ermeticamente al piano per evitare infiltrazioni.

Per una maggior precisione nell'impostazione della temperatura di cottura, la potenza delle piastre può essere gestita attraverso regolatori a 7 posizioni.

Ciascun elemento riscaldante è dotato di termostato di sicurezza per prevenire le sovratemperature.

Disponibili versioni complete di forno statico GN2/1 con resistenze poste alla base e sulla parte superiore della camera di cottura e versioni con forno ventilato GN1/1, in entrambi i casi con controllo della temperatura fino a 270 °C.

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

The tops are pressed in a single piece with raised edges for collecting spilled liquids. The heating plates are hermetically sealed to the top to prevent infiltrations.

For better precision in setting the cooking temperature, the power of the plates can be managed by 7-positions regulators.

Each heating element is equipped with a safety thermostat to prevent over temperature.

Also available are versions with GN2/1 static ovens with heating elements positioned both on the bottom and on the upper part of the cooking chamber and versions with fan assisted GN1/1 ovens. Temperature is adjustable up to 270 °C.

I PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA AGGIUNGONO ALLA FACILITÀ DI PULIZIA DELLA SUPERFICIE DI COTTURA LA RAPIDITÀ NEL RAGGIUNGIMENTO DELLE TEMPERATURE IMPOSTATE

THE CERAMIC GLASS COOK TOPS ARE SUITABLE FOR QUICK AND EASY CLEAN AND PROVIDE RAPID HEATING TO THE PRESET TEMPERATURE

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Il riscaldamento delle zone di cottura avviene tramite resistenze all'infrarosso posizionate sotto ad un piano liscio in vetroceramica di spessore 6 mm, capace di sostenere pentole anche pesanti.

Ciascuna zona di cottura poggia su due resistenze concentriche a **doppia zona riscaldante**: a seconda del diametro della pentola è possibile far funzionare solo la resistenza più piccola o entrambe, utilizzando esclusivamente l'energia necessaria.

Per la **sicurezza**, un limitatore automatico evita sovratemperature accidentali. Una spia luminosa sul piano segnala che la superficie è ancora calda anche con manopola in posizione OFF.

Disponibile la versione completa di forno elettrico statico GN2/1 o ventilato GN1/1.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking points takes place by means of infrared heating elements positioned beneath a 6 mm thick ceramic glass top, which can even support heavy pans.

Each cooking area is positioned on two concentric heating elements with **double heating areas**: depending on the diameter of the pan, it is possible to switch on just the smaller heating element or both, using only the necessary amount of energy.

For **safety purposes**, an automatic limiter is mounted to prevent accidental over temperatures. An indicator light points out that the surface of the cook top is still warm, even when the knob is in the OFF position.

Also available is a version with GN2/1 static electric oven or a GN1/1 fan assisted oven.

I PIANI COTTURA AD INDUZIONE OFFRONO IMPORTANTI VANTAGGI CHE RIVOLUZIONANO L'OPERATIVITÁ IN CUCINA AGEVOLANDO IL LAVORO DELLO CHEF

INDUCTION COOK TOPS OFFER IMPORTANT ADVANTAGES BRINGING INNOVATION TO THE KITCHEN AND FACILITATING THE CHEF WORK

PIANI AD INDUZIONE

Velocità. Il calore si produce direttamente all'interno della pentola non appena la si posiziona sul piano. Il riscaldamento è immediato, come la regolazione della temperatura. Non è necessario quindi preriscaldare la zona di cottura, che è sempre pronta all'utilizzo.

Risparmio energetico. La resa energetica dei piani ad induzione è molto alta, attorno all'85% dell'energia totale erogata, che equivale ad un risparmio di circa il 50% rispetto ai più tradizionali piani elettrici o a gas. Non solo: i piani ad induzione generano calore e consumano energia solo quando serve, interrompendo il funzionamento con la rimozione della pentola.

Ambiente di lavoro confortevole e sicuro. Il piano è sempre a bassa temperatura, anche subito dopo lo spegnimento o la rimozione di una pentola calda. Questo equivale ad un importante miglioramento delle condizioni di lavoro, non generandosi irraggiamento di calore nell'ambiente o inutile surriscaldamento della stanza.

Facilità di pulizia. I generatori si trovano al di sotto di un piano liscio in vetro-ceramica, sempre a bassa temperatura e quindi facilmente pulibile dopo l'utilizzo. Disponibile la versione wok, ideale per saltare in padella, friggere e cucinare piatti tradizionali.

INDUCTION COOK TOPS

Speed. Heat is produced directly inside the pan just when it is placed on the cook top. Heating and temperature adjustment are immediate. It is therefore not necessary to preheat the cooking area which is always ready for use.

Energy savings. Energy yield of induction cook tops is very high, approximately 85% of the total produced energy, which means an energy saving of approximately 50% compared to traditional electric or gas boiling tops. Induction cook tops stop working as soon as the pan is removed generating heat and consuming energy only when needed.

Comfortable and safe workspace. The top is always at low temperature even immediately after turning it off or removing a hot pan. The result is a significant improvement of working conditions, since the cook top does not produce heat into the environment or useless heating of the room.

Easy cleaning. The generators are located under a smooth ceramic glass top, which is always at low temperature and therefore easy to clean after use.

Available is wok version, ideal to pan-fry, fry and coking typical, traditional dishes.

DOTATA DI ZONE RISCALDANTI GESTIBILI AUTONOMAMENTE CON TEMPERATURE DIVERSE, LA CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA CONSENTE DI LAVORARE CON PIÙ TEGAMI CONTEMPORANEAMENTE SU UN UNICO PIANO, CON LA POSSIBILITÀ DI SPOSTARLI SEMPLICEMENTE FACENDOLI SCORRERE

EQUIPPED WITH INDEPENDENTLY CONTROLLED HEATING AREAS – SETTABLE AT DIFFERENT TEMPERATURES – THE ELECTRIC SOLID TOP ALLOWS WORKING WITH SEVERAL PANS SIMULTANEOUSLY ON A SINGLE TOP SIMPLY SLIDING THEM ON THE SURFACE

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

Sotto la piastra le resistenze elettriche a filamento in tungsteno riscaldano separatamente le zone sovrastanti, gestibili a temperature diverse. Le zone della piastra in funzione sono indicate da lampade spia poste sul cruscotto in corrispondenza dei regolatori continui di energia.

La piastra è realizzata in acciaio indeformabile di spessore 15 mm in grado di mantenere il calore a lungo e sopportare elevate temperature, fino a 450 °C.

Per la sicurezza, il tuttapiastra elettrico è dotato di un limitatore automatico di temperatura.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

Electric tungsten wire heating elements are located under the top and separately heat the cooking areas, each one settable at different temperatures. The working areas of the solid top are pointed out by indicator lights on the front panel, near the continuous power regulators.

The top is made of non-deformable 15 mm thick steel, which maintains heat for a long time and withstands high temperatures, up to 450 °C.

For safety purposes the electric solid top is equipped with an automatic temperature limiter.

IDEALE PER LA COTTURA DIRETTAMENTE SULLA PIASTRA DI MOLTE TIPOLOGIE DI ALIMENTI, DALLA VERDURA, ALLA CARNE AL PESCE, CON LA POSSIBILITÀ DI EVITARE L'AGGIUNTA DI CONDIMENTI E GRASSI

FRY TOPS ARE IDEAL FOR GRIDDLING SEVERAL KINDS OF FOODS SUCH AS VEGETABLES, MEAT AND FISH, WITH THE POSSIBILITY OF NOT USING FATS AND CONDIMENTS WHILE COOKING

FRY TOP

I piani di cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ad alta conducibilità termica. Il piano è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti in un'apposita bacinella estraibile.

A gas o elettrici, sono disponibili anche nelle versioni con piastra cromata che minimizza l'irraggiamento del calore verso lo chef e si presta in particolare alle cotture delicate, come per il pesce.

Il piano può essere liscio, per una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o rigato, per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Una terza versione prevede un piano per 2/3 liscio, per cuocere, e 1/3 rigato, per l'ultima fase di finitura.

FRY TOPS

Fry tops are made of thick steel with elevated heat conductibility. The top is slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments in a removable drawer.

Gas or electric, Tecnoinox fry tops are also available with chrome plates which minimize heat diffusion towards the chef and are especially suitable for delicate cookings, such as for fish.

The plate can be smooth, for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or ribbed, to obtain the typical grilled appearance. A third version is available with a plate that is 2/3 smooth for cooking and 1/3 ribbed for the final cooking phase.

CONTROLLO PERFETTO E VELOCITÀ DI RIPRISTINO DELLA TEMPERATURA DELL'OLIO, PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ, BUONO E SANO

THE MOST IMPORTANT FEATURES FOR OBTAINING GOOD, HEALTHY FRIED DISHES ARE PERFECT TEMPERATURE CONTROL AND FAST RE-ESTABLISHMENT OF THE OIL TEMPERATURE

FRIGGITRICI

Le elevate potenze specifiche delle friggitrici TECNO90 assicurano un veloce ripristino della temperatura dell'olio all'immersione del prodotto, restituendo un fritto croccante e asciutto in tempi brevi.

Due le **versioni a gas**. La vasca "a V" è ideale per agevolare la pulizia, dal momento che i bruciatori si trovano all'esterno della vasca stessa. L'ampia zona fredda aumenta la durata dell'olio, fungendo da bacino di convoglio dei residui. La versione con i tubi riscaldanti in vasca, invece, permette di massimizzare la resa energetica, annullando la dispersione di calore.

Nelle **friggitrici elettriche** il riscaldamento è generato da resistenze interne alla vasca che ruotano per agevolare le operazioni di pulizia. Anche in questo caso, la resa energetica è ottimizzata.

La vasta gamma prevede modelli free-standing a gas o elettrici, con vasche da 13, 17 o 21 litri.

Tutti i modelli sono provvisti di serbatoio per il filtraggio dell'olio. In dotazione anche cestelli e coperchi.

A completamento disponibili modelli di **scaldapatate** per la perfetta conservazione del prodotto fritto.

FRYERS

The elevate specific power of the TECNO90 fryers ensures quick re-establishment of the oil temperature as soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

Two **gas versions**. The "V shaped" tank is ideal for facilitating cleaning operations, since the burners are located outside the tank. The large cold zone increases the life span of the oil acting as a reservoir for collecting food deposit.
The version with heating tubes inside the tank allows maximizing energy yield, eliminating heat dispersion.

Energy yield is optimized even in the **electric fryers**: heat is generated by heating elements situated inside the tank. The heating elements rotate to facilitate cleaning.

The wide range of products includes freestanding gas or electric models with 13, 17 or 21 lt tanks.

All the models are provided with a tank for oil filtering and also with baskets and covers.

Chippscuttles complete the range, ideal to maintain fried food crispy and warm.

VERSATILI E FUNZIONALI, PROGETTATE IN OGNI PARTICOLARE PER GRIGLIARE CARNE, PESCE O VERDURE IN MODO UNIFORME E CON LA GIUSTA UMIDITÀ

VERSATILE AND FUNCTIONAL, THEY ARE SPECIALLY DESIGNED TO EVENLY GRILL MEAT, FISH OR VEGETABLES WITH THE RIGHT AMOUNT OF MOISTURE

GRIGLIE A GAS CON ACQUA

La **griglia in ghisa** è "**double-face**" con un lato studiato per grigliare la **carne**, facilitando il deflusso dei grassi, l'altro per cucinare il **pesce** ed i cibi più magri.

Le griglie sono posizionabili su due altezze a seconda che si necessiti di temperature più o meno elevate e possono essere mantenute in posizione orizzontale o inclinate, favorendo in questo modo il deflusso dei grassi nell'apposita vaschetta.
La versione a modulo intero, di larghezza 80 cm, è composta da **due zone di cottura indipendenti** che possono essere impiegate autonomamente, ottimizzando i consumi. Non solo, le griglie indipendenti consentono di cuocere contemporaneamente cibi diversi, senza mescolare i sapori. Per mantenere la giusta umidità nei cibi, la vaschetta raccoglie-grassi va in parte riempita con acqua che produrrà vapore durante la cottura.

I bruciatori sono coperti da un sistema speciale a doppio tegolo con passaggio di fumi a labirinto che rende **uniforme la distribuzione del calore** sulla superficie di cottura e sui cibi.
L'alzatina paraspruzzi sui tre lati, tutti i particolari a contatto con il cibo, così come il sistema di raccolta grassi sono rimovibili per un'**agevole pulizia**.

GAS GRILLS WITH WATER

Our **cast iron grid** is **double-face**: one side is specially designed to grill **meat** since it facilitates the fat draining, and the other side is suitable for cooking **fish** and leaner foods.

The height of the grids can be adjusted according to the heat needed, and they can be positioned horizontally or inclined to help fat drain into the provided tray.
The 80 cm width model is composed of **two separate cooking areas** that can be used independently without heating the entire surface when not needed optimizing energy savings. Moreover, the independent grids allow different foods to be cooked at the same time without mixing their flavors.
In order to maintain the right amount of moisture in foods, the fat tray has to be partially filled with water so that steam is produced during cooking.
The burners are protected by a special double-cover system which directs smoke into a labyrinth **distributing heat evenly** over the cooking surface and onto the foods.

The splashback on three sides, the components that come into contact with food and the fat collection system can all be removed for **easy cleaning**.

Griglia in ghisa smaltata "double face" carne pesce
Double-face grids for fish and meat made out of enamelled cast iron

UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA NON SOLO PER LA COTTURA DELLA PASTA, MA ANCHE PER BOLLIRE RISO, GNOCCHI, RAVIOLI E VERDURE

THIS IS A SPECIFIC APPLIANCE FOR BOILING NOT ONLY PASTA, BUT ALSO RICE, GNOCCHI, RAVIOLI AND VEGETABLES

CUOCIPASTA

Perfetto per cotture espresse, il cuocipasta consente di avere a disposizione in ogni momento acqua in ebollizione, risparmiando allo chef inutili tempi di attesa. Non solo, nel cuocipasta l'acqua è sempre pulita e priva di amidi lasciati da cotture precedenti grazie al continuo ricambio garantito dalla presenza di un troppopieno.

Le vasche, in acciaio inox AISI 316 di spessore 1,5 mm, sono sagomate per contenere cestelli GN e dotate di ampia zona di espansione schiuma con dispositivo di scarico amidi.
Nelle versioni elettriche, per una facile pulizia gli elementi riscaldanti sono collocati all'esterno della vasca.

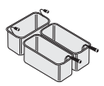
Il caricamento dell'acqua in vasca avviene tramite un rubinetto.

PASTA COOKERS

Perfect for cooking express meals, the pasta cooker provides boiling water at all times thus avoiding waste of time for the chef. Thanks to a spillway overflow the pasta cooker constantly provides clean water without leftover starch from previous cookings.

The tanks, made of AISI 316 stainless steel with a thickness of 1.5 mm, are shaped to contain GN baskets and equipped with a large overflow area to drain the foam.
In the electric versions the heating elements are located outside the tank for easy cleaning.

Filling water takes place through a tap.

	399504 Set 3 cestelli GN1/3 3 baskets GN1/3 Dim. cm **28x13x20h**
	**399505** Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN2/6 1 basket GN1/3 - 2 baskets GN2/6 Dim. cm **28x13x20h**
	399506 Set 2 cestelli GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 2 baskets GN1/3 - 2 baskets GN1/6 Dim. cm **28x13x20h - 13x13x20h**
	399507 Set 1 cestello GN1/3 - 4 cestelli GN1/6 1 basket GN1/3 - 4 baskets GN1/6 Dim. cm **28x13x20h - 13x13x20h**

	399508 Set 1 cestello GN1/3 - 1 cestello GN2/3 1 basket GN1/3 - 1 basket GN2/3 Dim. cm **28x13x20h - 28x28x20h**
	399548 Set 6 cestelli GN1/3 6 baskets GN1/3 Dim. cm **13x13x20h**
	399553 Set 2 cestelli GN1/2 2 baskets GN1/2 Dim. cm **28x23x20h**
	120650 Coperchio GN1/1 Lid GN1/1

IN ACCIAIO INOX AISI 304 CONTRO OGNI POSSIBILITÀ DI CORROSIONE, IL BAGNOMARIA ELETTRICO È IDEALE PER MANTENERE CALDI E ALLA GIUSTA UMIDITÀ CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI E CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI O VERDURE BOLLITE

THE BAIN-MARIE IS MADE OF AISI 304 STAINLESS STEEL TO PREVENT ANY POSSIBILITY OF CORROSION AND IT IS IDEAL FOR KEEPING COOKED FOODS (SUCH AS SAUCES, VEGETABLES AND CONDIMENTS FOR FIRST COURSES) AT THE RIGHT TEMPERATURE AND HUMIDITY LEVEL

BAGNOMARIA

Le vasche stampate sono dimensionate per contenere bacinelle GN. Per facilitare le operazioni di pulizia, le vasche hanno bordi arrotondati e gli elementi riscaldanti sono applicati esternamente al fondo.

Lo scarico è collocato nella parte posteriore ed è gestito tramite un rubinetto posizionato sul cruscotto.

Il termostato di lavoro è regolabile da 30° a 90°C.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza.

BAIN-MARIE

The pressed tanks are dimensioned for GN containers. The rounded edges of the tanks together with the heating elements applied outside the bottom facilitate cleaning.

The drain is located in the back area and it is controlled through a cock placed on the front panel.

The working thermostat is adjustable from 30° to 90°C.

The appliance is equipped with a safety thermostat.

A GAS O ELETTRICHE, LE BRASIERE SONO LO STRUMENTO IDEALE PER TANTISSIMI TIPI DI COTTURE DIVERSE. IDEALI PER PREPARARVI STUFATI E BRASATI, MA ANCHE PER CUOCERE DIRETTAMENTE SULLA VASCA, UTILIZZANDOLA COME SE FOSSE UNA PIASTRA, O PER CUCINARE ZUPPE, SALSE E ANCHE SOFFRIGGERE, COME IN PADELLA

IN GAS OR ELECTRIC VERSIONS, BRATT PANS ARE VERSATILE APPLIANCES: PERFECT FOR STEWING, BUT ALSO FOR COOKING DIRECTLY ON THE TANK SURFACE (USING IT LIKE A HOTPLATE), OR EVEN FOR COOKING SOUPS, SAUCES AND SAUTÉS, AS IN A PAN

BRASIERE

Le vasche, di grande capacità, possono avere **fondo in acciaio dolce Fe360**, che garantisce una elevata conducibilità del calore su tutta la superficie, o **compound**, che unisce alla conducibilità del ferro la resistenza dell'acciaio alla corrosione di acqua o cibi particolarmente acidi.

In alternativa al meccanismo manuale, a richiesta è disponibile la versione a sollevamento motorizzato.

Le raggiature interne delle vasche sono ampie per facilitare la pulizia.

L'erogatore d'acqua sul piano è comandato da un comodo rubinetto posto sul frontale della macchina.

TILTING BRATT PANS

The bratt pan bottom can be made of **Fe360 mild steel**, which guarantees elevated heat conductibility on the entire surface, or of **compound**, which combines the conductibility of iron with the resistance of stainless steel to water and acidic corrosion.

As an alternative to the manual lifting mechanism, upon request motorized versions are available.

The tanks have rounded corners for easy cleaning.

The water tap on the top is managed by a convenient cock located on the front of the appliance.

INDISPENSABILI PER BOLLIRE E CUOCERE PIETANZE LIQUIDE O POCO CONSISTENTI, COME MINESTRE E ZUPPE. LE VASCHE MOLTO CAPIENTI, DA 100 O 150 LITRI, CONSENTONO UN'ALTA PRODUTTIVITÀ

ESSENTIAL FOR BOILING AND COOKING EITHER LIQUID OR THIN CONSISTENCY FOODS, LIKE SOUPS AND BROTHS. THE 100 OR 150 LITERS CAPACITY TANKS PROVIDE HIGH PRODUCTIVITY

PENTOLE

Le pentole sono costruite in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 e sono disponibili in due versioni che si prestano ad usi diversi.
Il modello a **riscaldamento diretto** è ideale per la cottura di pietanze decisamente liquide, tipo brodo, mentre la pentola a **riscaldamento indiretto** è più indicata per preparazioni più dense, come zuppe o anche salse. Infatti, in questo secondo caso il riscaldamento della pentola è omogeneo sulla maggior parte della superficie della vasca, grazie alla presenza di una intercapedine che impedisce al cibo in cottura di attaccarsi alle pareti.

Per cotture rapide, inoltre, è possibile scegliere i modelli con autoclave a 0,05 bar che, grazie all'aumento della pressione all'interno della pentola, lavorano a temperature più elevate.

In dotazione con ogni modello rubinetto miscelatore carico acqua e rubinetto scarico veloce. Cesti per pasta o riso sono disponibili come accessori.

BOILING PANS

The pans are made of stainless steel with AISI 316 steel bottoms and are available in two versions to respond to different needs.
The model with **direct heating** is ideal for cooking very liquid meals, such as broths, while the **indirect heating** pan is recommended for more dense dishes, such as soups and sauces. Indeed, in the latter case the pan heating is homogeneous on most of the surface of the tank, thanks to a jacket filled with water that prevents cooking food from sticking to the sides of the pan.

For rapid cooking times, models with an autoclave at 0.05 bar are also available. Thanks to the pressure increase inside the pan they can cook at higher temperatures.

Each model is equipped with a mixing tap for loading water and with a rapid drainage cock. Baskets for pasta or rice are available as accessories.

COMPLETANO LA GAMMA I PIANI E LE BASI TECNO90, PROGETTATI PER UNA MODULARITÀ PERFETTA CON LE ALTRE FUNZIONI

TECNO90 TOPS AND BASES COMPLETE THE PRODUCTS RANGE, DESIGNED TO BE PERFECTLY MODULAR TO ALL THE APPLIANCES IN THE LINE

PIANI E BASI

Le **basi TECNO90** sono state progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma.

Le basi sono costruite completamente in acciaio inox AISI 304 e sono accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante che, dotato di termostato, permette di conservare caldi piatti e alimenti. Alcuni modelli vengono forniti già completi di portine e cassetti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO90, presentano i fianchi predisposti per il fissaggio di barre modulari, per supportare "a ponte" tutti gli elementi top.

Completano la linea TECNO90 i **piani modulari**, ideali come pratiche superfici di appoggio o di lavoro, per effettuare le più svariate lavorazioni (come battere, triturare, affettare). Il piano superiore è rinforzato ed accessoriabile con tagliere in plastica speciale per alimenti. Due modelli sono dotati di cassetto con dimensioni interne Gastro Norm.

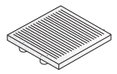
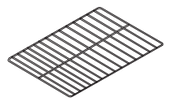
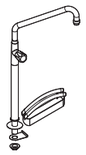
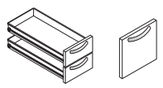
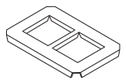
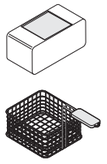
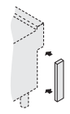
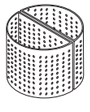
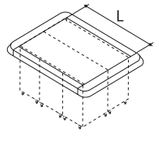
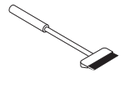
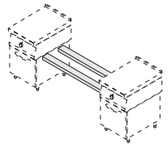
WORK TOPS AND BASES

TECNO90 bases are designed for supporting all the tops in the products range using a special, rapid slot system.

The bases are manufactured completely out of AISI 304 stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater, equipped with a thermostat useful for maintaining plates and foods warm is also available. Some models are already equipped with doors and drawers. The bases, as well as the freestanding appliances in the line, are designed for mounting modular bars on their sides providing "bridge" support for all the top elements.

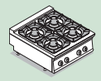
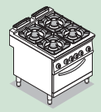
The TECNO90 line is completed by the **modular work tops**, ideal for a wide range of works (such as pounding, chopping, slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced and can be accessorized with a special plastic cutting board for foods. Two models are provided with a Gastro Norm drawer.

accessori
dati tecnici
optional extras
technical data

	Piastre monofuoco in ghisa Cast iron plates for single burner		Griglie extra per forni Extra grids for ovens
	Kit colonnina acqua orientabile Water stand with swivel arm kit		Portine e cassetti per vano Doors and drawers for bases
	Riduzione pentole Reduction grid		Kit ruote Castors kit
	Cornice piano per 2 piastre Top frame for 2 hot plates		Kit guide GN1/1 per vano GN1/1 runners kit for bases
	Cestelli per friggitrici e vasche supplementari raccogli olio Fryers extra baskets and additional oil draining tanks		Tamponamenti Joint panels
	Cestelli per cuocipasta Pasta cooker extra baskets		Zoccolature Kicking stript
	Cesti doppi per pentole Double baskets for pans		Kit piani porzionatori ad isola e frontali Island and frontal plate shelves kit
	Raschietto fry top Fry top scraper		Kit supporto ponte* Bridge system support*

* È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del supporto ponte
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

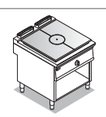
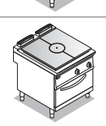
CUCINE E PIANI COTTURA A GAS ECO - ECO GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) L×P×H	FUOCHI BURNERS	kW BRUCIATORI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
EC4G9		40×90×28		2×8					
EC8G9		80×90×28		4×8					
EC12G9		120×90×28		6×8					
EC4FG9		40×90×90		2×8					
EC8FG9		80×90×90		4×8					
EC12FG9		120×90×90		6×8					
EF8GG9		80×90×90		4×8		7	GN2/1	39	
EF8G9						5,3	GN2/1	32 + 5,3	400~3N - 50/60
EF8V9						5	GN1/1	32 + 5	400~3N - 50/60
EF12GG9		120×90×90		6×8		7	GN2/1	55	
EF12G9						5,3	GN2/1	48 + 5,3	400~3N - 50/60
EF12V9						5	GN1/1	48 + 5	400~3N - 50/60
EFX12GG9		120×90×90		6×8		9	FULL SIZE 880×620×300	57	
EFX12GGE9					+ GRILL	7+3	FULL SIZE 880×620×400	55 + 3	400~3N - 50/60

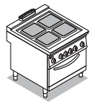
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCG4G9		40×90×28		1×5,5 + 1×9				14,5	
PCG4SG9				2×9				18	
PCG8G9		80×90×28		2×5,5 + 2×9				29	
PCG8SG9				4×9				36	
PCG12G9		120×90×28		4×5,5 + 2×9				40	
PCG4FG9		40×90×90		1×5,5 + 1×9				14,5	
PCG4FSG9				2×9				18	
PCG8FG9		80×90×90		2×5,5 + 2×9				29	
PCG8FSG9				4×9				36	
PCG12FG9		120×90×90		4×5,5 + 2×9				40	
PFG8GG9		80×90×90		2×5,5 + 2×9		7	GN2/1	36	400~3N - 50/60
PFG8SGG9				4×9				43	
PFG8G9				2×5,5 + 2×9		5,3		29 + 5,3	
PFG8V9						5	GN1/1	29 + 5	
PFG12GG9		120×90×90		4×5,5 + 2×9		7	GN2/1	47	
PFG12G9						5,3		40 + 5,3	
PFG12V9						5	GN1/1	40 + 5	
P2FG16GG9		160×90×90		4×5,5 + 4×9		7+7	2×GN2/1	72	
PFXG12GG9		120×90×90		4×5,5 + 2×9		9	880×620×300 FULL SIZE	49	
PFXG12GGE9					+ GRILL	7+3	880×620×400 FULL SIZE	47 + 3	400~3N - 50/60

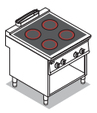
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA - GAS SOLID TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	kW PIASTRA PLATE kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PP8G9		80×90×28		11				11
PCPG12G9		120×90×28	9 5,5					25,5
PP8FG9		80×90×90		11				11
PCPG12FG9		120×90×90	9 5,5					25,5
PPF8GG9		80×90×90		11		7	GN2/1	18
PFPG12GG9		120×90×90	9 5,5					32,5

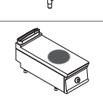
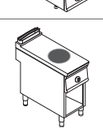
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC4E9		40×90×28	2×4	30×30				8	400~2N-50/60
PC8E9		80×90×28	4×4					16	400~3N-50/60
PC12E9		120×90×28	6×4					24	
PC4FE9		40×90×90	2×4					8	400~2N-50/60
PC8FE9		80×90×90	4×4					16	400~3N-50/60
PC12FE9		120×90×90	6×4					24	
PF8E9		80×90×90	4×4			5,3	GN2/1	21,3	
PF8VE9		80×90×90	4×4			5	GN1/1	21	
PF12E9		120×90×90	6×4			5,3	GN2/1	29,3	
PF12VE9		80×90×90	6×4			5	GN1/1	29	

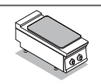
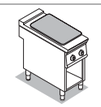
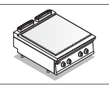
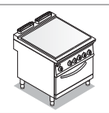
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC4E9		40×90×28	2×3,4				6,8	400~2N-50/60
PCC8E9		80×90×28	4×3,4				13,6	400~3N-50/60
PCC4FE9		40×90×90	2×3,4				6,8	400~2N-50/60
PCC8FE9		80×90×90	4×3,4				13,6	400~3N-50/60
PFC8E9		80×90×90	4×3,4		5,3	GN2/1	18,9	
PFC8VE9		80×90×90	4×3,4		5	GN1/1	18,6	

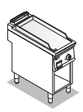
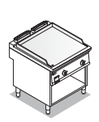
PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN4E9		40×90×28		2×5	10	400~3N-50/60
PIN8E9		80×90×28		4×5	20	
PIN4FE9		40×90×90		2×5	10	
PIN8FE9		80×90×90		4×5	20	
PIW4E9		40×90×28		5	5	
PIW4FE9		40×90×90		5	5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

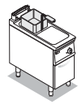
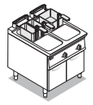
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	POTENZA (kW) POWER (kW)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PP4E9		40×90×28	2×3,5				7	400~3N - 50/60
PP4FE9		40×90×90						
PP8E9		80×90×28	4×3,5				14	
PP8FE9		80×90×90						
PPF8E9		80×90×90		ϟ	5,3	GN2/1	19,3	
PPF8VE9				ϟ ↻	5	GN1/1	19	

FRY TOP - FRY TOPS

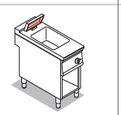
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL4G9		40×90×28	LISCIA SMOOTH	34×69	🔥	8	
FTL4E9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTR4G9			RIGATA RIBBED		🔥	8	
FTR4E9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTC4G9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	8	
FTC4E9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTL8G9		80×90×28	LISCIA SMOOTH	74×69	🔥	16	
FTL8E9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTR8G9			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥	16	
FTR8E9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTC8G9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	16	
FTC8E9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTL4FG9		40×90×90	LISCIA SMOOTH	34×69	🔥	8	
FTL4FE9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTR4FG9			RIGATA RIBBED		🔥	8	
FTR4FE9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTC4FG9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	8	
FTC4FE9					ϟ	6	400~3N - 50/60
FTL8FG9		80×90×90	LISCIA SMOOTH	74×69	🔥	16	
FTL8FE9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTR8FG9			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥	16	
FTR8FE9					ϟ	12	400~3N - 50/60
FTC8FG9			CROMATA CHROMIUM PLATED		🔥	16	
FTC8FE9					ϟ	12	400~3N - 50/60

TECNO90

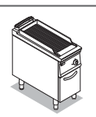
FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FRV43FG9		40×90×90	🔥	VASCA PULITA A "V" "V" SHAPED TANK	13	12 🔥 + 0,01 ϟ	230~1 - 50
FRV47FG9					17	16 🔥 + 0,01 ϟ	
FRV41FG9					21	19 🔥 + 0,01 ϟ	
FR43FG9				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	13	11,5 🔥 + 0,01 ϟ	
FR47FG9					17	16,5 🔥 + 0,01 ϟ	
FR43FE9			ϟ	RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS	13	12	400~3N - 50/60
FR47FE9					17	16,5	
FR41FE9					21	20	
FRV83FG9		80×90×90	🔥	VASCA PULITA A "V" "V" SHAPED TANK	13+13	24 🔥 + 0,01 ϟ	230~1 - 50
FRV87FG9					17+17	32 🔥 + 0,01 ϟ	
FRV81FG9					21+21	38 🔥 + 0,01 ϟ	
FR83FG9				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	13+13	23 🔥 + 0,01 ϟ	
FR87FG9					17+17	33 🔥 + 0,01 ϟ	
FR83FE9			ϟ	RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS	13+13	24	400~3N - 50/60
FR87FE9					17+17	33	
FR81FE9					21+21	40	

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

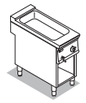
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP4E9		40×90×28	GN1/1	1,65	230~1 - 50/60
SP4FE9		40×90×90		1,65	

GRIGLIE A GAS - GAS GRILLS

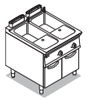
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)
GD4FG9		40×90×90	🔥	11
GD8FG9		80×90×90	🔥	22

TECNO90

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

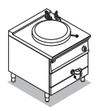
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM4E9		40×90×28		4×GN1/3	3	400~2N - 50/60
BM8E9		80×90×28		8×GN1/3	4,5	400~3N - 50/60
BM4FE9		40×90×90		4×GN1/3	3	400~2N - 50/60
BM8FE9		80×90×90		8×GN1/3	4,5	400~3N - 50/60

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS*

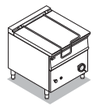
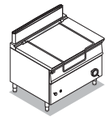
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP4FG9		40×90×90		40	15	
CP4FE9				40	9	400~3N - 50/60
CP8FG9		80×90×90		40+40	30	
CP8FE9				40+40	18	400~3N - 50/60

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

PENTOLE - BOILING PANS

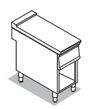
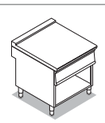
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P81FIE9		80×90×90		INDIRETTO INDIRECT	100	16	400~3N - 50
P81FIAE9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P85FIE9					150	18	
P85FIAE9					150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P81FDG9				DIRETTO DIRECT	100	21	
P81FDAG9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P85FDG9					150		
P85FDAG9					150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P81FIG9				INDIRETTO INDIRECT	100		
P81FIAG9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		
P85FIG9					150		
P85FIAG9					150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE		

BRASIERE* - TILTING BRATT PANS*

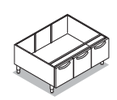
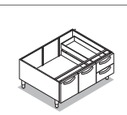
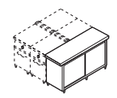
CODICE CODE		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÁ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
B8FAE9		80×90×90		ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360	80	9,9	400~3N - 50/60
B8FIE9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B8FAG9				ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360		22	
B8FIG9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B12FAE9		120×90×90		ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360	120	14,8	400~3N - 50/60
B12FIE9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B12FAG9				ACCIAIO DOLCE FE360 MILD STEEL Fe360		28	
B12FIG9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			

* Per ogni modello disponibile versione a sollevamento motorizzato
* Motorized tilt versions are available

PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

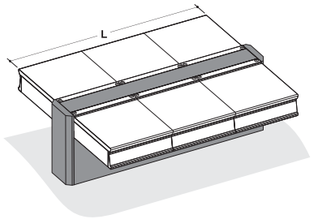
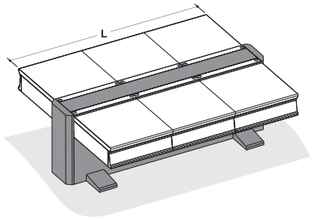
MODELLO MODEL		
PN4L9		Piano neutro Work top Dim. cm 40×90×28h
PNC4L9		Piano neutro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 40×90×28h
PN8L9		Piano neutro Work top Dim. cm 80×90×28h
PNC8L9		Piano neutro con cassetto Work top with drawer Dim. cm 80×90×28h
PN4FL9		Piano neutro Work top Dim. cm 40×90×28h
PNC4FL9		Piano neutro con cassetto GN1/1 su vano Work top with GN1/1 drawer on open cabinet Dim. cm 40×90×90h
PN8FL9		Piano neutro Work top Dim. cm 80×90×28h
PNC8FL9		Piano neutro con cassetto su vano Work top with drawer on open cabinet Dim. cm 80×90×90h
PNCS8FL9		Piano neutro con cassetto su vano e supporto salamandra* Work top with drawer and salamander support* on open cabinet Dim. cm 80×90×90h

CODICE CODE		
VN4L9		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 40×76,5×57h
VNP4L9		Vano neutro con porta Neutral element with door Dim. cm 40×76,5×57h
VNC4L9		Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40×76,5×57h
VN8L9		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 80×76,5×57h
VNP8L9		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 80×76,5×57h

CODICE CODE		
VNP12L9		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 120×76,5×57h
VNC12L9		Vano neutro con porte e cassetti Neutral element with doors and drawers Dim. cm 120×76,5×57h
TAS18L9		Tavolo armadio con porte scorrevoli da disporre in testa isola cottura Worktop cupboard with sliding doors for head cooking island Dim. cm 180×60×90h

* Per salamandre QSE40/QSE60
* For salamanders QSE40/QSE60

SBALZO - CANTILEVER SOLUTIONS

MODELLO MODEL		LUNGHEZZA L (cm) LENGTH L (cm)
399555	FISSAGGIO A TERRA FLOOR FIXING 	200
399556		240
399557		280
399558		320
399559		360
399560		400
399561		440
399562	CON PIEDI WITH FEET 	200
399563		240
399564		280
399565		320
399566		360
399567		400
399568		440

ISOLA CENTRALE CON PIANO PORZIONATORE
CENTRAL ISLAND WITH PLATE SHELVES KIT

5410.437.09

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it
www.tecnoinox.it

tecnoinox

and now, let's cook!