

PROFESSIONAL
COOKING
EQUIPMENT



TECNO70

 **TECNOINOX**



TECNO70

Soluzioni di qualità per le più svariate esigenze
Quality solutions for many different needs

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 involucri antiriboccamento di liquidi, alle ampie raggiate 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.

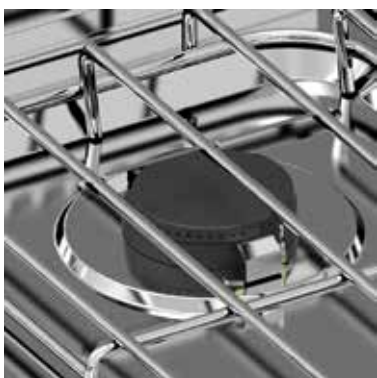
TECNO70 is designed keeping **hygiene in mind**. The pressed tops, the raised edges against overflow and the rounded corners of the tanks make cleaning easy and fast.

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**.

Soluzioni diverse per prestazioni, capacità produttiva e investimento

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



TECNO70 ECO

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

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

8



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

10

DATI TECNICI | ACCESSORI

TECHNICAL DATA
OPTIONAL EXTRAS

28



ISOLA CENTRALE TECNO70
TECNO70 CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK)





PRODOTTI
PRODUCTS RANGE

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



TECNO70

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 e un modello "full size" per cotture di cibi di grande pezzatura.

Il forno "full size" a gas è dotato di grill elettrico per la gratinatura finale.

TECNO70 ECO

TECNO70 ECO has enameled cast iron burners with 3,5 or 6 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 and a model "full size" ones for baking large size food items. The full size gas oven comes with an electric grill for final browning.

RAPIDI, PRECISI, FACILI DA PULIRE E CON UN'ATTENZIONE IN PIÙ AL RISPARMIO
RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING



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 antitroccamento di liquidi, mentre il fissaggio ermetico delle piastre al piano evita trafiletti di qualsiasi genere.

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

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.

PER TUTTE LE COTTURE IN PENTOLA, I PIANI A GAS TECN070 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

TECN070 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 GRIDDLE MEAT, FISH OR VEGETABLES



TECN070

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

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 involucro antiriboccamento 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 (880x620 mm, con altezza 300 o 400 mm) consentono la cottura di cibi di grande pezzatura.

GAS BOILING TOPS AND RANGES

A wide range of boiling tops with two, four or six 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 addition 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 (880x620 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

Versatilità. Facendo semplicemente scivolare 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 completezza 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 sobbollendo lentamente o per mantenere la temperatura. 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.

GAS SOLID TOPS AND RANGES

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.



COTTURE IN PENTOLA RAPIDE E PRECISE ED OPERAZIONI DI PULIZIA ANCORA PIÙ FACILI
RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING



TECN070

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

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 sovratemperatura, 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.

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

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 FACILITÀ 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 ENVIRONMENT



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 TECN070 OFFRONO TUTTO QUESTO

IDEAL RAPIDITY FOR EXPRESS COOKING, ENERGY SAVINGS, EASY CLEANING AND COMFORTABLE WORKING CONDITIONS FOR THE CHEF. TECN070 INDUCTION COOK TOPS OFFER ALL THESE ADVANTAGES



TECN070

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

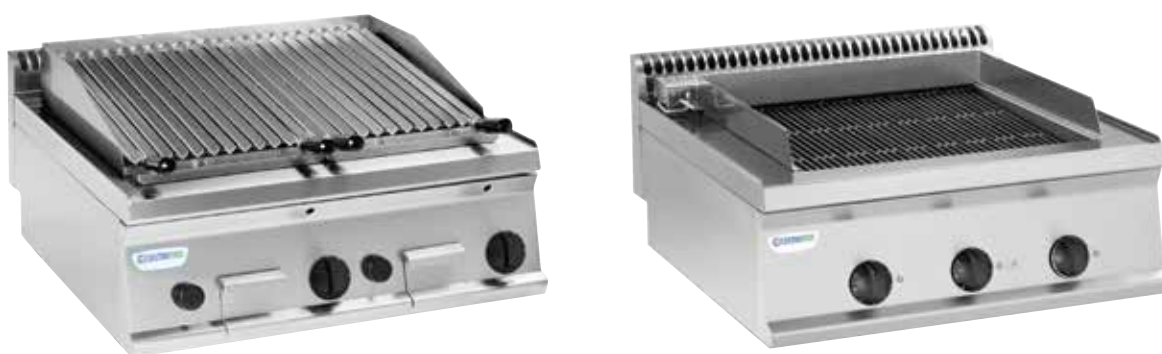
The plates are manufactured out of highly conductible thick steel. They are slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments into a pull-out tray.

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**.

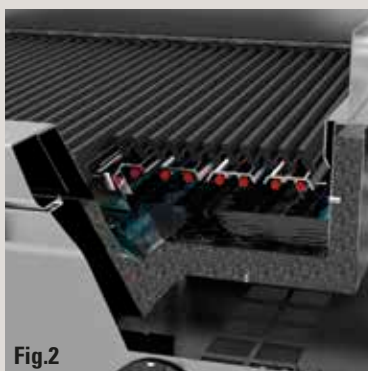
Un dispositivo di sicurezza interviene in mancanza d'acqua interrompendo il funzionamento della griglia; una lampada spia sul cruscotto segnala il blocco. Il riscaldamento è prodotto da un gruppo di resistenze elettriche corazzate, sollevabile e dotato di blocco di sicurezza. La griglia in ghisa è double-face 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**.



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 barbecue 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.



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



TECN070

FRIGGITRICI

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

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.

Disponibili modelli a controllo elettronico.

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.

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.

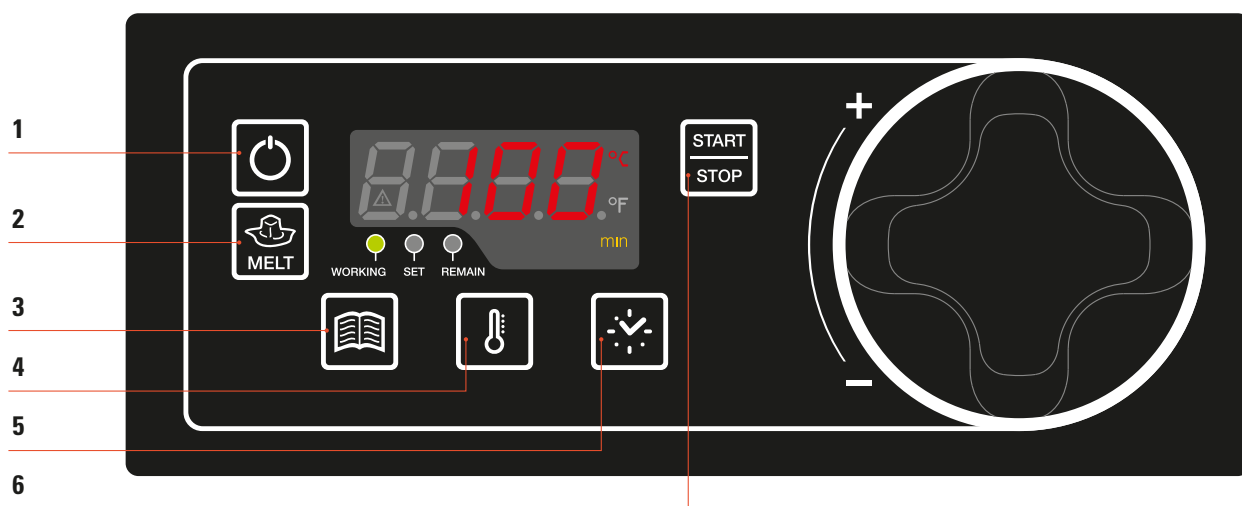
The **electric models** combine efficiency with easy cleaning: the heating elements placed inside the tank, dipped into the oil, guarantee quick heat-up and energy savings.

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.

Electronic control models are available.





FUNZIONI / FUNCTIONS

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 Interruttore principale
Main switch</p> <p>2 Avvia melting
Start melting</p> <p>3 Programmi di cottura impostabili dal cuoco
Cooking programs can be set by the chef</p> <p>4 Imposta temperatura
Temperature setting</p> | <p>5 Imposta timer
Timer setting</p> <p>Visualizzazione temperatura attuale
View current temperature</p> <p>Visualizzazione temperatura impostata
View temperature set</p> <p>Visualizzazione conto alla rovescia
Countdown display</p> | <p>Visualizzazione tempo impostato
Set time display</p> <p>6 Avvia / arresta cottura
Start/stop cooking</p> |
|--|--|--|

FRIGGITRICI A CONTROLLO ELETTRONICO

- Precisione della misura di temperatura
- Gestione della potenza per stabilizzare le oscillazioni di temperatura e minimizzare i consumi
- Funzione melting per lo scioglimento dei grassi solidi
- Vasche avvolte in materiale isolante per minimizzare perdite di temperatura, proteggere la componentistica elettronica e minimizzare i consumi
- Possibilità di inserire programmi di cottura per standardizzare i processi in cottura

FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROL

- Accuracy of temperature measurement
- Power management to stabilise the temperature variations and to minimise energy consumption
- Melting system for dissolving solid fats
- Tanks covered in insulation to minimise temperature loss, protect electronic components and minimise energy consumption
- Ability to add cooking programs for standardising cooking processes



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 FRESCI. 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 SECHE, 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 brasriere 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 brasriere 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



TECN070

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 conductivity. 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 1/2" 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 accessoribili 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, tritare, affettare) o più semplicemente come pratici piani di appoggio. Il piano è rinforzato ed accessorabile 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
- Sbrinatorio 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.





DATI TECNICI
ACCESSORI
TECHNICAL DATA
OPTIONAL EXTRAS

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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) LxPxH	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kWTOTALI TOTAL kW	V - Hz
EC35FG7		35x70x85		1x6 + 1x3,5				9,6	400-3N - 50/60
EC35FSG7				"super" 2x6				12	
EC70FG7		70x70x85		2x6 + 2x3,5				19	
EC70FSG7				"super" 4x6				24	
EC105FG7		105x70x85		4x6 + 2x3,5				31	
EF70GG7		70x70x85		2x6 + 2x3,5		7	GN2/1	26	
EF70SGG7				"super" 4x6				31	
EF70G7				2x6 + 2x3,5		4,7	GN2/1	19 + 4,7	
EF70SG7				"super" 4x6				24 + 4,7	
EF70GV7				2x6 + 2x3,5		5	GN1/1	19 + 5	
EF70SGV7				"super" 4x6				24 + 5	
EF105GG7		105x70x85				7	GN2/1	38	
EF105G7						4,7		31 + 4,7	400-3N - 50/60
EFX105GGE7				4x6 + 2x3,5		7 + 3	FULL SIZE 880x620x400	38 + 3	230-1N - 50/60

 DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE PLATES DIM.	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kWTOTALI TOTAL kW	V - Hz
ECR35E7		35x70x28	2x2	Ø 220				4	400-2N - 50/60
ECR70E7		70x70x28	3x2+1,5	3x Ø 220 1x Ø 150				7,5	400-3N - 50/60
ECR105E7		105x70x28	6x2	Ø 220				12	
ECR35FE7		35x70x85	2x2	Ø 220				4	400-2N - 50/60
ECR70FE7		70x70x85	3x2+1,5	3x Ø 220 1x Ø 150				7,5	400-3N - 50/60
ECR105FE7		105x70x85	6x2	Ø 220				12	
EFR70E7		70x70x85	3x2+1,5	3x Ø 220 1x Ø 150		4,7	GN2/1	12,2	
EFR70EV7						5	GN1/1	12,5	
EFR105E7		105x70x85	6x2	Ø 220		4,7	GN2/1	16,7	
EFR105EV7						5	GN1/1	17	
EFXR105E7						6,3	FULL SIZE 880x620x300	18,3	
EFXR105EV7						5	FULL SIZE 880x490x300	17	

TECNO70 ECO





































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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) LxPxD	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIM.	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35G7		35x70x28		1x7,2 1x3,3				10,5	
PC70G7		70x70x28		1x7,2 1x3,3 2x4,5				19,5	
PC105G7		105x70x28		2x7,2 2x3,3 2x4,5				30	
PC70G7A		70x70x85		1x7,2 1x3,3 2x4,5				19,5	
PC105G7A		105x70x85		2x7,2 2x3,3 2x4,5				30	
PF70G7		70x70x85		1x7,2 1x3,3 2x4,5		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		105x70x85		2x7,2 2x3,3 2x4,5		4,7	GN2/1	30 + 4,7	400-3N - 50/60
PF105V7						5	GN1/1	30 + 5	
PF105GG7						7	GN2/1	37	
PFX105GG7		105x70x85		2x7,2 2x3,3 2x4,5		7	880x620x300 FULL SIZE	37	400-3N - 50/60
PFX105GGE7						7 + 3	880x620x400 FULL SIZE	37 + 3	
PFX105G7						6,3	880x620x300 FULL SIZE	30 + 6,3	
PFX105V7						5	880x490x300 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
PCP70G7		70x70x28	4,5					15
PCP105G7		105x70x28						22,8
PPC70G7		70x70x28		9				9
PFP70GG7		70x70x85	4,5			7	GN2/1	22
PPF70GG7				9				16
PFP105GG7				105x70x85				4,5




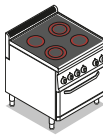




CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCR35E7		35x70x28	2x2,6 	ø 220				5,2	400-2N - 50/60
PCR70E7		70x70x28	3x2,6 1x1,5 	3x ø 220 1x ø 150				9,3	400-3N - 50/60
PCR70E7/1			4x2,6 	ø 220				10,4	
PCR105E7		105x70x28	6x2,6 	ø 220				15,6	
PCS35E7		35x70x28	2x2,6 	220x220				5,2	
PCS70E7		70x70x28	4x2,6 	220x220				10,4	400-3N - 50/60
PCS105E7		105x70x28	6x2,6 	220x220				15,6	
PFR70E7		70x70x85	3x2,6 1x1,5 	3x ø 220 1x ø 150		4,7	GN2/1	14	
PFR70V7						5	GN1/1	14,3	
PFR70E7/1			4x2,6 	ø 220		4,7	GN2/1	15,1	
PFR70V7/1						5	GN1/1	15,4	
PFR105E7		105x70x85	6x2,6 	ø 220		4,7	GN2/1	20,3	
PFR105V7						5	GN1/1	20,6	
PFRX105E7		105x70x85	6x2,6 	ø 220		6,3	880x620x300 FULL SIZE	21,9	
PFRX105VE7						5	880x490x300 FULL SIZE	20,6	
PFS70E7		70x70x85	4x2,6 	220x220		4,7	GN2/1	15,1	
PFS70V7						5	GN1/1	15,4	
PFS105E7		105x70x85	6x2,6 	220x220		4,7	GN2/1	20,3	
PFS105V7						5	GN1/1	20,6	
PFSX105E7		105x70x85	6x2,6 	220x220		6,3	880x620x300 FULL SIZE	21,9	
PFSX105VE7						5	880x490x300 FULL SIZE	20,6	

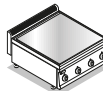
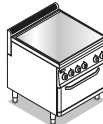


PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ZONE COTTURA COOKING POINTS	kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PIN35E7		35x70x28		2x3,5	7	400-3N - 50/60
PIN70E7		70x70x28		4x3,5	14	






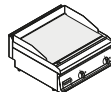










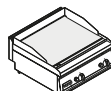





CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

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	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC35E7		35x70x28		1x1,8 1x2,5				4,3	400-2N - 50/60
PCC70E7		70x70x28		2x1,8 2x2,5				8,6	
PFC70E7		70x70x85		2x1,8 2x2,5		4,7	GN2/1	13,3	400-3N - 50/60
PFC70V7		70x70x85		2x1,8 2x2,5		5	GN1/1	13,6	

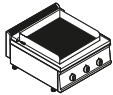



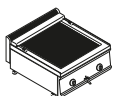

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

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
PP70E7		70x70x28	4x2				8	400-3N - 50/60
PPF70E7		70x70x85	4x2		4,7	GN2/1	12,7	400-3N - 50/60
PPF70V7			4x2		5	GN1/1	13	400-3N - 50/60

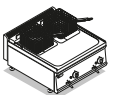



FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) LxPxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL35E7		35x70x28		 LISCIA SMOOTH	34,6x56,3	3,9	400-3N - 50/60
FTR35E7				 RIGATA RIBBED			
FTC35E7				 CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70E7		70x70x28		 LISCIA SMOOTH	69,6x56,3	7,8	400-3N - 50/60
FTR70E7				 1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70E7				 RIGATA RIBBED			
FTC70E7				 CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL35G7		35x70x28		 LISCIA SMOOTH	34,6x56,3	7	400-3N - 50/60
FTR35G7				 RIGATA RIBBED			
FTC35G7				 CROMATA CHROMIUM PLATED			
FTL70G7		70x70x28		 LISCIA SMOOTH	69,6x56,3	14	400-3N - 50/60
FTR70G7				 1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			
FTRR70G7				 RIGATA RIBBED			
FTC70G7				 CROMATA CHROMIUM PLATED			

GRIGLIE - GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	VERSIONE GRIGLIA GRILL VERSION	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GD35E7		35x70x28		GRIGLIA IN GHISA CON ACQUA CAST IRON GRID WITH WATER	4,05	400~3N - 50/60
GD70E7		70x70x28			8,1	
GR35G7		35x70x28		GRIGLIA INOX PIERTA LAVICA STAINLESS STEEL GRID LAVASTONE	6,9	
GR70G7		70x70x28			13,8	
GR35E7		35x70x28		GRIGLIA IN GHISA CON ACQUA CAST IRON GRID WITH WATER	4,05	400~3N - 50/60
GR70E7		70x70x28			8,1	

FRIGGITRICI - FRYERS







MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR35E7		35 x 70 x 28		8	6	400~3N - 50/60
FR35ES7					7,5	
FR70E7		70 x 70 x 28		8 + 8	12	
FR70ES7					15	
FRS35E7*		35 x 70 x 85		14	10,8	
FRS70E7*		70 x 70 x 85		14 + 14	21,6	
FRS35G7		35 x 70 x 85		14	11,5	
FRS70G7		70 x 70 x 85		14 + 14	23	

* Disponibili modelli a controllo elettronico
Electronic control models are available

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP35E7		35x70x28		GN1/1	1	230~1 - 50/60

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM35E7		35x70x28		GN1/1	1,3	230~1 - 50/60
BM35G7					2	
BM70E7		70x70x28		GN2/1	2,6	230~1 - 50/60
BM70G7					2	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS *

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP35E7		35x70x85		23	4,8	400-3N - 50/60
CP35G7					10	
CP70E7		70x70x85		23 + 23	9,6	400-3N - 50/60
CP70G7					20	

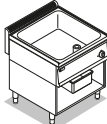
* Cestelli non in dotazione
Baskets to be required

BRASIERE** - TILTING BRATT PANS**




MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BS80FE7		80x70x85		ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL TANK Fe360	50	8,7	400-3N - 50/60
BS80IE7				ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL			
BS80FG7				ACCIAIO 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) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	DIM. VASCA (cm) LxPxH TANK DIM. (cm) WxDxH	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	TEMP. DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM35E7		35x70x85	34x51x10	15	80 °C ÷ 300 °C	4,5	400-3N - 50/60
BRM70E7		70x70x85	63x51x10	28		9	















PENTOLE - BOILING PANS


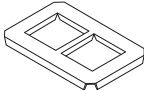
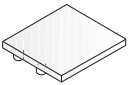
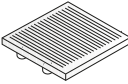
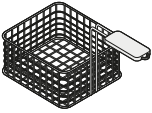
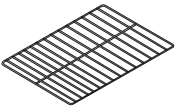
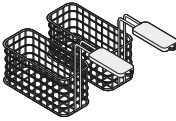





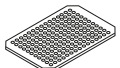
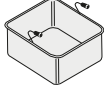
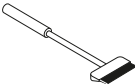


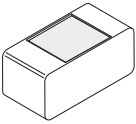
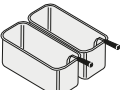
MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO RISCALDAMENTO HEATING TYPE	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
P70IE7		70x70x85		INDIRETTA INDIRECT	50	9	400-3N - 50/60
P70DG7				DIRETTA DIRECT		15,5	
P70IG7				INDIRETTA INDIRECT			

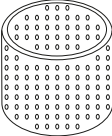
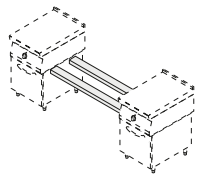
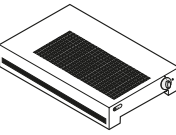
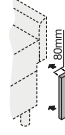
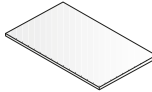
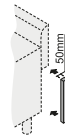


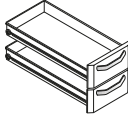
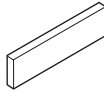
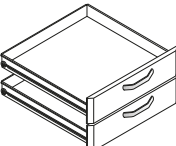
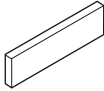
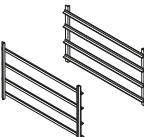
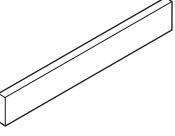
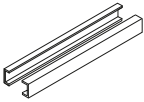
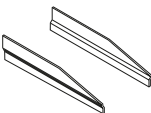
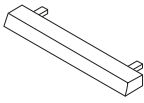
BASI REFRIGERATE GN1/1- GN1/1 REFRIGERATED BASES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	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 E BASI - WORK TOPS AND BASES

MODELLO MODEL			MODELLO MODEL			MODELLO MODEL		
PN35L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 35x70x28h	VNP45L7		Vani con porta Neutral elements with door Dim. cm 45x57,5x60h	VNP70L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 70x57,5x60h
PN70L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 70x70x28h	VN35/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 35x57,5x60h	VN105/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 105x57,5x60h
PN35C7		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35x70x28h	VNP35L7		Vani neutri con porta Neutral elements with door Dim. cm 35x57,5x60h	VNP105L7		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 105x57,5x60h
PN70C7		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70x70x28h	VNC35L7		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35x57,5x60h	VNC105L7		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral element with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105x57,5x60h
PN45L7		Piano di lavoro Work top Dim. cm 45x70x28h	VN70/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 70x57,5x60h			

	<p>220585 Elemento di unione Joint element</p>		<p>220690 Cornice piano per 2 piastre quadre Top frame for 2 square hot plates</p>
 	<p>220645 Piastra liscia in ghisa monofuoco Smooth plate of cast iron for a single burner Dim. cm 28x32</p> <p>220647 Piastra rigata in ghisa monofuoco Ribbed plate of cast iron for a single burner Dim. cm 28x32</p>		<p>120575 Cestello supplementare per friggitrice FR Extra basket for FR fryers Dim. cm 20x25x10h</p> <p>220620 Per modelli FRS 7 For FRS7 models Dim. cm 22x29x11h</p>
	<p>220590 Griglia forno extra GN2/1 Extra grid for GN2/1 oven Dim. cm 53x65</p> <p>220595 Griglia forno extra full size Extra grid for full size oven Dim. cm 88x62</p> <p>9023 Griglia GN1/1 GN1/1 grid</p> <p>619006 Griglia forno extra full size ventilato Solo per PFX105V7 Extra grid for full size fan assisted oven Only for PFX105V7</p> <p>619004 Griglia forno extra GN1/1 GN1/1 Extra grid Dim. cm 53x47</p>		<p>120690 Coppia cestelli supplementari per friggitrice FR Pair of extra baskets for FR fryers Dim. cm 10x25x10h</p> <p>220650 Per modelli FRS 7 For FRS 7 models Dim. cm 10x29x11h</p>
	<p>120630 Griglia pesce Grid for fish</p>		<p>120620 Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker Dim. cm 29x14,5x20h</p>
 	<p>120650 Coperchio GN1/1 per bagnomaria GN1/1 lid for bain-marie</p> <p>120652 Coperchio GN2/3 per cuocipasta GN2/3 lid for pasta cooker</p>		<p>120625 Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker Dim. cm 13x13x20h</p>
	<p>120580 Falsobottom per GN1/1 bagnomaria False bottom for GN1/1 bain-marie</p>		<p>120635 Cestello GN2/3 per cuocipasta GN2/3 basket for pasta cooker Dim. cm 29x29x20h</p>
 	<p>120595 Raschietto per pulizia Fry top Scraper for fry top cleaning</p> <p>120597 Kit lama ricambio (10pz.) Scraper blades (10pcs)</p>		<p>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 29x14,5x20h - 4,5x14,5x20h</p>
	<p>220750 Vasca raccogli olio supplementare Additional oil draining tank</p>		<p>120700 Set due cestelli GN2/6 per cuocipasta GN2/6 basket for pasta cooker Dim. cm 14,5x29x20h</p>

	<p>619007 Cesto pasta 50 lt diam. fori 3 mm Basket for pasta 50 lt diam. holes 3 mm Dim. cm ø 36 × 39.5h</p> <p>619008 Cesto verdure 50 lt diam. fori 5 mm Basket for vegetables 50 lt diam. holes 5 mm Dim. cm ø 36 × 39.5h</p>		<p>Kit supporto ponte* Bridge system supports*</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220625</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>220630</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>220635</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>220640</td> <td>140</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	220625	35	220630	70	220635	105	220640	140					
	L (cm)																	
220625	35																	
220630	70																	
220635	105																	
220640	140																	
	<p>116055 Elemento riscaldante per vano Heater for bases</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>kW</th> <th>V</th> <th>Hz</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,3</td> <td>230 ~ 1</td> <td>50/60</td> </tr> </tbody> </table>	kW	V	Hz	1,3	230 ~ 1	50/60		<p>220695 Tamponamento 1/2 M Joint panel 1/2 M</p>									
kW	V	Hz																
1,3	230 ~ 1	50/60																
	<p>120530 Tagliere in materiale atossico Chopping board made of non-toxic material</p> <p>Dim. cm 34,5×57×1,5h</p>		<p>220722 Tamponamento 1/3M Joint panel 1/3M</p>															
	<p>619001 Portina destra/sinistra Right /left door</p>		<p>120655 Riduzione pentole Reduction grid</p>															
	<p>619002 Coppia cassetti GN1/1 Pair of GN1/1 drawer</p>		<p>Zoccolatura frontale Frontal kicking stript</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>Dim. ext (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220710</td> <td>35</td> <td>35 × 2 × 12h</td> </tr> <tr> <td>220712</td> <td>70</td> <td>70 × 2 × 12h</td> </tr> <tr> <td>220714</td> <td>105</td> <td>105 × 2 × 12h</td> </tr> <tr> <td>220716</td> <td>140</td> <td>140 × 2 × 12h</td> </tr> </tbody> </table>		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
	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																
	<p>619003 Coppia cassetti GN2/1 Pair of GN2/1 drawers</p>		<p>Zoccolatura laterale (1 coppia) Side kicking stript (1 couple)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>Dim. ext (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220718</td> <td>65</td> <td>65 × 2 × 12h</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	Dim. ext (cm)	220718	65	65 × 2 × 12h									
	L (cm)	Dim. ext (cm)																
220718	65	65 × 2 × 12h																
	<p>120545 Coppia guide Gastro Norm Pair of Gastro Norm runners</p>		<p>Zoccolatura laterale per isola centrale (1 coppia) Side kicking stript for central island (1 couple)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>Dim. ext (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220720</td> <td>130</td> <td>130 × 2 × 12h</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	Dim. ext (cm)	220720	130	130 × 2 × 12h									
	L (cm)	Dim. ext (cm)																
220720	130	130 × 2 × 12h																
	<p>9022 Coppia guida Gastro Norm per basi refrigerate Pair of Gastro Norm runners for refrigerated bases</p>		<p>619005 Coppia di elementi di unione Pair of joint elements</p>															
	<p>Main courante Banda perimetral frontal</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220670</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>220675</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>220680</td> <td>105</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	220670	35	220675	70	220680	105									
	L (cm)																	
220670	35																	
220675	70																	
220680	105																	

* 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

www.tecnoinox.it



5410_436_11
studiodesign.it

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
T +39 0434.920110
F +39 0434.920422
tecnoinox@tecnoinox.it

