

PROFESSIONAL
COOKING
EQUIPMENT



TECNO90

 **TECNOINOX**



Isola centrale con piano porzionatore e supporto salamandra
Central island with plate shelves kit and salamander support

CUCINE E PIANI DI COTTURA
BOILING TOPS AND RANGES

10

FRY TOP
FRY TOPS

16

FRIGGITRICI
FRYERS

17

GRIGLIE
GRILLS

18

CUOCIPASTA
PASTA COOKERS

20

BAGNOMARIA
BAIN-MARIE

21

BRASIERE
BRATT PANS

22

PENTOLE
BOILING PANS

23

PIANI E BASI
WORK TOPS AND BASES

24

PIANI COTTURA TECNO90 ECO
TECNO90 ECO BOILING TOPS

25

DATI TECNICI | ACCESSORI
TECHNICAL DATA | OPTIONAL EXTRAS

26

TECNO90



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



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 raggiate 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.

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.

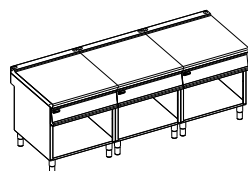
Of sure aesthetic impact, **TECNO90 cantilever solution** is ideal for an easy and quick cleaning of the kitchen environment. It can be installed with appliances on one side – also by the wall- or on both sides as a central island. The

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.

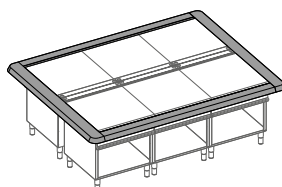
The **assembly** of each unit with the others is easily executed with frontal access and through a disc mounted with a bayonet coupling on the upper/back part of the counter. In this way, a precise and linear positioning is guaranteed with no infiltrations.

TECNO90 È VERSATILE NON SOLO NELLE INFINITE COMBINAZIONI DELLE SINGOLE APPARECCHIATURE, MA ANCHE NELLE POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE, ADATTABILI AD OGNI TIPO DI AMBIENTE CUCINA

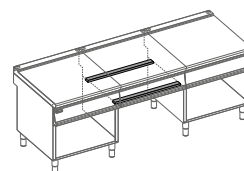
TECNO90 IS VERSATILE NOT ONLY IN THE INFINITE COMBINATIONS OF THE SINGLE APPLIANCES, BUT ALSO FOR ITS INSTALLATION POSSIBILITIES, SUITABLE FOR ANY KIND OF KITCHEN ENVIRONMENT



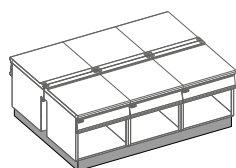
LINEA A PARETE
LINE BY THE WALL



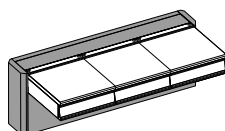
ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK) WITH PLATE SHELVES KIT



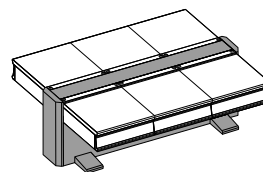
SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SYSTEM



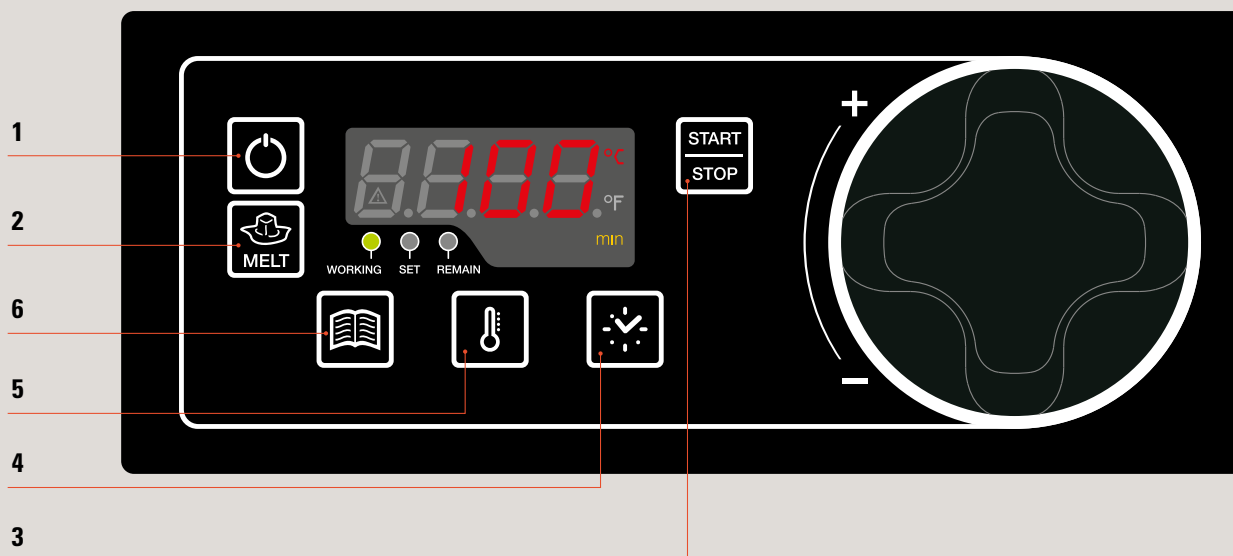
LINEA SU ZOCCOLO
ON KICKING STRIP



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


FUNZIONI / FUNCTIONS

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

FRIGGITRICI, CUOCIPASTA, FRYTOP A CONTROLLO ELETTRONICO

- Precisione della misura di temperatura
- Gestione della potenza per stabilizzare le oscillazioni di temperatura e minimizzare i consumi
- Funzione del melting per lo scioglimento dei grassi solidi (friggitrici)
- Vasche (friggitrici e cuocipasta) 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
- Possibilità di usare il cuocipasta per cotture sottovuoto

FRYERS, PASTA COOKERS, FRYTOPS 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 (fryers)
- Tanks (for fryers and pasta cookers) covered in insulation to minimise temperature loss, protect electronic components and minimise energy consumption
- Ability to add cooking programs for standardising cooking processes
- Ability to use the pasta cooker for vacuum cooking





 CECOPRO

PRODOTTI
PRODUCTS RANGE

IMMANCABILI PROTAGONISTI DI QUALSIASI CUCINA TRADIZIONALE, I FUOCHI APERTI SI PRESTANO AI PIÙ SVARIATI TIPI DI COTTURA

"SUPERSTARS" OF ANY TRADITIONAL KITCHEN, THE GAS BOILING TOPS ARE SUITABLE FOR A VARIED RANGE OF COOKING METHODS



TECNO90

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 involucro antiriboccamento 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 semipiastra scomponibili e da un disco centrale asportabile. L'elevato spessore della piastra (10 mm) ne garantisce l'indefornabilità 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



TECN090

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 AGGIUNGO 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 anche pentole 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'OPERATIVITÀ 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 cooking 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 tuttapiastro 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.

Disponibili modelli a controllo elettronico.

FRY TOPS

Fry tops are made of thick steel with elevated heat conductivity. 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.

Electronic control models are available.



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 friggitrice 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 **friggitrice 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.

Tutti i modelli sono provvisti di serbatoio per il filtraggio dell'olio. In dotazione anche cestelli e coperchi.

Disponibili modelli a controllo elettronico.

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.

All the models are provided with a tank for oil filtering and also with baskets and covers.

Electronic control models are available.



A completamento disponibili modelli di **scaldapatate** per la perfetta conservazione del prodotto fritto.

Chippscuttles complete the range, ideal to maintain fried food crispy and warm.

LA PIETRA LAVICA AGGIUNGE AL TIPICO AROMA BARBECUE LA MASSIMA UNIFORMITÀ DI COTTURA

THE LAVA STONE GIVES THE FOOD THE TYPICAL BARBECUE AROMA TOGETHER WITH THE BEST COOKING UNIFORMITY



TECN090

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.

La temperatura è uniforme su tutta la superficie di cottura grazie a speciali bruciatori tubolari in acciaio inox. L'alzatina paraspruzzi sui 3 lati ed il supporto per la pietra lavica sono facilmente rimovibili per agevolare pulizia e manutenzione. Le griglie di cottura sono smontabili per la pulizia e regolabili in altezza.

Nel modello di larghezza 80 cm il riscaldamento è gestibile in modo indipendente su 2 zone separate. Cassetto raccogli residui e bacinella raccogli grasso facilmente estraibili. Accensione piezoelettrica.

GAS GRILLS WITH LAVA STONE

The lava stone under the stainless steel grill intensifies the barbecue aroma and cooks the food by radiation.

The temperature is uniform over the whole cooking surface, thanks to special stainless steel tubular burners. The splashback on three sides and the lava stone support can be easily removed for cleaning and maintenance. The cooking grids can be height-adjusted and removed for cleaning.

The 80 cm-wide model has separate heating controls for the two separate zones. The waste collection tray and fat collection tray are easily extractable. The ignition is piezoelectric.

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 raccogli-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

Tecninox **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 enameled 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 espressive, 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.

Disponibili modelli a controllo elettronico.

PASTA COOKERS

Perfect for cooking express meals, the pasta cooker provides boiling water at all times. Thanks to a spillway overflow the pasta cooker constantly provides





clean water without leftover starch from previous cookings.


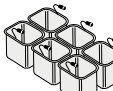


The tanks, made of AISI 316 stainless steel with a thickness of 1.5 mm, are shaped to contain GN baskets and equipped with a large overflow area to drain the foam.

In the electric versions the heating elements are located outside the tank for easy cleaning.

Filling water takes place through a tap.

Electronic control models are available.

| | |
|---|--|
|  | 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 |
|  | 399572 Cestello GN1/1 Basket GN1/1 Dim. cm 49x29x20h |

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 raggature 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 conductivity on the entire surface, or of **compound**, which combines the conductivity 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, tritare, 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.

**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**



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

TECNO090 ECO

TECNO090 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 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.

TECNO090 ECO

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 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.



TECNO090 ECO



DATI TECNICI
ACCESSORI
TECHNICAL DATA
OPTIONAL EXTRAS

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

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | 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 | | 40x90x28 | | 1x5,5 + 1x9 | | | | 14,5 | | | |
| PCG4SG9 | | | | 2x9 | | | | 18 | | | |
| PCG8G9 | | 80x90x28 | | 2x5,5 + 2x9 | | | | 29 | | | |
| PCG8SG9 | | | | 4x9 | | | | 36 | | | |
| PCG12G9 | | | | 120x90x28 | | 4x5,5 + 2x9 | | | | 40 | |
| PCG12SG9 | | | | | | 6x9 | | | | 54 | |
| PCG4FG9 | | 40x90x90 | | 1x5,5 + 1x9 | | | | 14,5 | | | |
| PCG4FSG9 | | | | 2x9 | | | | 18 | | | |
| PCG8FG9 | | 80x90x90 | | 2x5,5 + 2x9 | | | | 29 | | | |
| PCG8FSG9 | | | | 4x9 | | | | 36 | | | |
| PCG12FG9 | | | | 120x90x90 | | 4x5,5 + 2x9 | | | | 40 | |
| PCG12FSG9 | | | | | | 6x9 | | | | 54 | |
| PFG8GG9 | | 80x90x90 | | 2x5,5 + 2x9 | | 7 | GN2/1 | 36 | 400-3N - 50/60 | | |
| PFG8SGG9 | | | | 4x9 | | | | 43 | | | |
| PFG8G9 | | | | 2x5,5 + 2x9 | | 5,3 | 29 + 5,3 | | | | |
| PFG8V9 | | | | 2x5,5 + 2x9 | | | 5 | 29 + 5 | | | |
| PFG12GG9 | | 120x90x90 | | 4x5,5 + 2x9 | | 7 | GN2/1 | 47 | 400-3N - 50/60 | | |
| PFG12SGG9 | | | | 6x9 | | | | 61 | | | |
| PFG12G9 | | | | 4x5,5 + 2x9 | | 5,3 | 40 + 5,3 | | | | |
| PFG12SG9 | | | | 6x9 | | 54 + 5,3 | | | | | |
| PFG12V9 | | | | 4x5,5 + 2x9 | | 5 | GN1/1 | 40 + 5 | | 400-2N - 50/60 | |
| PFG12SV9 | | | | 6x9 | | | | 54 + 5 | | | |
| P2FG16GG9 | | 160x90x90 | | 4x5,5 + 4x9 | | 7+7 | 2xGN2/1 | 72 | | | |
| PFXG12GG9 | | 120x90x90 | | 4x5,5 + 2x9 | | 9 | 880x620x300 FULL SIZE | 49 | 230-1N - 50/60 | | |
| PFXG12SGG9 | | | | 6x9 | | | | 63 | | | |
| PFXG12GGE9 | | | | 4x5,5 + 2x9 | | 7+3 | 880x620x400 FULL SIZE | 47 + 3 | | | |
| PFXG12SGGE9 | | | | 6x9 | | | | 54 + 3 | | | |

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

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | 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 | | 80x90x28 | | | 11 | | | | 11 |
| PCPG12G9 | | 120x90x28 | 9 5,5 | | | | | | 25,5 |
| PP8FG9 | | 80x90x90 | | | 11 | | | | 11 |
| PCPG12FG9 | | 120x90x90 | 9 5,5 | | | | | | 25,5 |
| PPF8GG9 | | 80x90x90 | | | 11 | | 7 | GN2/1 | 18 |
| PPFG12GG9 | | 120x90x90 | 9 5,5 | | | | | | 32,5 |









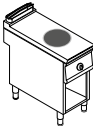

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | kW PIASTRE PLATES kW | | DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm) | ALIM. FORNO OVEN SUPPLY | kW FORNO OVEN kW | DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION | kW TOTALI TOTAL kW | V - Hz | |
|------------------|----------|------------------------------------|-------------------------|--|---------------------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|
| PC4E9 | | 40x90x28 | 2x4 | | 30x30 | | | | 8 | 400-2N-50/60 | |
| PC8E9 | | 80x90x28 | 4x4 | | | | | | | 16 | 400-3N-50/60 |
| PC12E9 | | 120x90x28 | 6x4 | | | | | | | 24 | |
| PC4FE9 | | 40x90x90 | 2x4 | | | | | | | 8 | 400-2N-50/60 |
| PC8FE9 | | 80x90x90 | 4x4 | | | | | | | 16 | 400-3N-50/60 |
| PC12FE9 | | 120x90x90 | 6x4 | | | | | | | 24 | |
| PF8E9 | 80x90x90 | 4x4 | | | | | 5,3 | GN2/1 | 21,3 | | |
| PF8VE9 | 80x90x90 | 4x4 | | | | | 5 | GN1/1 | 21 | | |
| PF12E9 | | 120x90x90 | 6x4 | | | | | 5,3 | GN2/1 | 29,3 | |
| PF12VE9 | | 80x90x90 | 6x4 | | | | | 5 | GN1/1 | 29 | |


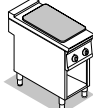
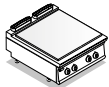

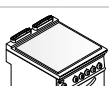

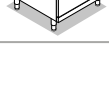

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | kW ZONE COTTURA PLATES kW | | ALIM. FORNO OVEN SUPPLY | kW FORNO OVEN kW | DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION | kW TOTALI TOTAL kW | V - Hz |
|------------------|--|------------------------------------|------------------------------|--|----------------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|--------------|
| PCC4E9 | | 40x90x28 | 2x3,4 | | | | | 6,8 | 400-2N-50/60 |
| PCC8E9 | | 80x90x28 | 4x3,4 | | | | | 13,6 | 400-3N-50/60 |
| PCC4FE9 | | 40x90x90 | 2x3,4 | | | | | 6,8 | 400-2N-50/60 |
| PCC8FE9 | | 80x90x90 | 4x3,4 | | | | | 13,6 | 400-3N-50/60 |
| PFC8E9 | | 80x90x90 | 4x3,4 | | | 5,3 | GN2/1 | 18,9 | |
| PFC8VE9 | | 80x90x90 | 4x3,4 | | | 5 | GN1/1 | 18,6 | |


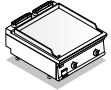
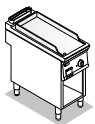
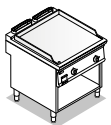
PIANI AD INDUZIONE - INDUCTION COOK TOPS

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | ZONE COTTURA COOKING POINTS | kW ZONE COTTURA COOKING POINTS kW | kW TOTALI TOTAL kW | V - Hz |
|------------------|---|------------------------------------|---|--------------------------------------|-----------------------|--------------|
| PIN4E9 |  | 40x90x28 |  | 2x5 | 10 | 400-3N-50/60 |
| PIN8E9 | | 80x90x28 |  | 4x5 | 20 | |
| PIN4FE9 |  | 40x90x90 |  | 2x5 | 10 | |
| PIN8FE9 | | 80x90x90 |  | 4x5 | 20 | |
| PIW4E9 |  | 40x90x28 |  | 5 | 5 | |
| PIW4FE9 |  | 40x90x90 |  | 5 | 5 | |

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

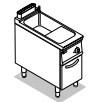
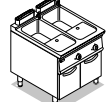
| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | POTENZA (kW) POWER (kW) | ALIM. FORNO OVEN SUPPLY | kW FORNO OVEN kW | DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION | kW TOTALI TOTAL kW | V - Hz | |
|------------------|---|------------------------------------|----------------------------|---|---------------------|------------------------------------|-----------------------|----------------|------|
| PP4E9 |  | 40x90x28 | 2x3,5 | | | | 7 | 400-3N - 50/60 | |
| PP4FE9 |  | 40x90x90 | | | | | | | |
| PP8E9 |  | 80x90x28 | 4x3,5 | | | | 14 | | |
| PP8FE9 |  | 80x90x90 | | | | | | | |
| PPF8E9 |  | 80x90x90 | |  | 5,3 | GN2/1 | | | 19,3 |
| PPF8VE9 |  | | |  | 5 | GN1/1 | | | 19 |

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 |
|------------------|---|------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------|
| FTL4G9 |  | 40x90x28 | LISSE LISA | 34x69 | | 8 | 400-3N - 50/60 |
| FTL4E9 | | | | | | 6 | |
| FTR4G9 | | | RAINURÉE ONDULADA | | | 8 | |
| FTR4E9 | | | | | | 6 | |
| FTC4G9 | | | CHROMÉE CROMADA | | | 8 | |
| FTC4E9 | | | | | | 6 | |
| FTL8G9 |  | 80x90x28 | LISSE LISA | 74x69 | | 16 | 400-3N - 50/60 |
| FTL8E9 | | | | | | 12 | |
| FTR8G9 | | | 1/3 RAINURÉE 1/3 ONDULADA | | | 16 | |
| FTR8E9 | | | | | | 12 | |
| FTC8G9 | | | CHROMÉE CROMADA | | | 16 | |
| FTC8E9 | | | | | | 12 | |
| FTL4FG9 |  | 40x90x90 | LISSE LISA | 34x69 | | 8 | 400-3N - 50/60 |
| FTL4FE9* | | | | | | 6 | |
| FTR4FG9 | | | RAINURÉE ONDULADA | | | 8 | |
| FTR4FE9 | | | | | | 6 | |
| FTC4FG9 | | | CHROMÉE CROMADA | | | 8 | |
| FTC4FE9* | | | | | | 6 | |
| FTL8FG9 |  | 80x90x90 | LISSE LISA | 74x69 | | 16 | 400-3N - 50/60 |
| FTL8FE9* | | | | | | 12 | |
| FTR8FG9 | | | 1/3 RAINURÉE 1/3 ONDULADA | | | 16 | |
| FTR8FE9* | | | | | | 12 | |
| FTC8FG9 | | | CHROMÉE CROMADA | | | 16 | |
| FTC8FE9* | | | | | | 12 | |

* Disponibili modelli a controllo elettronico
Electronic control models are available

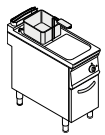
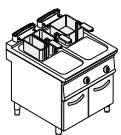
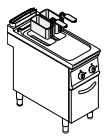
CUOCIPASTA** - PASTA COOKERS**

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY | POTENZA (kW) POWER (kW) | V - Hz | V - Hz |
|------------------|---|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|--------|----------------|
| CP4FG9 |  | 40x90x90 | | 40 | 15 | 400-3N - 50/60 |
| CP4FE9* | | | | 40 | 9 | |
| CP8FG9 |  | 80x90x90 | | 40+40 | 30 | 400-3N - 50/60 |
| CP8FE9* | | | | 40+40 | 18 | |

* Disponibili modelli a controllo elettronico
Electronic control models are available





** Cestelli non in dotazione
Baskets to be required

FRIGGITRICI - FRYERS



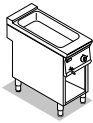
| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | ALIMENTAZIONE SUPPLY | TIPO VASCA TANK TYPE | CAPACITÀ VASCA (l) CAPACITY (lt) | POTENZA (kW) POWER (kW) | V - Hz | |
|------------------|---|------------------------------------|-------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------|----------------|----------------|
| FRV43FG9 |  | 40x90x90 | 🔥 | VASCA PULITA A "V" "V" SHAPED TANK | 13 | 12 🔥 + 0,01 ⚡ | 230-1 - 50 | |
| FRV47FG9 | | | | | 17 | 16 🔥 + 0,01 ⚡ | | |
| FRV41FG9 | | | | | 21 | 19 🔥 + 0,01 ⚡ | | |
| FR43FG9 | | | | | 13 | 11,5 🔥 + 0,01 ⚡ | | |
| FR47FG9 | | | 17 | 16,5 🔥 + 0,01 ⚡ | | | | |
| FR43FE9* | | | ⚡ | RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS | 13 | 12 | | 400-3N - 50/60 |
| FR47FE9* | | | | | 17 | 16,5 | | |
| FR41FE9* | | | | | 21 | 20 | | |
| FRV83FG9 |  | 80x90x90 | 🔥 | VASCA PULITA A "V" "V" SHAPED TANK | 13+13 | 24 🔥 + 0,01 ⚡ | 230-1 - 50 | |
| FRV87FG9 | | | | | 17+17 | 32 🔥 + 0,01 ⚡ | | |
| FRV81FG9 | | | | | 21+21 | 38 🔥 + 0,01 ⚡ | | |
| FR83FG9 | | | | | 13+13 | 23 🔥 + 0,01 ⚡ | | |
| FR87FG9 | | | 17+17 | 33 🔥 + 0,01 ⚡ | | | | |
| FR83FE9* | | | ⚡ | RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS | 13+13 | 24 | 400-3N - 50/60 | |
| FR87FE9* | | | | | 17+17 | 33 | | |
| FR81FE9* | | | | | 21+21 | 40 | | |
| FR48FE9 |  | 40x90x90 | ⚡ | RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS | 8+8 | 14 | 400-3N - 50/60 | |

* Disponibili modelli a controllo elettronico
Electronic control models are available

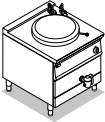


GRIGLIE A GAS - GAS GRILLS

| MODELLO MODEL | | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | ALIMENTAZIONE SUPPLY | POTENZA (kW) POWER (kW) |
|------------------|---|--|------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| GD4FG9 |  | CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA WITH WATER AND CAST IRON GRID | 40x90x90 | 🔥 | 11 |
| GD8FG9 |  | CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA WITH WATER AND CAST IRON GRID | 80x90x90 | 🔥 | 22 |
| GR4FG9 |  | CON PIETRA LAVICA E GRIGLIA INOX WITH LAVASTONE AND STAINLESS STEEL GRID | 40x90x90 | 🔥 | 11 |
| GR8FG9 |  | CON PIETRA LAVICA E GRIGLIA INOX WITH LAVASTONE AND STAINLESS STEEL GRID | 80x90x90 | 🔥 | 22 |

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | ALIMENTAZIONE SUPPLY | CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY | POTENZA (kW) POWER (kW) | V - Hz |
|------------------|---|------------------------------------|---|---------------------------------|----------------------------|----------------|
| BM4E9 |  | 40x90x28 |  | 4xGN1/3 | 3 | 400-2N - 50/60 |
| BM8E9 | | 80x90x28 | | 8xGN1/3 | 4,5 | 400-3N - 50/60 |
| BM4FE9 |  | 40x90x90 | | 4xGN1/3 | 3 | 400-2N - 50/60 |
| BM8FE9 | | 80x90x90 | | 8xGN1/3 | 4,5 | 400-3N - 50/60 |

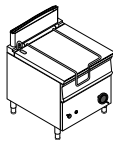
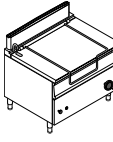
PENTOLE - BOILING PANS

| 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 | | |
|------------------|---|------------------------------------|---|--|---|----------------------------|-------------|--|----|
| P81FIE9 |  | 80x90x90 |  | 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 | | | | | |

SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) LxPxH | CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt) | POTENZA (kW) POWER (kW) | V - Hz |
|------------------|---|------------------------------------|--|----------------------------|---------------|
| SP4E9 |  | 40x90x28 | GN1/1 | 1,65 | 230-1 - 50/60 |
| SP4FE9 |  | 40x90x90 | | 1,65 | |


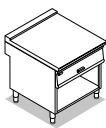
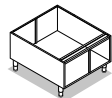


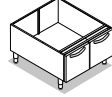


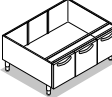


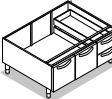


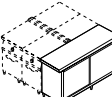


BRASIERE* - TILTING BRATT PANS*

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH | ALIMENTAZIONE SUPPLY | TIPO VASCA TANK TYPE | CAPACITÀ VASCA (l) CAPACITY (lt) | POTENZA (kW) POWER (kW) | V - Hz |
|------------------|---|------------------------------------|-------------------------|---|-------------------------------------|----------------------------|----------------|
| B8FAE9* |  | 80x90x90 | ⚡ | 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* |  | 120x90x90 | ⚡ | ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360 | 80 | 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

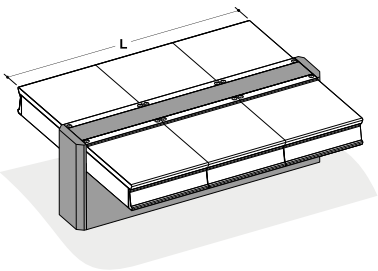
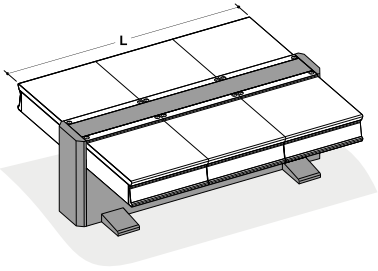
PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES

| MODELLO MODEL | | | MODELLO MODEL | | | MODELLO MODEL | | |
|------------------|---|---|------------------|---|---|------------------|---|---|
| PN4L9 |  | Piano neutro Work top Dim. cm 40x90x28h | PNC8FL9 |  | Piano neutro con cassetto su vano Work top with drawer on open cabinet Dim. cm 80x90x90h | VN8L9 |  | Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 80x76,5x57h |
| PNC4L9 |  | Piano neutro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 40x90x28h | PNC8FL9 |  | Piano neutro con cassetto su vano e supporto salamandra* Work top with drawer and salamander support* on open cabinet Dim. cm 80x90x90h | VNP8L9 |  | Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 80x76,5x57h |
| PN8L9 |  | Piano neutro Work top Dim. cm 80x90x28h | VN4L9 |  | Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 40x76,5x57h | VNP12L9 |  | Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 120x76,5x57h |
| PNC8L9 |  | Piano neutro con cassetto Work top with drawer Dim. cm 80x90x28h | VNP4L9 |  | Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40x76,5x57h | VNC12L9 |  | Vano neutro con porte e cassetti Neutral element with doors and drawers Dim. cm 120x76,5x57h |
| PN4FL9 |  | Piano neutro Work top Dim. cm 40x90x28h | VNC4L9 |  | Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40x76,5x57h | TAS18L9 |  | Tavolo armadio con porte scorrevoli da disporre in testa isola cottura Worktop cupboard with sliding doors for head cooking island Dim. cm 180x60x90h |
| PNC4FL9 |  | Piano neutro con cassetto GN1/1 su vano Work top with GN1/1 drawer on open cabinet Dim. cm 40x90x90h | | | | | | |
| PN8FL9 |  | Piano neutro Work top Dim. cm 80x90x28h | | | | | | |




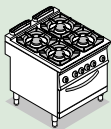











* Per salamandre QSE40/QSE60

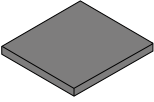
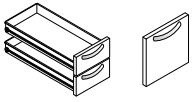
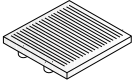
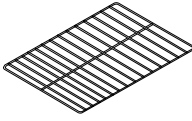
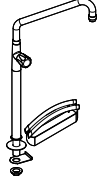


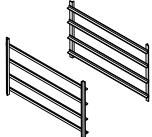
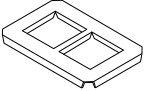
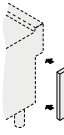
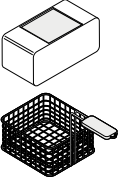
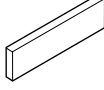

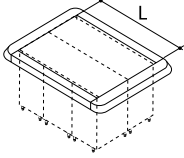
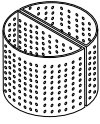
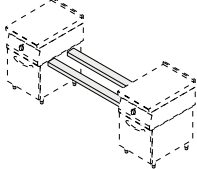
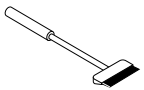
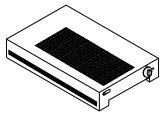
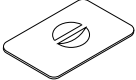
* For salamanders QSE40/QSE60

SBALZO - CANTILEVER SOLUTIONS

| MODÈLE MODELO | | LUNGHEZZA L (cm) LENGTH L (cm) |
|------------------|---|-----------------------------------|
| 399555 |  <p>FISSAGGIO A TERRA FLOOR FIXING</p> | 200 |
| 399556 | | 240 |
| 399557 | | 280 |
| 399558 | | 320 |
| 399559 | | 360 |
| 399560 | | 400 |
| 399561 | | 440 |
| 399562 |  <p>CON PIEDI WITH FEET</p> | 200 |
| 399563 | | 240 |
| 399564 | | 280 |
| 399565 | | 320 |
| 399566 | | 360 |
| 399567 | | 400 |
| 399568 | | 440 |

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

| MODELLO MODEL | | DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) LxPxH | FUOCHI BURNERS | kW BRUCIATORI BURNERS kW | ALIM. FORNO OVEN SUPPLY | kW FORNO OVEN kW | DIM. FORNO OVEN DIM. | kW TOTALI TOTAL kW | V - Hz |
|------------------|---|------------------------------------|---|-----------------------------|---|---------------------|--------------------------|-----------------------|----------------|
| EC4FG9 |  | 40x90x90 |  | 2x8 | | | | | |
| EC8FG9 | | 80x90x90 |  | 4x8 | | | | | |
| EC12FG9 | | 120x90x90 |  | 6x8 | | | | | |
| EF8GG9 |  | 80x90x90 |  | 4x8 |  | 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 |  | 120x90x90 |  | 6x8 |  | 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 |  | 120x90x90 |  | 6x8 |  | 9 | FULL SIZE 880x620x300 | 57 | |
| EFX12GGE9 | | | | |  | 7+3 | FULL SIZE 880x620x400 | 55 + 3 | 400-3N - 50/60 |

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Piastra liscia monofuoco Smooth plate for single burner |  | Portine e cassetti per vano Doors and drawers for bases |
|  | 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 |  | Kit ruote Castors kit |
|  | Riduzione pentole Reduction grid |  | Kit guide GN1/1 per vano GN1/1 runners kit for bases |
|  | Cornice piano per 2 piastre Top frame for 2 hot plates |  | Tamponamenti Joint panels |
|  | Cestelli per friggitrici e vasche supplementari raccogli olio Fryers extra baskets and additional oil draining tanks |  | Zoccolature Kicking stript |
|  | Cestelli per cuocipasta Pasta cooker extra baskets |  | Kit piani porzionatori ad isola e frontali Island and frontal plate shelves kit |
|  | Cesti doppi per pentole Double baskets for pans |  | Kit supporto ponte* Bridge system support* |
|  | Raschietto fry top Fry top scraper Kit lama ricambio (10 pz.) Scraper blades (10 pc.) |  | Elemento riscaldante per vano Base Heater |
|  | Coperchio GN1/1 Lid GN1/1 | | |

* 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

Le immagini e la validità dei dati riportati nel presente catalogo sono indicativi. TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
The information and the pictures shown in the current catalogue are approximate. TECNOINOX Srl reserves the right to modify these data without notice anytime.

www.tecnoinox.it



5410.437.12
studiodesign.it

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

