

TECNO74 POWERFUL AND SMART



 **TECNOINOX**

MOSAICO + T74
QUALITY DISCOVERS
NEW SPACES
**MO
SAI
CO**

T74



Tecnoinox è un'azienda manifatturiera italiana che offre una gamma esaustiva di cucine modulari e forni professionali per la ristorazione.

Attiva da oltre 30 anni, Tecnoinox governa il ciclo di produzione completo, dal foglio di acciaio al prodotto finito per assicurare massima cura e qualità. Garantisce inoltre servizi puntuali e affidabili in termini di supporto attivo alle vendite, garanzia ed assistenza post-vendita. Tutte le apparecchiature Tecnoinox sono costruite a norma di legge.

Il tasso di perfezione dei prodotti Tecnoinox è superiore al 99%, grazie ai numerosi collaudi che ciascuna macchina affronta con successo prima di essere venduta.

Tecnoinox appronta in sole 48 ore ben 80 prodotti best seller.

Tecnoinox is an Italian manufacturing company offering an extensive range of modular kitchens and professional ovens for the catering industry.

After more than 30 years in the business, Tecnoinox manages the full production cycle, from the stainless steel sheets to the finished product, to guarantee the highest quality and the very best care. It guarantees a punctual and reliable service in terms of active sales support, warranties and an after-sales service.

All Tecnoinox appliances are built in compliance with the law.

The perfection rate of Tecnoinox products is above 99% thanks to the extensive testing each machine undergoes and must pass before being sold.

At Tecnoinox some 80 best-selling products are ready for delivery in just 48 hours.

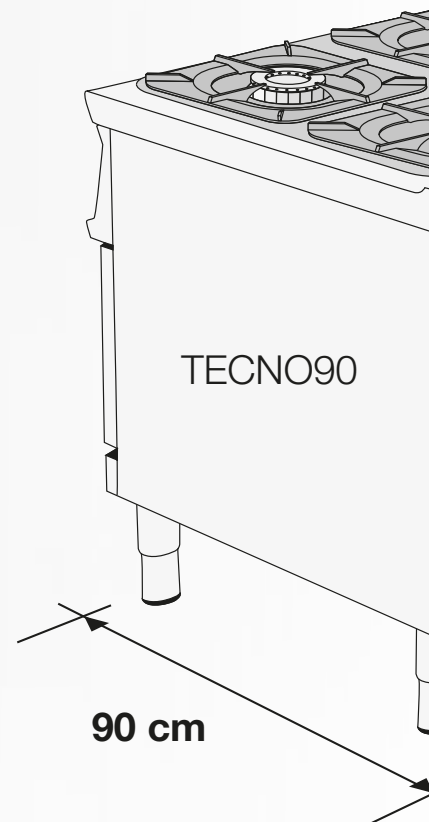
PERCHÉ TECNO74?

Tecno74 è uno dei best seller di Tecnoinox, una linea vincente perché capace di coniugare prestazioni e caratteristiche di ottimo livello con un uso intelligente dello spazio, specie in abbinamento a Mosaico74 o Tecno90.

Presenta un'ampia gamma di apparecchiature di cottura, comprese macchine evolute, con controllo digitale.

Tecno74 è ideale per cucine di ristoranti e hotel di dimensioni medio-grandi. Soddisfa requisiti di affidabilità, potenza e durezza, per servire al meglio un numero di coperti importante.

Fornisce agli chef la certezza di trovare la soluzione ideale per le proprie esigenze e permette loro di lavorare in modo efficace ed efficiente, anche in presenza di menu elaborati.



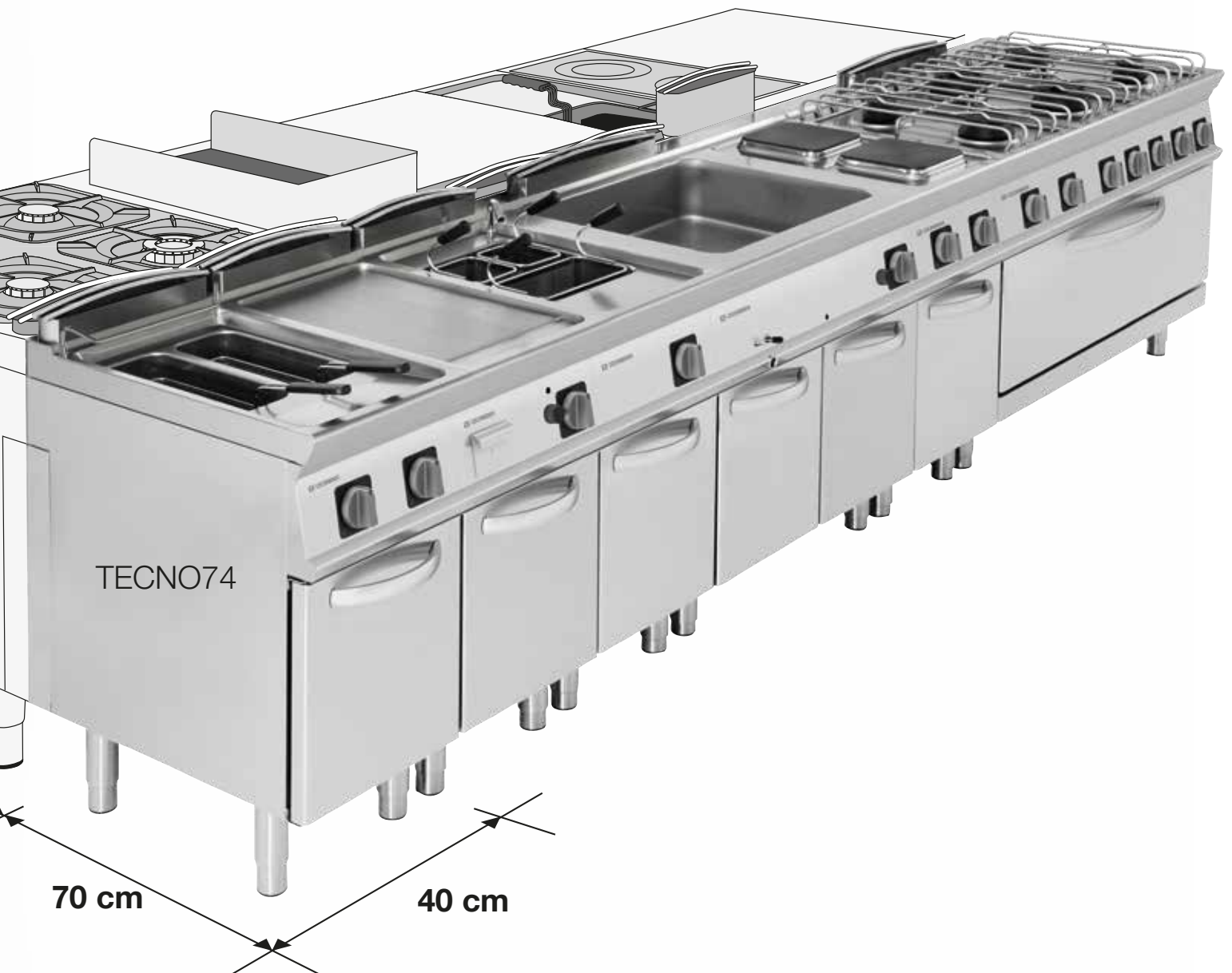
WHY CHOOSE TECNO74?

Tecno74 is one of Tecnoinox's best sellers: a winning product line that combines great performance and features with smart use of space, especially when combined with Mosaico74 or Tecno90.

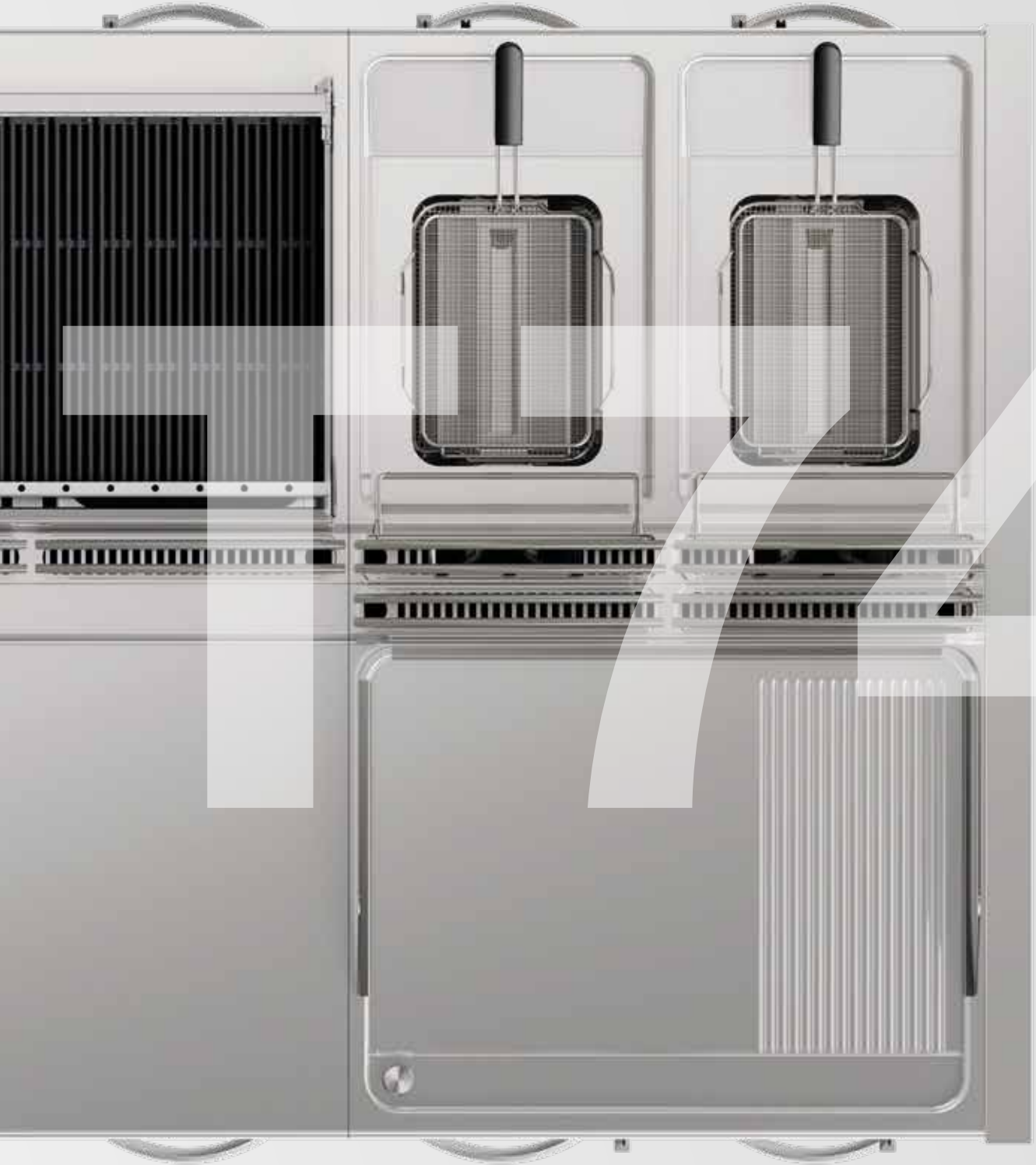
It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled, technologically advanced machines.

Tecno74 is ideal for kitchens in medium/large restaurants and hotels. It is reliable, powerful and long-lasting, making sure you can serve large numbers of diners.

Chefs can be sure to find the ideal solution to meet their needs, working efficiently and effectively, even where the menu is complex.







TECNO74: POTENZA E FLESSIBILITÀ

Tecno74 è una linea che coniuga intelligenza nella gestione degli spazi e potenza. I clienti la scelgono e la apprezzano perché dà a ogni ristoratore la possibilità di costruirsi una cucina su misura, ampia e potente, facendo un uso intelligente dello spazio.

Materiali di alta qualità, una progettazione attenta e finiture accurate assicurano robustezza e funzionalità di macchine e composizioni Tecno74. Il design di Tecno74 è studiato per facilitare l'installazione e agevolare la pulizia. Con la sua ampia gamma di apparecchiature evolute, disponibili anche con controllo elettronico, Tecno74 soddisfa le esigenze di installatori, ristoratori e chef.



SICUREZZA

Le apparecchiature a gas sono certificate dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza. Le apparecchiature elettriche, testate presso i nostri laboratori, sono certificate CE.

SAFETY

The gas appliances are certified by German body DVGW and have passed the most stringent safety tests. The electrical appliances are tested at our facility and are CE certified.



FACILITÀ DI PULIZIA

I piani e le vasche stampati con spigoli arrotondati, ampi invasi e bordi anti-trabocco minimizzano le infiltrazioni e facilitano la pulizia. I camini rimovibili per la pulizia e il perfetto accostamento tra i moduli contribuiscono a preservare l'igiene.

EASY TO CLEAN

The stamped tops and tanks with rounded corners, wide grooves and anti-spill edges mean infiltrations are reduced to a minimum and the products are easy to clean. The vents can be removed for cleaning and the units fit together perfectly, which helps to ensure a good level of hygiene is maintained.



FINITURE

Un aspetto importante di Tecno74 è l'attenzione messa al design, in termini di estetica e funzionalità. Le maniglie ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.

FINISHES

An important feature of Tecno74 is its strong design focus both on aesthetics and functionality. The broad, robust handles have good grip and are easy to clean. They also protect the doors against knocks from trolleys. The single-piece side panels complete the island, unifying it and providing solidity. They also come in a coated version like the doors.



POTENZA E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Lo chef può contare su potenze importanti e su prestazioni eccellenti in termini di uniformità di cottura.

POWERFUL UNIFORM COOKING

Chefs can count on substantial power and excellent performance in terms of cooking uniformity.



ROBUSTEZZA E DUREVOLEZZA

Piani in acciaio Inox Aisi 304 spessore 1,5 mm.

ROBUST AND LONG-LASTING

Tops in 1.5 mm AISI 304 stainless steel.



MASSIMA AFFIDABILITÀ

Apparecchiature realizzate in Tecnoinox, con materiali e componenti italiani o europei. Indice di perfezione superiore al 99%.

ULTRA-RELIABLE

Appliances made by Tecnoinox using Italian or European materials and components. Perfection index above 99%.



GUARNIZIONI

In maglia di acciaio e fibra di vetro, sigillano la porta e resistono alle alte temperature per anni e anni.

SEALS

Made from steel mesh and glass fibre, they seal the door and can withstand high temperatures for many years.



TECNO74: POWERFUL AND FLEXIBLE

The Tecno74 range combines smart space management and power. Customers like and keep choosing this line because each and every restaurateur can create his or her own spacious and powerful kitchen, making smart use of the available area.

High-quality materials, a meticulous design and polished finishes ensure the Tecno74 appliances and compositions are robust and practical. Tecno74 has been designed to make installation and cleaning easy. With a wide range of advanced appliances, also available with electronic controls, Tecno74 meets the needs of installers, restaurateurs and chefs.



VANO TECNICO

La maggior parte dei moduli è dotata di vano tecnico posteriore per gli allacciamenti.

TECHNICAL COMPARTMENT

The majority of the units are fitted with a technical compartment at the back for connections and hook-ups.



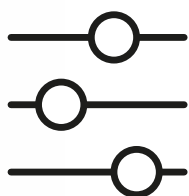
PERFETTO ACCOSTAMENTO DELLE MACCHINE E FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

L'esclusivo sistema di fissaggio Tecnoinox rende agevole l'installazione delle macchine e il perfetto accostamento. I piedini, facili da regolare, sono in acciaio Inox Aisi 304.

APPLIANCES THAT FIT TOGETHER PERFECTLY AND ARE EASY TO INSTALL

The exclusive Tecnoinox fastening system makes the appliance easy to install and fit together. The feet are easy to adjust and made from AISI 304 stainless steel.





SCOPRI I VANTAGGI DEL CONTROLLO ELETTRONICO

Tecno74 presenta una gamma di macchine per la cottura fornite di controllo elettronico: friggitrici, cuocipasta, frytop e brasiere multifunzione.

Le macchine a controllo elettronico offrono importanti vantaggi operativi agli chef e alle loro brigate di cucina:

- Standardizzazione delle cotture, certezza del risultato e ripetibilità dei successi, grazie alla possibilità di programmare le cotture.
- Risparmio di tempo: non occorre sorvegliare le cotture grazie ai programmi e agli avvisi acustici.
- Migliori risultati di cottura e minori consumi, grazie ai sistemi di stabilizzazione delle temperature.
- Importanti funzioni accessorie come il "melting" nelle friggitrici, per l'impiego di grassi solidi.



FRIGGITRICI
FRYERS



CUOCIPASTA
PASTA COOKER



FRY TOP
FRY TOP



BRASIERE MULTIFUNZIONE
MULTIFUNCTIONAL
BRAISING PANS

ADVANTAGES OF ELECTRONIC CONTROLS

Tecno74 includes a range of cooking appliances with electronic controls: fryers, pasta cookers, fry tops and multifunctional braising pans.

The appliances with electronic controls have important advantages for chefs and their kitchen staff:

- *Standardised cooking, guaranteed results and the ability to repeat cooking cycles successfully: all thanks to the programming feature.*
- *Time savings: no need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.*
- *Great cooking results and less consumption, thanks to the temperature stabilisation systems.*
- *Important additional functions such as melting for the fryers for using solid fats.*



Il tuo progetto, unico / *Your unique design*

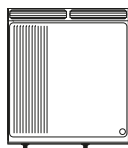
TECNO74 LA TUA CUCINA, COME VUOI TU

L'installazione dei moduli Tecno74 è flessibile, per rispondere a ogni esigenza progettuale e operativa. Le cucine si possono comporre con moduli da 40, 80, 120 cm, in versione top, su vano oppure su forno. L'ufficio layout Tecnoinox fornisce supporto per i progetti di composizioni e cucine intere.

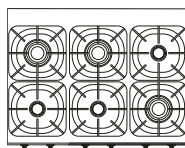
MODULARITÀ MODULAR UNITS



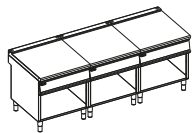
40 cm



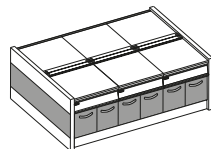
80 cm



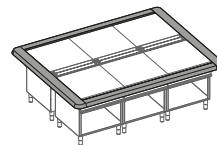
120 cm



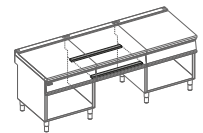
LINEA A PARETE
LINE ALONG THE WALL



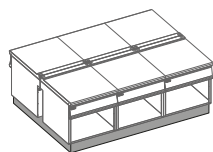
ISOLA CON FIANCONI
ISLAND WITH LARGE SIDE PANELS



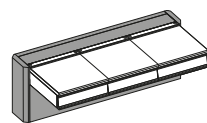
ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
ISLAND WITH PORTION SERVER TOP



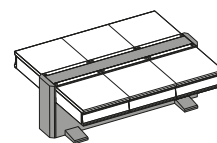
SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SOLUTIONS



ISOLA SU ZOCCOLO
ISLAND ON PLINTH



SBALZO CON APPARECCHIATURE SU UN LATO
CANTILEVERED INSTALLATION WITH APPLIANCES ON ONE SIDE



SBALZO CON APPARECCHIATURE SU DUE LATI
CANTILEVERED INSTALLATION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES

Porte e fianconi delle composizioni a isola possono essere personalizzati in 5 finiture colore, su richiesta in fase di ordine.

Doors and large side panels used for island compositions can be personalised in 5 different colours. Please make your request when placing your order.



BIANCO
WHITE
RAL 9016



NERO
BLACK
RAL 9005



GRIGIO ANTRACITE
ANTHRACITE GREY



BLU
BLUE
RAL 5011



ROSSO
RED
RAL 3001

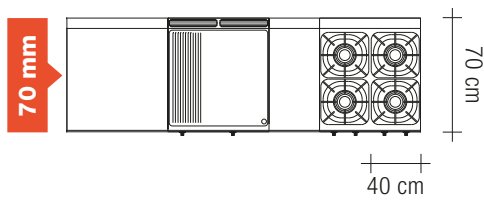
TECNO74

YOUR KITCHEN, JUST HOW YOU WANT IT

Tecno74 modules are flexible to install, meeting any design or operating need.

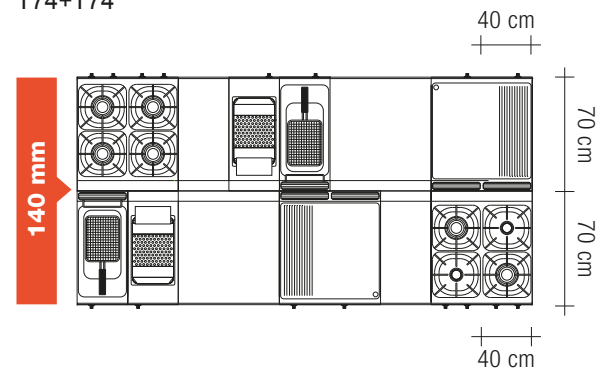
The kitchen units can be composed of 40, 80 or 120 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below. Tecnoinox's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

IN LINEA IN LINE



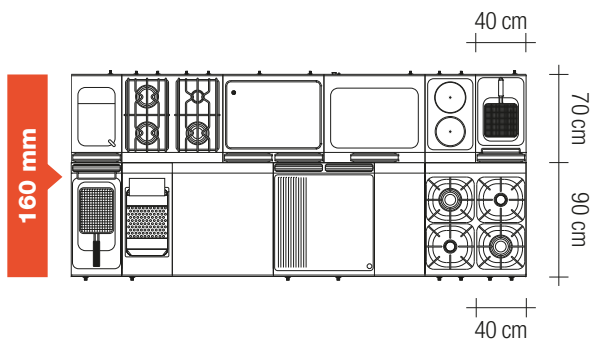
ISOLA CONTRAPPOSTA ISLAND ON OPPOSITE SIDES

T74+T74



ISOLA CONTRAPPOSTA CON T90 ISLAND ON OPPOSITE SIDES WITH T90

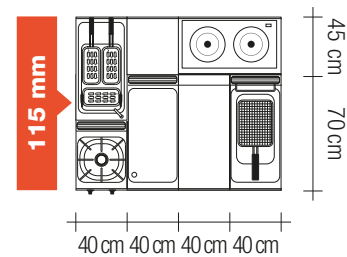
T74+T90



MO SAI CO

COMPOSIZIONE MOSAICO MOSAICO COMPOSITION

T74+Mosaico



T74+T90 L'ARMONIA DI UNA CONTRAPPOSIZIONE PERFETTA

Tutti i moduli della linea T74 hanno profondità 70 cm e larghezza 40 cm, si possono contrapporre con la linea T90, per razionalizzare lo spazio e mantenere massima qualità e identico design.

T74+T90 PERFECTLY BALANCED OPPOSITES

All models in the T74 line are 70 cm deep and 40 cm wide, and can be installed opposite units from the T90 line, to make the best use of space while maintaining high quality and a unified design identity.

MOSAICO L'ISOLA DI COTTURA MODULARE COMPATTA

Scopri-la a pagina 16.

MOSAICO COMPACT MODULAR COOKING ISLAND

Find out more on page 16.



MOSAICO

MOSAICO TECNOINOX: LA QUALITÀ SCOPRE NUOVI SPAZI

Mosaico è una linea di moduli speciali, caratterizzati dalla profondità di 45 cm, che si combinano perfettamente con la gamma Tecno74 dando luogo a isole di cottura più compatte e razionali.

Perfetta per ristoranti con cucina a vista e per scuole di cucina, Mosaico offre la totale flessibilità negli accostamenti e assicura funzionalità ai massimi livelli in spazi ristretti.



PIANI COTTURA A GAS
GAS BOILING TOPS

TECNOINOX MOSAICO: QUALITY IN NEW SPACES

Mosaico is a special line of modular units, 45 cm deep, which combine perfectly with the Tecno74 range to create compact cooking islands designed to make the best use of space.

Perfect for restaurants with open kitchens as well as cooking schools, Mosaico is completely flexible when it comes to combining different modules. It guarantees maximum convenience in limited spaces.



PIANI COTTURA ELETTRICI
ELECTRIC BOILING TOPS

PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA
ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS

PIANI COTTURA AD INDUZIONE
INDUCTION COOK TOPS

BAGNOMARIA
BAIN-MARIE

PIANI NEUTRI
WORKTOPS



LA GAMMA TECNO74

THE TECNO74 RANGE

Scopri la vastissima gamma di Tecno74 e scegli gli elementi e le macchine più adatti alle esigenze della cucina che hai in mente.

I moduli Tecno74 sono disponibili per composizioni libere e versatili, perfette per gestire in modo ottimale gli spazi: in linea, ad isola, sospesa, in contrapposizione con Tecno90 e in composizioni Mosaico.

Le composizioni Tecno74 sono disponibili su richiesta anche con portine, zoccolature e fianconi verniciati in cinque preziosi colori: grigio antracite, nero, bianco, rosso e blu.

Discover the extensive Tecno74 range and choose the appliances most suited to the kitchen you have in mind. The Tecno74 models can be used to build free and versatile compositions, perfect for managing your space in the best way possible, whether in line, on an island, mounted on the wall, opposite Tecno90 units or in a Mosaico composition.

Tecno74 compositions are available with doors, plinths and large side panels coated in five different colours: anthracite grey, black, white, red and blue (on request).

CUCINE E PIANI DI COTTURA

COOKERS AND COOK TOPS

P. 20

FRY TOP

FRY TOP

P. 23

FRIGGITRICI E SCALDAPATATE

FRYERS AND CHIP SCUTTLES

P. 24

GRIGLIE

GRILLS

P. 26

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES

P. 27

PENTOLE E BRASIERE

BOILING PANS AND BRAISING PANS

P. 28

PIANI E BASI

TOPS AND BASES

P. 29

CUCINE E PIANI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS COOKERS AND GAS BOILING TOPS

- Piani stampati anti-trabocco con ampi invasi per prevenire infiltrazioni e agevolare la pulizia.
- Da 2 a 6 fuochi.
- Versioni "super" con tutti i fuochi da 7,2 kW a doppia corona.
- Bruciatori ad alto rendimento in ghisa, indeformabili e performanti, da 3,3 + 4,5 + 7,2 kW monocorona e 7,2 kW doppia corona.
- Bruciatori con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.
- Griglia posapentola in solida ghisa smaltata o in tondino per una maggior maneggevolezza delle padelle.
- *Moulded anti-spill tops with wide grooves to prevent infiltrations and facilitate cleaning.*
- *2-6 burners.*
- *'Super' models with all double ring 7.2 kW burners.*
- *High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (3.3 + 4.5 + 7.2 kW) or double ring (7.2 kW).*
- *Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.*
- *Pan support grid in solid enamelled cast iron or iron rods for better pan manageability during cooking.*



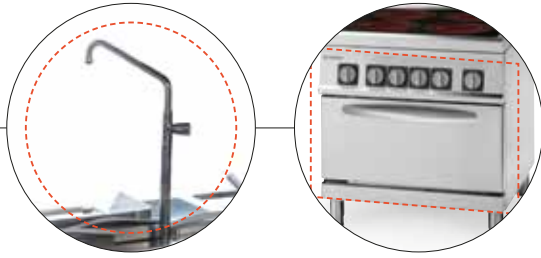
CUCINE E PIANI COTTURA A GAS TUTTAPIASTRA COOKERS AND GAS SOLID TOPS

- Piastra indeformabile in fusione di ghisa.
- Potente bruciatore centrale da 9 kW.
- *Non-deformable cast iron plate.*
- *Central burner power 9 kW.*



I bruciatori in ghisa sono dotati di molti fori distribuiti sulla circonferenza per la miglior diffusione della fiamma e combustione.

The cast iron burners have a high number of holes around the circumference to better distribute the flames and combustion.



IN TUTTE LE CUCINE È POSSIBILE INSTALLARE:

- Colonnina acqua orientabile.
- Forni elettrici o a gas, statici o a convezione, dimensioni GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) altezza cella 30 o 40 cm. 1 Griglia sempre inclusa.
- Basi refrigerate.

THE FOLLOWING CAN BE INSTALLED IN ALL KITCHENS:

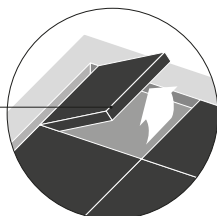
- Adjustable water pump.
- Electric or gas static or convection ovens: GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cabinet height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.
- Refrigerated base units.



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI CON PIASTRE ERMETICHE QUADRE O CON PIASTRE TONDE O CON PIASTRE COMPLANARI BASCULANTI QUADRE COOKERS AND ELECTRIC BOILING TOPS WITH SQUARE HERMETIC PLATES OR ROUND PLATES OR WITH FLUSH TILTING SQUARE PLATES

- Versione con piastre ermetiche, con piano stampato e piastra stampata, per la miglior igiene.
- Versione con piastre basculanti complanari per una maggior maneggevolezza delle padelle in cottura.
- Potenza regolabile su 6 livelli.
- Model with hermetic plate, moulded top and moulded plate for better hygiene.
- Model with flush tilting plates for better pan manageability during cooking.
- 6 power levels.

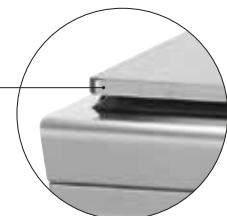
Piastra complanare basculante
Flush tilting plate



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA COOKER AND SOLID ELECTRIC BOILING TOPS

- Robusto piano in acciaio al molibdeno, indeformabile.
- Fino a 4 zone di cottura indipendenti.
- Resistenze ultrarapide con filamento al tungsteno.
- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.

Spessore piastra 15 mm
Plate 15 mm thick



CUCINE E PIANI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS



CUCINE E PIANI COTTURA A INDUZIONE COOKERS AND INDUCTION COOK TOPS

- La tecnologia più innovativa nella cottura orizzontale.
- Un generatore con comando indipendente ogni due zone riscaldanti.
- Alta resa e risparmio energetico: lavora solo in presenza di pentola.
- Minima dispersione di calore nell'ambiente.
- Facilità di pulizia.

- *The most innovative technology in horizontal cooking.*
- *Generator with separate controls every two heating zones.*
- *High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.*
- *Minimum heat dispersion.*
- *Easy to clean.*

Versione wok
Wok version

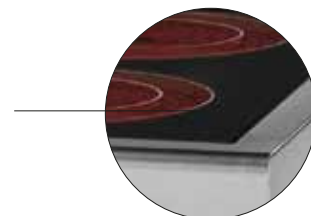


CUCINE E PIANI COTTURA VETROCERAMICA COOKERS AND GLASS CERAMIC COOK TOPS

- Piano in vetroceramica spessore 6 mm.
- Le zone riscaldanti permettono la selezione dell'accensione del circuito più piccolo o di entrambi a seconda delle dimensioni della pentola.
- Resistenze ultrarapide al tungsteno.
- Facilità di pulizia.

- *Glass ceramic top, 6 mm thick.*
- *The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.*
- *Ultra-rapid tungsten resistors.*
- *Easy to clean.*

Spessore piano 6 mm
Top 6 mm thick



FRY TOP

FRY TOP



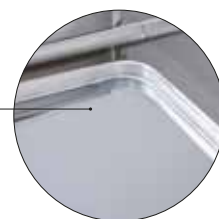
FRY TOP

FRY TOP

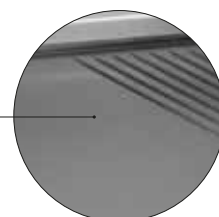
- Piano stampato a tenuta stagna.
- Disponibili nelle seguenti versioni:
 - piastra in acciaio liscia
 - piastra in acciaio rigata
 - piastra in acciaio rigata 1/3
 - piastra cromata con valvola termostatica per rilevamento temperatura e blocco di sicurezza.
- Facilità di pulizia con alzatina rimovibile e spigoli arrotondati.

- *Moulded sealed top.*
- *Available in the following versions:*
 - *smooth steel plate*
 - *ribbed steel plate*
 - *ribbed steel plate 1/3*
 - *chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.*
- *Easy to clean with removable upstand and rounded corners.*

Dettaglio piastra cromata
Close-up of chrome plate



Dettaglio piastra liscia e rigata
Close-up of smooth and ribbed plate



FRIGGITRICI E SCALDAPATATE FRYERS AND CHIP SCUTTLES



Vasca "a V"
per agevolare la pulizia
*V-shaped tank for
easy cleaning*

Capienza vasche / Tank volumes
8+8 · 13 · 13+13 · 17 · 17+17 litri / litres



Resistenze rotanti
inclinabili
*Tilting rotating
resistors*

Capienza vasche / Tank volumes
8 · 8+8 · 13 · 13+13 · 17 · 17+17 litri / litres



FRIGGITRICI A GAS CON SCAMBIATORI IN VASCA E FRIGGITRICI A GAS CON "VASCA PULITA" GAS FRYERS WITH EXCHANGERS IN THE TANK AND GAS FRYERS WITH EMPTY TANK

- Gli scambiatori di calore in vasca assicurano la miglior resa energetica.
- Le friggitorie con "vasca pulita", dispongono di un'ampia zona fredda e sono facili da pulire.
- Regolazione termostatica con termostato di sicurezza e rilevatore in vasca, protetto e a contatto diretto con l'olio.
- Piani e vasche stampati.
- Tutte le friggitorie sono complete di cestelli, coperchi (utilizzabili solo a friggitoria spenta) e vasca per il recupero dell'olio con filtro.

- *The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.*
- *The fryers with an empty tank have a large cool zone and are easy to clean.*
- *Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.*
- *Moulded top and tanks.*
- *All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.*



FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RESISTENZE IN VASCA BASCULANTI O ROTANTI ELECTRIC FRYERS WITH ROTATING OR TILTING RESISTORS IN THE TANK

- Elevata potenza e ottima resa grazie alle resistenze rotanti in vasca.
- Facilità di pulizia, grazie alla possibilità di ruotare le resistenze.
- Regolazione termostatica con termostato di sicurezza e rilevatore in vasca, protetto e a contatto diretto con l'olio.
- Piani e vasche stampati.
- Tutte le friggitorie sono complete di cestelli, coperchi (utilizzabili solo a friggitoria spenta) e vasca per il recupero dell'olio con filtro.

- *High power and excellent performance thanks to the rotating resistors in the tank.*
- *Resistors can be rotated for easy cleaning.*
- *Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.*
- *Moulded top and tanks.*
- *All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.*



Capienza vasche / Tank volumes
13 · 13+13 · 17 · 17+17 litri / litres



FRIGGITRICI ELETTRICHE CON CONTROLLO ELETTRONICO E RESISTENZE ROTANTI IN VASCA **ELECTRIC FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROLS AND ROTATING RESISTORS IN THE TANK**

- Gestione accurata della temperatura con visualizzazione del dato reale in vasca.
 - Ricette memorizzabili per ripetere le cotture di successo.
 - Non occorre sorvegliare le cotture, grazie ai programmi e agli avvisi acustici.
 - Funzione "Melting" per lo scioglimento dei grassi solidi.
 - Piani e vasche stampati, con vasca isolata.
 - Tutte le friggitrice sono complete di cestelli, coperchi (utilizzabili solo a friggitrice spenta) e vasca per il recupero dell'olio con filtro.
- *Precise temperature control with real tank temperature displayed.*
 - *Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.*
 - *No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.*
 - *Melting function for dissolving solid fats.*
 - *Moulded top and tanks with separate tank.*
 - *All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.*



SCALDAPATATE **CHIP SCUTTLES**

- Lampada di riscaldamento a infrarossi.
 - Utile per il corretto mantenimento di pietanze fritte o comunque cotte: assicura la giusta temperatura per parecchi minuti garantendo le qualità organolettiche.
 - Vasca con falso fondo, compatibile con contenitori GN.
- *Infrared heating lamp.*
 - *Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.*
 - *Tank with false bottom, compatible with GN containers.*

GRIGLIE A GAS GAS GRILLS



GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA GAS LAVA STONE GRILL

- Griglia in acciaio inox con regolazione altezza. La pietra lavica distribuisce il calore ricreando un piacevole effetto "barbecue".
- Paraspruzzi, griglia e pietra lavica rimovibili per la pulizia.
- Griglia in acciaio regolabile in altezza.

- *Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.*
- *Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.*
- *Height-adjustable steel grill.*



GRIGLIE A GAS O ELETTRICHE CON ACQUA GAS OR ELECTRIC GRILL WITH WATER

- Ottime per mantenere succosi i cibi.
- Griglie facili da rimuovere per un efficace pulizia.
- Le griglie sono double face, per grigliare carni o pesci.
- Le griglie elettriche dispongono di carico acqua automatico.

- *Excellent for keeping foods juicy.*
- *Easy to remove grills for thorough cleaning.*
- *The grills are double face for grilling meat or fish.*
- *The electric grills have an automatic water fill function.*



Griglia smaltata "double face" carne-pesce
Double-face enamelled grill for meat and fish

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES



CUOCIPASTA **PASTA COOKER**

- Vasche e scarichi in acciaio inox AISI 316 resistente alle corrosioni, da 24 o 24+24 litri.
- Piani e vasche stampati.
- Dotati di dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento degli elementi riscaldanti in mancanza di acqua in vasca.
- Con scarico amidi e rubinetto carico acqua.
- Disponibile anche in versione con controllo elettronico, programmabile.
- Con falso fondo.
- Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 24 litre or 24+24 litre capacity.
- Moulded top and tanks.
- Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
- With starch drain and water fill tap.
- Also available with programmable, electronic controls.
- With false bottom.



BAGNOMARIA **BAIN-MARIE**

- Ottimo per il mantenimento del calore di pietanze cotte e preservarne caratteristiche organolettiche e nutrizionali.
- Dotato di termostato di lavoro fino a 90 °C.
- Dotato di termostato di sicurezza.
- Vasche per contenitori GN.
- Pratico rubinetto di scarico anteriore.
- Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
- Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
- Equipped with safety thermostat.
- Tanks for GN containers.
- Practical tap at the front for drainage.

PENTOLE E BRASIERE

BOILING PANS AND BRAISING PANS



PENTOLE

BOILING PANS

- Capacità vasca da 50 litri.
- Modelli solo con riscaldamento indiretto.
- Rubinetto frontale di scarico, facile da smontare per la pulizia.
- *50-litre tank.*
- *Models with indirect heating only.*
- *Front drainage tap, easy to remove for cleaning.*



BRASIERE

BRAISING PANS

- Capacità vasca da 50 litri.
- Fondo in acciaio inox ad alto spessore.
- *50-litre tank.*
- *Thick stainless steel bottom.*

PIANI E BASI TOPS AND BASES



BRASIERE MULTIFUNZIONE CON CONTROLLO ELETTRONICO

MULTIFUNCTIONAL BRAISING PANS WITH ELECTRONIC CONTROLS

- Resistenze ultrarapide.
 - Capacità vasca da 15 o 28 litri.
 - Scarico in vasca.
 - Fondo vasca in Duplex, materiale che conduce bene il calore e resiste all'ossidazione.
-
- *Ultra-rapid resistors.*
 - *15 or 28-litre tank.*
 - *Drain in tank.*
 - *Tank bottom made from Duplex, which is a good heat conductor and is resistant to oxidation.*

PIANI E BASI TOPS AND BASES

- Robusti e capienti.
- Disponibili con cassetti.
- Abbinabili a elementi riscaldanti.
- Disponibili anche basi refrigerate di varie dimensioni con porte e/o cassetti.

- *Robust and capacious.*
- *Available with drawers.*
- *Usable with heating elements.*
- *Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.*



Alta professionalità in cucina
High professional standards in the kitchen

T74

TECNO74TECNOINOX

