

Apparecchiature professionali per la cottura  
Professional cooking equipment



TECNO90

 **TECNOINOX**

*and now, let's cook!*



**PER I PIÙ 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

caratteristiche generali  
general features



**ISOLA CENTRALE CON PIANO PORZIONATORE E SUPPORTO SALAMANDRA**  
**CENTRAL ISLAND WITH PLATE SHELVES KIT AND SALAMANDER SUPPORT**

TECNO90 è una linea di cottura modulare progettata per offrire prestazioni professionali di alto livello con la massima versatilità. È ideale per cucine di hotel, mense, comunità, grandi ristoranti che necessitano di affidabilità, potenze e produttività idonee a servire un elevato numero di coperti.

Prestazioni professionali richiedono **materiali** adeguati, della migliore qualità. In TECNO90 gli acciai di grosso spessore dei piani (2 mm) costruiti in AISI 304 ed i componenti ad alta affidabilità sono pensati per conferire resistenza e durata nel tempo alle apparecchiature.

L'attenzione alla **sicurezza** è un punto fermo nella progettazione di ogni apparecchiatura della linea: tutte le macchine sono dotate di dispositivi idonei a garantire un ambiente di lavoro sempre sicuro anche in condizioni di prolungato utilizzo.

TECNO90 con le sue caratteristiche ha superato i più severi test europei, ottenendo la certificazione gas DVGW per la maggior parte dei Paesi europei.

TECNO90 è pensata per rendere semplici le operazioni di pulizia grazie alle ampie raggiature delle vasche stampate, ai bordi antitrabocco e al perfetto accostamento delle singole apparecchiature modulari garantito da un esclusivo ed innovativo sistema di fissaggio. Tutte le apparecchiature sono progettate pensando all'**igiene**, tutelando sia chi lavora in cucina, sia il cliente in sala.

Oltre ad essere performante e sicura, TECNO90 è bella. I camini di **design** – che da necessità tecnica diventano dettaglio estetico – le linee decise e pulite e l'attenzione ad ogni dettaglio ne fanno un prodotto **"made in Italy"** non solo per la qualità, ma anche per l'estetica.

TECNO90 is a modular cooking line designed to offer professional performance of the highest level with maximum versatility. It is ideal for hotels, community centers and large restaurants that need reliability, power and productivity suitable for serving a high number of servings.

Professional performance requires adequate best quality **materials**. The TECNO90 AISI 304 stainless steel thick tops (2mm) and highly reliable components are designed for resistance and durability over time.

All the appliances in the line have been designed keeping **safety** in mind: all the machines are equipped with devices suitable for guaranteeing a safe workplace, even in prolonged use conditions.

TECNO90, with its select features, has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the countries in Europe.

TECNO90 is designed for making cleaning simple thanks to the large pressed tops with raised edges against overflow and to the perfect draw up guaranteed by an exclusive and innovative assembly system. All the appliances are designed with a focus on **hygiene** protecting both those who work in the kitchen as well as those eating in the dining room.

TECNO90 is not just performing and safe, it is also attractive. The fanciful chimneys – providing technical necessities as well as an aesthetic detail – together with the effective and simple design, and the attention to every detail, make it a **"made in Italy"** product not only for its quality, but also for its attractive appearance.





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

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



## possibilità di installazione installation possibilities

### Apparecchiature freestanding

Sono dotate di piedi regolabili in inox e vani attrezzabili con porte. Possono essere disposte **a parete** o ad **isola centrale**, con la possibilità di aggiungere lungo i lati un piano porzionatore utile come base di appoggio, che conferisce compattezza estetica al blocco cucina.

### Apparecchiature in versione top

Sono dotate di piedini regolabili e possono essere utilizzate su tavolo o su vani neutri. Apparecchiature top e freestanding possono essere combinate con **soluzioni a ponte** creando spazi liberi da utilizzare secondo le specifiche esigenze di ogni diversa cucina.

Per una pulizia facile e veloce dell'ambiente cucina e un sicuro impatto estetico, TECNO90 può essere installata **a sbalzo**, con le apparecchiature su un lato – anche a muro - o su ambo i lati ad isola centrale. La trave di lunghezza modulare (da 200 a 440 cm) permette una veloce installazione di qualsiasi apparecchiatura, anche su vano e può essere provvista di piedi o fissata a pavimento.

La trave accoglie al suo interno gli allacciamenti alla rete idrica, elettrica e del gas, agevolmente accessibili per la manutenzione grazie alla pannellatura in acciaio inox facilmente rimovibile.

Il **fissaggio** di ogni apparecchiatura alle

altre si esegue facilmente con accesso dal fronte e attraverso un disco fissato a baionetta sulla parte superiore/posteriore del piano. In questo modo è garantito un accostamento preciso e lineare privo di infiltrazioni o fessure.

### Freestanding appliances

They are equipped with adjustable stainless steel feet and provided with bases that can be accessorized with doors. They can be positioned by the wall or as a central island, with the possibility to add a plate shelf along the sides, useful as a support and at the same time providing a compact appearance to the kitchen unit.

### Top version appliances

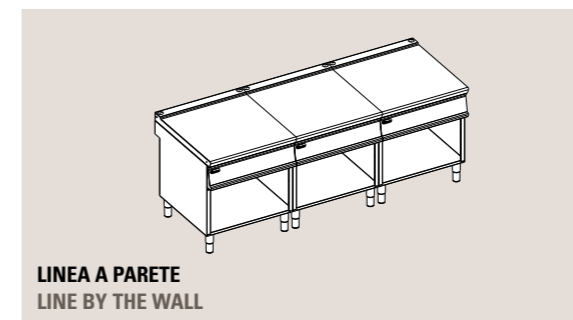
They are equipped with adjustable feet and can be positioned both on tables or on neutral bases.

Top appliances and freestanding units may be combined with **bridge solutions** creating free spaces to be used according to specific needs of each different kitchen.

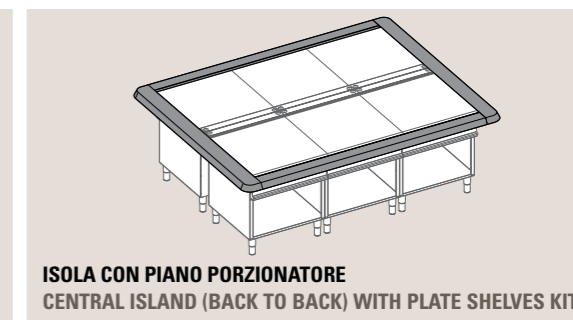
Of sure aesthetic impact, **TECNO90 cantilever solution** is ideal for an easy and quick cleaning of the kitchen environment. It can be installed with appliances on one side –also by the wall- or on both sides as a central island. The

modular lengthwise beam (from 200 to 440 cm) allows quick installation of almost any appliance, also on bases, and can be equipped with feet or fixed to the floor. Electric wires together with water and gas pipes have to be located inside the beam, providing very easy accessibility for periodic maintenance operations thanks to the plainly removable stainless steel panels.

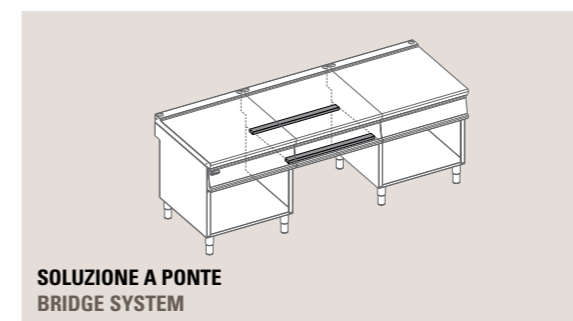
The **assembly** of each unit with the others is easily executed with frontal access and through a disc mounted with a bayonet coupling on the upper/back part of the counter. In this way, a precise and linear positioning is guaranteed with no infiltrations.



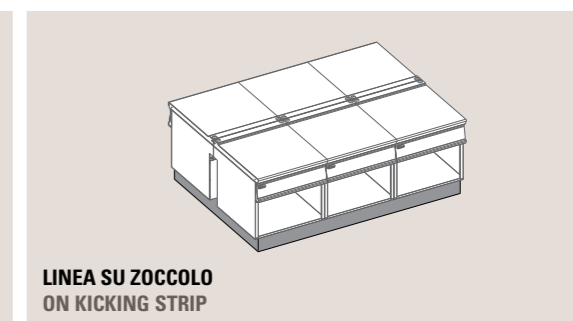
**LINEA A PARETE**  
LINE BY THE WALL



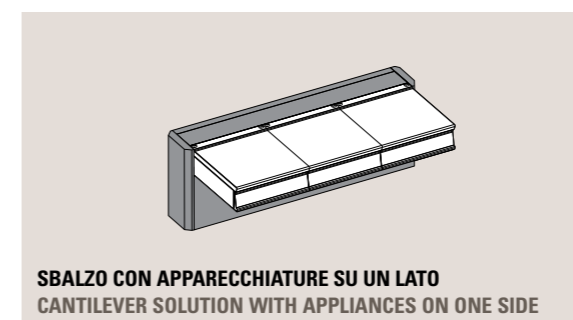
**ISOLA CON PIANO PORZIONATORE**  
CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK) WITH PLATE SHELVES KIT



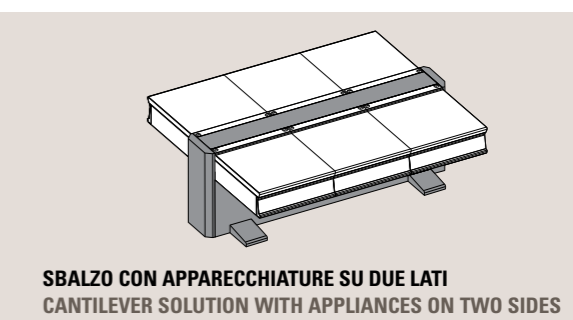
**SOLUZIONE A PONTE**  
BRIDGE SYSTEM



**LINEA SU ZOCCOLO**  
ON KICKING STRIP



**SBALZO CON APPARECCHIATURE SU UN LATO**  
CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON ONE SIDE



**SBALZO CON APPARECCHIATURE SU DUE LATI**  
CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES



**TECNO90 A SBALZO CON APPARECCHIATURE SUI DUE LATI**  
TECNO90 CANTILEVER SOLUTION WITH APPLIANCES ON TWO SIDES





prodotti  
products range



UN'INTERA LINEA DI FUOCHI APERTI STUDIATA PER LE MIGLIORI PRESTAZIONI CON IL MASSIMO RISPARMIO  
A COMPLETE OPEN BURNERS LINE DESIGNED FOR THE BEST PERFORMANCES WITH MAXIMUM SAVING



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 ECO**

Tutti i bruciatori sono in ghisa, con potenza di 8 kW a garanzia delle migliori prestazioni. Per la sicurezza ciascun fuoco è dotato di valvola con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. I piani sono stampati in un unico pezzo con ampi invasi antitraboccamento di liquidi; le griglie posapentola in ghisa sono resistenti, stabili e facilmente manovrabili per la pulizia in quanto indipendenti per ciascun bruciatore. I camini in acciaio inox sono rimovibili per la pulizia, mentre i componenti sono facilmente accessibili dal fronte per la manutenzione. Le apparecchiature freestanding sono dotate di piedi regolabili in acciaio inox.

Disponibili numerose versioni: top a 2, 4 o 6 fuochi, modelli freestanding e cucine con forno GN2/1 statico, GN1/1 elettrico ventilato o full size a gas per cibi di grande pezzatura, quest'ultimo anche con grill elettrico.

**ECO TECNO90**

All the burners are built in cast-iron with power of 8 kW and are provided with safety valve with thermocouple and pilot flame, in order to guarantee both high performance and safety. The tops are pressed in a single piece with raised edges against overflow. Cast-iron pan grids are sturdy, steady and easy to handle for cleaning purposes because they are independent for each burner. Stainless steel chimneys can be removed for easy cleaning; all the components are practically accessible by the front of the appliance in need of maintenance. Freestanding versions are equipped with adjustable stainless steel feet.

Available are several models: top appliances with 2, 4 or 6 burners, freestanding versions and ranges with GN2/1 static oven, GN1/1 electric fan assisted oven or full size gas one for cooking large food items, even with the option of an additional electric grill.



**CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS**

Sono disponibili moduli da 2 a 8 fuochi, con diverse combinazioni di potenza tra i bruciatori del piano.

Le elevate prestazioni delle cucine Tecno90 richiedono materiali resistenti e duraturi: i piani sono costruiti in acciaio inox AISI 304 per la massima resistenza alla corrosione; le griglie ed i bruciatori sono in ghisa smaltata per garantire durata nel tempo. Particolare attenzione è riservata alla facilità di utilizzo. I piani stampati di spessore 2 mm presentano un invaso antitraboccamento di grande capacità; i cassetti estraibili sotto i bruciatori rendono agevole la raccolta dei residui. In caso di manutenzione i comandi ed i componenti sono facilmente accessibili rimuovendo il cruscotto.

Per la sicurezza i bruciatori sono dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.

I piani possono essere abbinati a forni smaltati statici GN2/1 elettrici o a gas, elettrici ventilati GN1/1, oppure ad un forno full size per cotture di cibi di grande pezzatura.

**GAS BOILING TOPS AND RANGES**

There are modules with 2, 4, 6 or 8 burners, with different power levels well distributed on the top.

The high performance level of Tecno90 gas ranges requires resistant and durable materials: the tops are manufactured out of AISI 304 stainless steel for excellent resistance to corrosion, while grids and burners are made of enameled cast iron for ensuring durability over time.

Special attention has been used for ensuring ease of use, for example through the 2 mm pressed tops with raised edges against overflow, as well as the removable drawers beneath the burners for collecting any residual food. In need of maintenance, the commands and components are easily accessible removing the front panel.

For safety purposes, the burners are equipped with a pilot flame and a security valve with thermocouple.

The boiling tops can be combined with static enameled GN2/1 electric or gas ovens, electric fan assisted GN1/1 ovens or with a full size oven for cooking large food items.





**IDEALI PER GESTIRE I DIVERSI MOMENTI DI UNA STESSA COTTURA CON UN'UNICA APPARECCHIATURA, SEMPLICEMENTE SPOSTANDO LA PENTOLA SULLA SUPERFICIE DELLA PIASTRA**

**GAS SOLID TOPS ARE IDEAL FOR MANAGING ALL THE COOKING PROCESS WITH A SINGLE APPLIANCE BY SIMPLY MOVING THE PAN ON THE CAST IRON TOP**



**CUCINE E PIANI DI COTTURA GAS CON PIASTRA**

La piastra in ghisa levigata è composta da due semipiastrine scomponibili e da un disco centrale asportabile. L'elevato spessore della piastra (10 mm) ne garantisce l'indeformabilità e mantiene a lungo il calore. Al di sotto del disco è situato un bruciatore a gas ad alte prestazioni in acciaio inox da 11 kW ad accensione piezoelettrica.

La piastra si caratterizza in questo modo per zone termiche differenziate, con temperatura massima in corrispondenza del bruciatore centrale e digradante verso l'esterno.

La piastra a gas consente un ulteriore utilizzo: rimuovendo il disco centrale si ha a disposizione un potente fuoco aperto su cui posizionare direttamente una pentola.

Il piano è costruito in acciaio AISI 304 di 2 mm spessore, per garantire durata e resistenza nel tempo.

Per una apparecchiatura dalla massima versatilità, è disponibile una versione che alla piastra abbina due fuochi aperti con bruciatori a gas in ghisa smaltata, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Il piano può essere abbinato ai vani

attrezzabili con cassetti, porte o guide GN; è inoltre disponibile la versione completa di forno GN2/1 a gas.

**GAS SOLID TOPS AND RANGES**

The cast iron solid top is made up of two dismantable semi-tops and a central removable disc. The high thickness of the top (10 mm) guarantees non-deformability and preserves heat for a long period of time. A gas stainless steel burner (11 kW) with piezo-electric ignition is situated under the disc.

The top is characterized by differentiated heating areas, with maximum temperatures above the central gas burner, lessening towards the exterior.

The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc a powerful burner can be used as an open flame onto which a pan can be placed directly.

The top is made of 2 mm AISI 304 stainless steel guaranteeing durability and resistance over time.

For an appliance with maximum versatility, a model combines two cast iron gas burners (open flames) with the solid top,

both equipped with pilot flame and safety thermocouple.

The tops can be combined with bases that can be accessorized with drawers, doors or GN runners. In addition, a version with a GN2/1 gas oven is available.

**LA CUCINA ELETTRICA È LA PIÙ DIFFUSA ALTERNATIVA AI FUOCHI APERTI, CON IL VANTAGGIO DELLA FACILITÀ DI PULIZIA**

**ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS WITH THE ADVANTAGE OF EASY CLEANING**



**CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI**

I piani sono stampati in un unico pezzo con profondi invasi per la raccolta dei liquidi traboccanti. Le piastre riscaldanti sono fissate ermeticamente al piano per evitare infiltrazioni.

Per una maggior precisione nell'impostazione della temperatura di cottura, la potenza delle piastre può essere gestita attraverso regolatori a 7 posizioni.

Ciascun elemento riscaldante è dotato di termostato di sicurezza per prevenire le sovratemperature.

Disponibili versioni complete di forno statico GN2/1 con resistenze poste alla base e sulla parte superiore della camera di cottura e versioni con forno ventilato GN1/1, in entrambi i casi con controllo della temperatura fino a 270 °C.

**ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

The tops are pressed in a single piece with raised edges for collecting spilled liquids. The heating plates are hermetically sealed to the top to prevent infiltrations.

For better precision in setting the cooking temperature, the power of the plates can be managed by 7-positions regulators.

Each heating element is equipped with a safety thermostat to prevent over temperature.

Also available are versions with GN2/1 static ovens with heating elements positioned both on the bottom and on the upper part of the cooking chamber and versions with fan assisted GN1/1 ovens. Temperature is adjustable up to 270 °C.



I PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA 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 pentole anche pesanti.

Ciascuna zona di cottura poggia su due resistenze concentriche a **doppia zona riscaldante**: a seconda del diametro della pentola è possibile far funzionare solo la resistenza più piccola o entrambe, utilizzando esclusivamente l'energia necessaria.

Per la **sicurezza**, un limitatore automatico evita sovratemperature accidentali. Una spia luminosa sul piano segnala che la superficie è ancora calda anche con manopola in posizione OFF.

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

#### ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking points takes place by means of infrared heating elements positioned beneath a 6 mm thick ceramic glass top, which can even support heavy pans.

Each cooking area is positioned on two concentric heating elements with **double heating areas**: depending on the diameter of the pan, it is possible to switch on just the smaller heating element or both, using only the necessary amount of energy.

For **safety purposes**, an automatic limiter is mounted to prevent accidental over temperatures. An indicator light points out that the surface of the cook top is still warm, even when the knob is in the OFF position.

Also available is a version with GN2/1 static electric oven or a GN1/1 fan assisted oven.

I PIANI COTTURA AD INDUZIONE OFFRONO IMPORTANTI VANTAGGI CHE RIVOLUZIONANO L'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 vetroceramica, sempre a bassa temperatura e

quindi facilmente pulibile dopo l'utilizzo. Disponibile la versione wok, ideale per saltare in padella, friggere e cucinare piatti tradizionali.

#### INDUCTION COOK TOPS

**Speed.** Heat is produced directly inside the pan just when it is placed on the cook top. Heating and temperature adjustment are immediate. It is therefore not necessary to preheat the cooking area which is always ready for use.

**Energy savings.** Energy yield of induction cook tops is very high, approximately 85% of the total produced energy, which means an energy saving of approximately 50% compared to traditional electric or gas boiling tops. Induction cook tops stop working as soon as the pan is removed generating heat and consuming energy only when needed.

**Comfortable and safe workspace.** The top is always at low temperature even immediately after turning it off or removing a hot pan. The result is a significant improvement of working conditions, since the cook top does not produce heat into the environment or useless heating of the room.

**Easy cleaning.** The generators are

located under a smooth ceramic glass top, which is always at low temperature and therefore easy to clean after use.

Available is wok version, ideal to pan-fry, fry and coking typical, traditional dishes.



DOTATA DI ZONE RISCALDANTI GESTIBILI AUTONOMAMENTE CON TEMPERATURE DIVERSE, LA CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA CONSENTE DI LAVORARE CON PIÙ TEGAMI CONTEMPORANEAMENTE SU UN UNICO PIANO, CON LA POSSIBILITÀ DI SPOSTARLI SEMPLICEMENTE FACENDOLI SCORRERE

EQUIPPED WITH INDEPENDENTLY CONTROLLED HEATING AREAS – SETTABLE AT DIFFERENT TEMPERATURES – THE ELECTRIC SOLID TOP ALLOWS WORKING WITH SEVERAL PANS SIMULTANEOUSLY ON A SINGLE TOP SIMPLY SLIDING THEM ON THE SURFACE



#### CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

Sotto la piastra le resistenze elettriche a filamento in tungsteno riscaldano separatamente le zone sovrastanti, gestibili a temperature diverse. Le zone della piastra in funzione sono indicate da lampade spia poste sul cruscotto in corrispondenza dei regolatori continui di energia.

La piastra è realizzata in acciaio indeformabile di spessore 15 mm in grado di mantenere il calore a lungo e sopportare elevate temperature, fino a 450 °C.

Per la sicurezza, il 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 sughii, grassi e condimenti in un'apposita bacinella estraibile.

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

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

#### FRY TOPS

Fry tops are made of thick steel with elevated heat 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.



**CONTROLLO PERFETTO E VELOCITÀ DI RIPRISTINO DELLA TEMPERATURA DELL'OLIO, PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ, BUONO E SANO**

THE MOST IMPORTANT FEATURES FOR OBTAINING GOOD, HEALTHY FRIED DISHES ARE PERFECT TEMPERATURE CONTROL AND FAST RE-ESTABLISHMENT OF THE OIL TEMPERATURE



#### FRIGGITRICI

Le elevate potenze specifiche delle friggitrici TECNO90 assicurano un veloce ripristino della temperatura dell'olio all'immersione del prodotto, restituendo un fritto croccante e asciutto in tempi brevi.

Due le **versioni a gas**. La vasca "a V" è ideale per agevolare la pulizia, dal momento che i bruciatori si trovano all'esterno della vasca stessa. L'ampia zona fredda aumenta la durata dell'olio, fungendo da bacino di convoglio dei residui. La versione con i tubi riscaldanti in vasca, invece, permette di massimizzare la resa energetica, annullando la dispersione di calore.

Nelle **friggitrici elettriche** il riscaldamento è generato da resistenze interne alla vasca che ruotano per agevolare le operazioni di pulizia. Anche in questo caso, la resa energetica è ottimizzata.

La vasta gamma prevede modelli free-standing a gas o elettrici, con vasche da 13, 17 o 21 litri.

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

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

#### FRYERS

The elevated specific power of the TECNO90 fryers ensures quick re-establishment of the oil temperature as soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

Two **gas versions**. The "V shaped" tank is ideal for facilitating cleaning operations, since the burners are located outside the tank. The large cold zone increases the life span of the oil acting as a reservoir for collecting food deposit.

The version with heating tubes inside the tank allows maximizing energy yield, eliminating heat dispersion.

Energy yield is optimized even in the **electric fryers**: heat is generated by heating elements situated inside the tank. The heating elements rotate to facilitate cleaning.

The wide range of products includes freestanding gas or electric models with 13, 17 or 21 lt tanks.

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

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



**VERSATILI E FUNZIONALI, PROGETTATE IN OGNI PARTICOLARE PER GRIGLIARE CARNE, PESCE O VERDURE IN MODO UNIFORME E CON LA GIUSTA UMIDITÀ**

VERSATILE AND FUNCTIONAL, THEY ARE SPECIALLY DESIGNED TO EVENLY GRILL MEAT, FISH OR VEGETABLES WITH THE RIGHT AMOUNT OF MOISTURE



#### GRIGLIE A GAS CON ACQUA

La **griglia in ghisa** è "double-face" con un lato studiato per grigliare la **carne**, facilitando il deflusso dei grassi, l'altro per cucinare il **pesce** ed i cibi più magri.

Le griglie sono posizionabili su due altezze a seconda che si necessiti di temperature più o meno elevate e possono essere mantenute in posizione orizzontale o inclinate, favorendo in questo modo il deflusso dei grassi nell'apposita vaschetta. La versione a modulo intero, di larghezza 80 cm, è composta da **due zone di cottura indipendenti** che possono essere impiegate autonomamente, ottimizzando i consumi. Non solo, le griglie indipendenti consentono di cuocere contemporaneamente cibi diversi, senza mescolare i sapori. Per mantenere la giusta umidità nei cibi, la vaschetta 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

Our **cast iron grid** is **double-face**: one side is specially designed to grill **meat** since it facilitates the fat draining, and the other side is suitable for cooking **fish** and leaner foods.

The height of the grids can be adjusted according to the heat needed, and they can be positioned horizontally or inclined to help fat drain into the provided tray.

The 80 cm width model is composed of **two separate cooking areas** that can be used independently without heating the entire surface when not needed optimizing energy savings. Moreover, the independent grids allow different foods to be cooked at the same time without mixing their flavors. In order to maintain the right amount of moisture in foods, the fat tray has to be partially filled with water so that steam is produced during cooking.

The burners are protected by a special double-cover system which directs smoke into a labyrinth **distributing heat evenly** over the cooking surface and onto the foods.

The splashback on three sides, the components that come into contact with food and the fat collection system can all be removed for **easy cleaning**.



Griglia in ghisa smaltata "double face" carne pesce  
Double-face grids for fish and meat made out of enamelled cast iron



UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA NON SOLO PER LA COTTURA DELLA PASTA, MA ANCHE PER BOLLIRE RISO, GNOCCHI, RAVIOLI E VERDURE

THIS IS A SPECIFIC APPLIANCE FOR BOILING NOT ONLY PASTA, BUT ALSO RICE, GNOCCHI, RAVIOLI AND VEGETABLES



**CUOCIPASTA**

Perfetto per cotture espresse, il cuocipasta consente di avere a disposizione in ogni momento acqua in ebollizione, risparmiando allo chef inutili tempi di attesa. Non solo, nel cuocipasta l'acqua è sempre pulita e priva di amidi lasciati da cotture precedenti grazie al continuo ricambio garantito dalla presenza di un troppopieno.

Le vasche, in acciaio inox AISI 316 di spessore 1,5 mm, sono sagomate per contenere cestelli GN e dotate di ampia

zona di espansione schiuma con dispositivo di scarico amidi. Nelle versioni elettriche, per una facile pulizia gli elementi riscaldanti sono collocati all'esterno della vasca.

Il caricamento dell'acqua in vasca avviene tramite un rubinetto.

**PASTA COOKERS**

Perfect for cooking express meals, the pasta cooker provides boiling water at all times thus avoiding waste of time for

the chef. Thanks to a spillway overflow the pasta cooker constantly provides clean water without leftover starch from previous cookings.

The tanks, made of AISI 316 stainless steel with a thickness of 1.5 mm, are shaped to contain GN baskets and equipped with a large overflow area to drain the foam. In the electric versions the heating elements are located outside the tank for easy cleaning.

Filling water takes place through a tap.

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.

	<b>399504</b> Set 3 cestelli GN1/3 3 baskets GN1/3 Dim. cm 28x13x20h
	<b>399505</b> Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN2/6 1 basket GN1/3 - 2 baskets GN2/6 Dim. cm 28x13x20h
	<b>399506</b> Set 2 cestelli GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 2 baskets GN1/3 - 2 baskets GN1/6 Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h
	<b>399507</b> Set 1 cestello GN1/3 - 4 cestelli GN1/6 1 basket GN1/3 - 4 baskets GN1/6 Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h

	<b>399508</b> Set 1 cestello GN1/3 - 1 cestello GN2/3 1 basket GN1/3 - 1 basket GN2/3 Dim. cm 28x13x20h - 28x28x20h
	<b>399548</b> Set 6 cestelli GN1/3 6 baskets GN1/3 Dim. cm 13x13x20h
	<b>399553</b> Set 2 cestelli GN1/2 2 baskets GN1/2 Dim. cm 28x23x20h
	<b>120650</b> Coperchio GN1/1 Lid GN1/1

A GAS O ELETTRICHE, LE BRASIERE SONO LO STRUMENTO IDEALE PER TANTISSIMI TIPI DI COTTURE DIVERSE. IDEALI PER PREPARARVI STUFATI E BRASATI, MA ANCHE PER CUOCERE DIRETTAMENTE SULLA VASCA, UTILIZZANDOLA COME SE FOSSE UNA PIASTRA, O PER CUCINARE ZUPPE, SALSE E ANCHE SOFFRIGGERE, COME IN PADELLA

IN GAS OR ELECTRIC VERSIONS, BRATT PANS ARE VERSATILE APPLIANCES: PERFECT FOR STEWING, BUT ALSO FOR COOKING DIRECTLY ON THE TANK SURFACE (USING IT LIKE A HOTPLATE), OR EVEN FOR COOKING SOUPS, SAUCES AND SAUTÉS, AS IN A PAN



#### BRASIERE

Le vasche, di grande capacità, possono avere **fondo in acciaio dolce Fe360**, che garantisce una elevata conducibilità del calore su tutta la superficie, o **compound**, che unisce alla conducibilità del ferro la resistenza dell'acciaio alla corrosione di acqua o cibi particolarmente acidi.

In alternativa al meccanismo manuale, a richiesta è disponibile la versione a sollevamento motorizzato.

Le raggiature interne delle vasche sono ampie per facilitare la pulizia.

L'erogatore d'acqua sul piano è comandato da un comodo rubinetto posto sul frontale della macchina.

#### TILTING BRATT PANS

The bratt pan bottom can be made of **Fe360 mild steel**, which guarantees elevated heat 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



accessori  
dati tecnici  
optional extras  
technical data

**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 accessoribili 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.

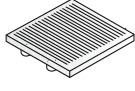
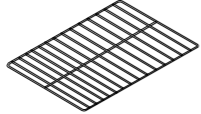
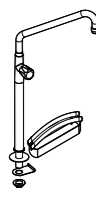
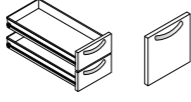

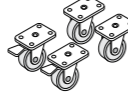
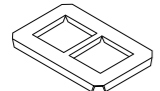
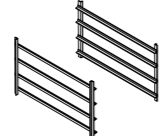
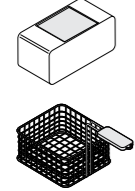


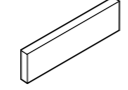
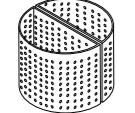
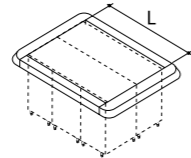
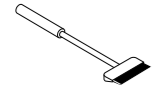
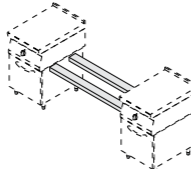
Completano la linea TECNO90 i **piani modulari**, ideali come pratiche superfici di appoggio o di lavoro, per effettuare le più svariate lavorazioni (come battere, tritare, affettare). Il piano superiore è rinforzato ed accessorabile con tagliere in plastica speciale per alimenti. Due modelli sono dotati 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.

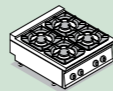










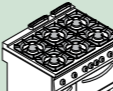








The bases are manufactured completely out of AISI 304 stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater, equipped with a thermostat useful for maintaining plates and foods warm is also available. Some models are already equipped with doors and drawers. 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.

	Piastre monofuoco in ghisa Cast iron plates for single burner		Griglie extra per forni Extra grids for ovens
	Kit colonnina acqua orientabile Water stand with swivel arm kit		Portine e cassetti per vano Doors and drawers for bases
	Riduzione pentole Reduction grid		Kit ruote Castors kit
	Cornice piano per 2 piastre Top frame for 2 hot plates		Kit guide GN1/1 per vano GN1/1 runners kit for bases
	Cestelli per friggitrici e vasche supplementari raccogli olio Fryers extra baskets and additional oil draining tanks		Tamponamenti Joint panels
	Cestelli per cuocipasta Pasta cooker extra baskets		Zoccolature Kicking stript
	Cesti doppi per pentole Double baskets for pans		Kit piani porzionatori ad isola e frontali Island and frontal plate shelves kit
	Raschietto fry top Fry top scraper		Kit supporto ponte* Bridge system support*

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

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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) 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
EC4G9		40x90x28		2x8					
EC8G9		80x90x28		4x8					
EC12G9		120x90x28		6x8					
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



**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			2x5,5 + 2x9				29	
PCG8SG9			4x9				36	
PCG12G9	120x90x28		4x5,5 + 2x9				40	
PCG4FG9	40x90x90		1x5,5 + 1x9				14,5	
PCG4FSG9			2x9				18	
PCG8FG9			2x5,5 + 2x9				29	
PCG8FSG9			4x9				36	
PCG12FG9	120x90x90		4x5,5 + 2x9				40	
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				5	GN1/1	29 + 5		
PFG12GG9	120x90x90		2x5,5 + 2x9		7	GN2/1	47	
PFG12G9			4x5,5 + 2x9					
PFG12V9				5	GN1/1	40 + 5		
P2FG16GG9			160x90x90		4x5,5 + 4x9		7+7	
PFXG12GG9	120x90x90		4x5,5 + 2x9		9	880x620x300 FULL SIZE	49	
PFXG12GGE9					7+3	880x620x400 FULL SIZE	47 + 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	V - Hz
PP8G9	80x90x28						11	
PCPG12G9	120x90x28	9 5,5					25,5	
PP8FG9	80x90x90						11	
PCPG12FG9	120x90x90	9 5,5					25,5	
PPF8GG9	80x90x90						18	
PPFG12GG9	120x90x90	9 5,5			7	GN2/1	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					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	


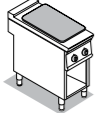




**CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES**

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	

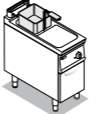
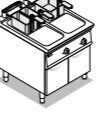
**CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES**

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	
PPF8VE9		80x90x90	⚡	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	LISCIA SMOOTH	34x69	⚡	8	400-3N - 50/60
FTL4E9					⚡	6	
FTR4G9			RIGATA RIBBED		⚡	8	
FTR4E9					⚡	6	
FTC4G9			CROMATA CHROMIUM PLATED		⚡	8	
FTC4E9					⚡	6	
FTL8G9		80x90x28	LISCIA SMOOTH	74x69	⚡	16	400-3N - 50/60
FTL8E9					⚡	12	
FTR8G9			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		⚡	16	
FTR8E9					⚡	12	
FTC8G9			CROMATA CHROMIUM PLATED		⚡	16	
FTC8E9					⚡	12	
FTL4FG9		40x90x90	LISCIA SMOOTH	34x69	⚡	8	400-3N - 50/60
FTL4FE9					⚡	6	
FTR4FG9			RIGATA RIBBED		⚡	8	
FTR4FE9					⚡	6	
FTC4FG9			CROMATA CHROMIUM PLATED		⚡	8	
FTC4FE9					⚡	6	
FTL8FG9		80x90x90	LISCIA SMOOTH	74x69	⚡	16	400-3N - 50/60
FTL8FE9					⚡	12	
FTR8FG9			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		⚡	16	
FTR8FE9					⚡	12	
FTC8FG9			CROMATA CHROMIUM PLATED		⚡	16	
FTC8FE9					⚡	12	

**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				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	13	11,5 ⚡ + 0,01 ⚡	
FR47FG9					17	16,5 ⚡ + 0,01 ⚡	
FR43FE9					13	12	
FR47FE9			RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS	17	16,5	400-3N - 50/60	
FR41FE9				21	20		
FRV83FG9					80x90x90		⚡
FRV87FG9	17+17	32 ⚡ + 0,01 ⚡					
FRV81FG9	21+21	38 ⚡ + 0,01 ⚡					
FR83FG9	SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	13+13	23 ⚡ + 0,01 ⚡				
FR87FG9		17+17	33 ⚡ + 0,01 ⚡				
FR83FE9		13+13	24				
FR87FE9	RESISTENZE ROTANTI ROTATING HEATING ELEMENTS	17+17	33			400-3N - 50/60	
FR81FE9		21+21	40				

**SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE**

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

**GRIGLIE A GAS - GAS GRILLS**

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)
GD4FG9		40x90x90	⚡	11
GD8FG9		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

**CUOCIPASTA\* - PASTA COOKERS\***

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

\* Cestelli non in dotazione  
\* Baskets to be required

**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					100	🔥		DIRETTO DIRECT	100	21
P81FDAG9					100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE					
P85FDG9			150							
P85FDAG9			150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE							
P81FIG9			100	INDIRETTO INDIRECT	100					
P81FIAG9			100 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE							
P85FIG9			150							
P85FIAG9			150 CON AUTOCLAVE WITH AUTOCLAVE							

**BRASIERE\* - TILTING BRATT PANS\***

CODICE CODE		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	MATERIALE VASCA TANK BOTTOM MATERIAL	CAPACITÀ VASCA (l) TANK 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			
B8FIG9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B12FAE9		120x90x90	⚡	ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360	120	14,8	400-3N - 50/60
B12FIE9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
B12FAG9			🔥	ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360			
B12FIG9				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			

\* Per ogni modello disponibile versione a sollevamento motorizzato  
\* Motorized tilt versions are available

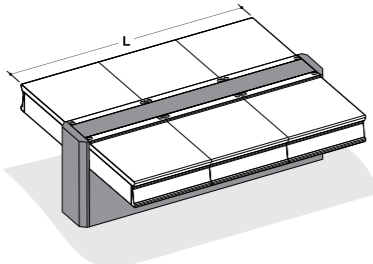
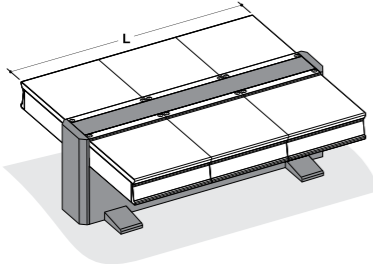
**PIANI E BASI - WORK TOPS AND BASES**

MODELLO MODEL		CODICE CODE		CODICE CODE	
PN4L9		Piano neutro Work top Dim. cm 40x90x28h	VN4L9		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 40x76,5x57h
PNC4L9		Piano neutro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 40x90x28h	VNP4L9		Vano neutro con porta Neutral element with door Dim. cm 40x76,5x57h
PN8L9		Piano neutro Work top Dim. cm 80x90x28h	VNC4L9		Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40x76,5x57h
PNC8L9		Piano neutro con cassetto Work top with drawer Dim. cm 80x90x28h	VN8L9		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 80x76,5x57h
PN4FL9		Piano neutro Work top Dim. cm 40x90x28h	VNP8L9		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 80x76,5x57h
PNC4FL9		Piano neutro con cassetto su vano Work top with GN1/1 drawer on open cabinet Dim. cm 40x90x90h			
PN8FL9		Piano neutro Work top Dim. cm 80x90x28h			
PNC8FL9		Piano neutro con cassetto su vano Work top with drawer on open cabinet Dim. cm 80x90x90h			
PNC8FL9		Piano neutro con cassetto su vano e supporto salamandra* Work top with drawer and salamander support* on open cabinet Dim. cm 80x90x90h			

\* Per salamandre QSE40/QSE60  
\* For salamanders QSE40/QSE60



**SBALZO - CANTILEVER SOLUTIONS**

MODELLO MODEL		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



**ISOLA CENTRALE CON PIANO PORZIONATORE**  
CENTRAL ISLAND WITH PLATE SHELVES KIT



**TECNOINOX S.r.l.**

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



*and now, let's cook!*