

PROFESSIONAL
COOKING
EQUIPMENT



TECNO60

 **tecnoinox**

TECNO60



CARATTERISTICHE GENERALI

GENERAL FEATURES

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

Available are ranges and top versions, which can be combined with open or door-equipped bases.

All freestanding appliances and bases are equipped with adjustable stainless steel feet.

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

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

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

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

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

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

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



CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

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

GAS BOILING TOPS RANGERS

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

FUEGOS ABIERTOS

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



CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS CON PIASTRA

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

GAS SOLID TOPS AND RANGES

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

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE GAS CON PLACA FRANCESA

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



CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

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

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

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

COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

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



CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETRO CERAMICA

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

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

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

COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS ELÉCTRICAS

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



FRIGGITRICI

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

FRYERS

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

FREIDORAS

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



SCALDAPATATE

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

CHIP SCUTTLES

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

CALIENTA-PATATAS

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



GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA

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

GAS LAVA STONE GRILLS

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

PARRILLAS DE GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

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



GRIGLIE ELETTRICHE

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

ELECTRIC GRILLS

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

PARRILLAS ELÉCTRICAS

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



FRY TOP

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

FRY TOPS

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

FRY TOP

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



CUOCIPASTA

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

PASTA COOKERS

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

CUECE-PASTA

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



BAGNOMARIA

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

BAIN-MARIE

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

BAÑO MARÍA

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



BRASIERE E BRASIERE MULTIFUNZIONE

- Ideali per cotture in umido
- Vasca estraibile in acciaio inox con spigoli arrotondati dotata di maniglie e fondo di grosso spessore
- Fondo di spessore 10 mm in acciaio duplex nei modelli multifunzione

BRATT PANS AND MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS

- Ideal for stewing and braising
- Removable stainless steel tank with a thick bottom and rounded edges. Fitted with handles
- Multifunctional models feature a 10 mm thick bottom made of duplex steel

SARTENES Y SARTENES MULTIFUNCIÓN

- Ideales para la cocción en húmedo
- Cuba extraíble de acero inoxidable con aristas redondeadas, asas y fondo de gran espesor
- Fondo de 10 mm de espesor de acero duplex en los modelos multifunción



BASI FORNO GAS ED ELETTRICHE

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

La profondità totale della composizione è di 65 cm

GAS AND ELECTRIC OVEN BASES

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

Total depth of the composition: 65 cm

MÓDULOS BAJOS CON HORNOS DE GAS O ELÉCTRICOS

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

Profundidad total de la composición: 65 cm



PIANI, BASI, LAVELLI

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

WORK TOPS, BASES AND SINK UNITS

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

ENCIMERAS NEUTRAS, MÓDULOS BAJOS Y FREGADEROS

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

DATI TECNICI
ACCESSORI
TECHNICAL DATA
OPTIONAL EXTRAS
DATOS TÉCNICOS
ACCESORIOS

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

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

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

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRA PLATE kW kW PLACA	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW kW FUEGOS ABIERTOS	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY CAL. HORNO	kW FORNO OVEN kW kW HORNO	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION DIM. HORNO	kW TOTALI TOTAL kW kW TOTALES	V - Hz
PPFL5G/G6						2,5	"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays "large": para recipientes GN1/1 y bandejas de pastelería 60x40 cm	18,2+2,5	

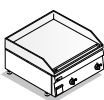
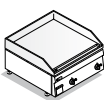
CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES - COCINAS Y SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

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

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

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

FRY TOP - FRY TOPS - FRY TOP

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

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

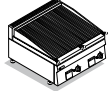
FRIGGITRICI - FRYERS - FREIDORAS

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

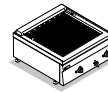
SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE - CALIENTA-PATATAS

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

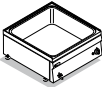
GRIGLIE GAS A PIETRA LAVICA - GAS LAVA STONE GRILLS - PARRILLAS DE GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

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

GRIGLIE ELETTRICHE - ELECTRIC GRILLS - PARRILLAS ELÉCTRICAS

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

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE - BAÑO MARÍA

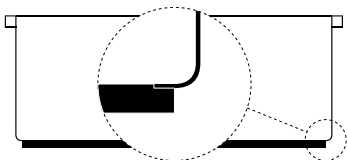
MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY DIM. CUBA	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
BM35E/6/0		35x60x30		GN1/1	1,3	230~1 - 50/60
BM35G/G6					2	
BM70E/6/0		70x60x30		GN2/1	2,6	230~1 - 50/60
BM70G/G6					2	

BRASIERE - BRATT PANS - SARTENES

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

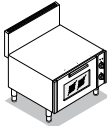
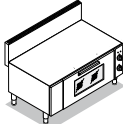
BRASIERE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS - SARTENES MULTIFUNCIÓN

MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt) CAPACIDAD CUBA (l)	DIMENSIONE VASCA (cm) TANK DIM. (cm) DIM. CUBA (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
BRM35E6/0		35x60x30		7,5	26,5x48x8	3,3	400~3N - 50/60
BRM35E6/1							230~1 - 50/60



Fondo di spessore 10 mm in acciaio duplex nei modelli multifunzione
Multifunctional models feature a 10 mm thick bottom made of duplex steel
Fondo de 10 mm de espesor de acero duplex en los modelos multifunción

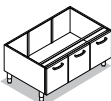
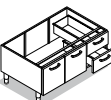
BASI FORNO - OVEN BASES - MÓDULOS BAJOS CON HORNO

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

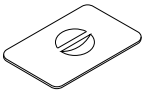
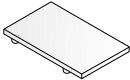
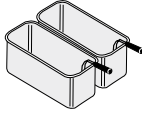
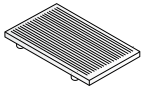
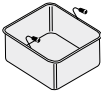
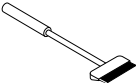
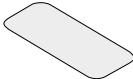
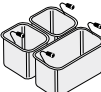
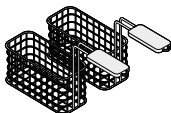
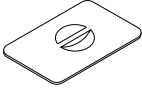
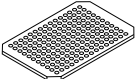
CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS* - CUECE-PASTA*

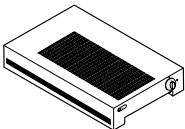
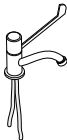
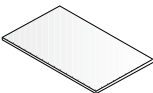
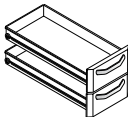
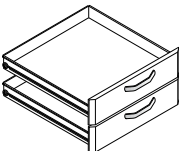
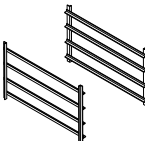
MODELLO MODEL MODELO		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY CALENTAMIENTO	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt) CAPACIDAD CUBA (l)	POTENZA (kW) POWER (kW) POTENCIA (kW)	V - Hz
CP35E/G6/0		35x60x85		23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G/G6					10	

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

MODELLO MODEL MODELO			MODELLO MODEL MODELO			MODELLO MODEL MODELO		
PN35/6		Piano di lavoro Work top Encimera neutra Dim. cm 35x60x30h	VNP35/0		Vani neutri con porta Neutral elements with door Modulo bajo con puerta Dim. cm 35x57,5x60h	VNP105/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Modulo bajo con puertas Dim. cm 105x57,5x60h
PN70/6		Piano di lavoro Work top Encimera neutra Dim. cm 70x60x30h	VNC35/0		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Modulo bajo con cajones GN1/1 Dim. cm 35x57,5x60h	VNC105/0		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral elements with doors and GN1/1 and drawers Modulo bajo con puertas y cajones GN1/1 Dim. cm 105x57,5x60h
PNC35/6		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Encimera neutra con cajón GN1/1 Dim. cm 35x60x30h	VN70/0		Vani neutri Neutral elements Modulo bajo Dim. cm 70x57,5x60h	L35/6		Lavello Sink top Fregadero Dim. cm 35x60x30
PNC70/6		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Encimera neutra con cajón GN2/1 Dim. cm 70x60x30h	VNP70/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Modulo bajo con puertas Dim. cm 70x57,5x60h	L70/6		Lavello Sink top Fregadero Dim. cm 70x60x30
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Modulo bajo Dim. cm 35x57,5x60h	VN105/0		Vani neutri Neutral elements Modulo bajo Dim. cm 105x57,5x60h			

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

	120585 Elemento di unione Joint element Elemento de unión		120650 Coperchio GN1/1 per bagnomaria GN1/1 lid for bain-marie Tapa GN1/1 para baño maría
	120640 Piastra liscia in ghisa Smooth plate of cast iron Placa lisa en hierro colado Dim. cm 51x31		120700 Set 2 cestelli GN2/6 Set 2 GN2/6 baskets Juego de 2 cestas GN2/6 Dim. cm 13x28x20h
	120645 Piastra rigata in ghisa Ribbed plate of cast iron Placa rayada en hierro colado Dim. cm 51x31		120635 Cestello GN2/3 per cuocipasta GN2/3 basket for pasta cooker Cesto GN2/3 para cuece-pasta Dim. cm 28x28x20h
	120595 Raschietto per pulizia fry-top Scraper for fry-top cleaning Rascador para limpieza de la plancha 120597 Kit lama ricambio (10pz) Scraper blades (10pc) Kit de hojas de repuesto (10pz)		120620 Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker Juego de 2 cestas GN1/3 Dim. cm 28x13x20h
	120590 Coppia di elementi di unione per fry top elettrici Pair of joint elements for electric fry tops Par de elementos de unión para fry top electricos 120591 Coppia di elementi di unione per fry top a gas Pair of joint elements for gas fry tops Par de elementos de unión para fry top a gas		120625 Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker Juego de cuatro cestas GN1/6 Dim. cm 13x13x20h
	120575 Cestello extra friggitrlici Extra basket for fryers Cesto adicional para freidoras Dim. cm. 21x26,5x10,5		120660 Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker Juego 1 cesta GN1/3 - 2 cestas GN1/6 Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h
	120690 Coppia cestelli supplementari per friggitrlici Pair of extra baskets for fryers Par de cestos adicionales para freidoras Dim. cm. 10,5x26,5x10,5		120652 Coperchio GN2/3 per cuocipasta GN2/3 lid for pasta cooker Tapa GN2/3 para cuece-pasta
	120580 Falsofondo GN1/1 per bagnomaria False bottom GN1/1 for bain-marie Falso fondo GN1/1 para baño maría		120630 Griglia pesce per griglie a gas 190075 190080 Grid for fish for gas grills 190075 190080 Rejilla pescado para parrillas 190075 190080 Dim. cm 30x48

	116055 Elemento riscaldante per vano Base heater Elemento calentador para compartimento <table><tr><th>kW ⚡</th><th>V</th><th>Hz</th></tr><tr><td>1,3</td><td>230/1</td><td>50-60</td></tr></table>	kW ⚡	V	Hz	1,3	230/1	50-60		9024 Miscelatore a leva Lever tap Mezclador de palanca
kW ⚡	V	Hz							
1,3	230/1	50-60							
	120530 Tagliere in materiale atossico Chopping board made of non-toxic material Bandeja para cortar en material atóxico Dim. cm 34,5x57x1,5h		120665 L 35 cm 120666 L 70 cm 120667 L 105 cm 120668 L 35 cm 120669 L 70 cm Paraspruzzo posteriore Back splash guard Borde trasero anti salpicaduras						
	119001 Portina Right Puerta								
	119002 Coppia cassetti GN1/1 Pair of GN1/1 drawers Par de cajones GN1/1								
	119003 Coppia cassetti GN2/1 Pair of GN2/1 drawers Par de cajones GN2/1								
	120545 Coppia guide Gastro Norm Pair of Gastro Norm runners Kit de guías Gastro Norm para compartimento								
	120655 Riduzione pentole Reduction grid Reducción ollas								

www.tecnoinox.it



5410.483.08

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

