

T900

TECNO90
BORN TO LAST



 **TECNOINOX**

MOSAICO + T90
QUALITY DISCOVERS
NEW SPACES
**MO
SAI
CO**

T90



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

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

Tutte le apparecchiature Tecnoinox sono costruite a norma di legge.

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

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

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

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

All Tecnoinox appliances are built in compliance with the law.

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

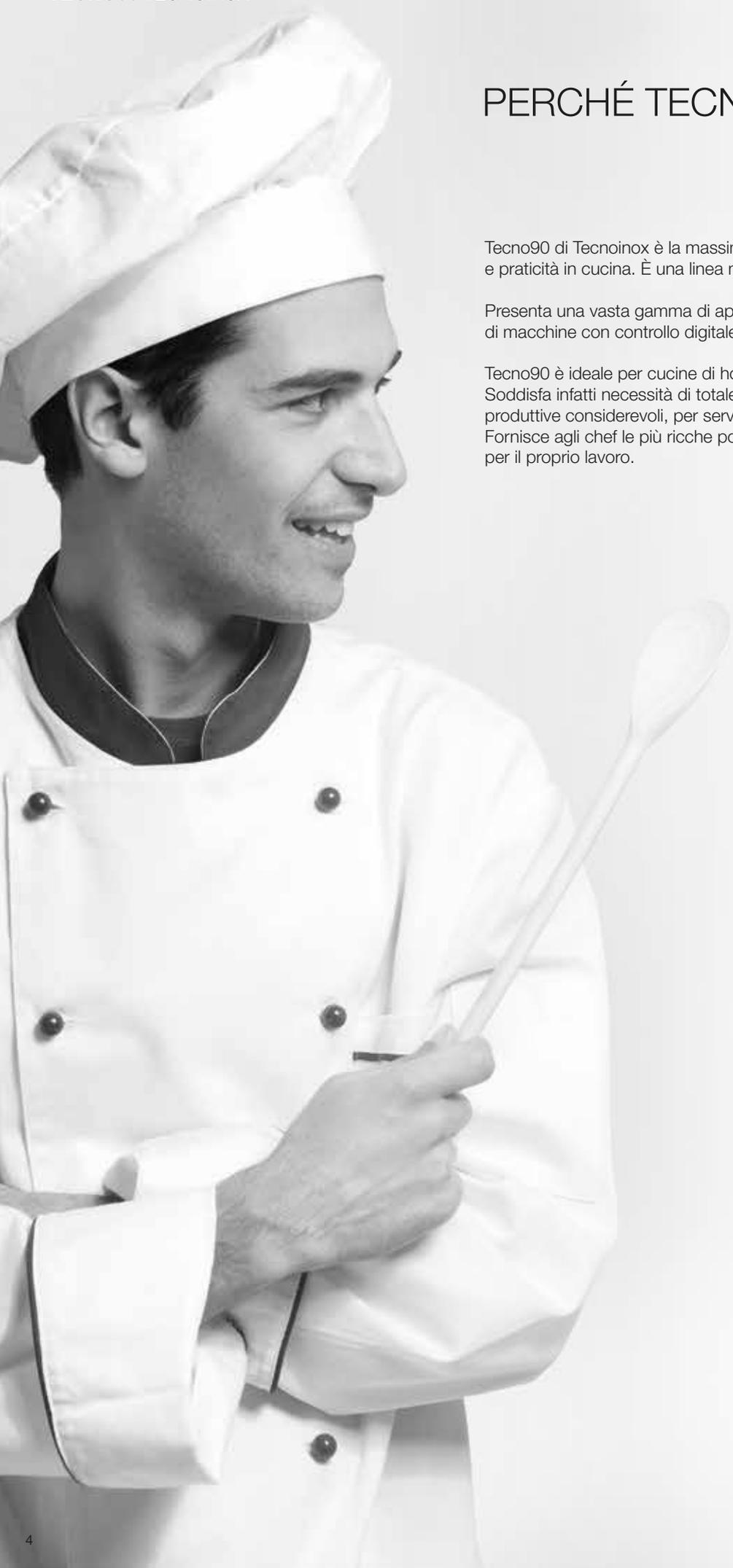
At Tecnoinox some 80 best-selling products are ready for delivery in just 48 hours.

PERCHÉ TECNO90?

Tecno90 di Tecnoinox è la massima espressione di potenza, robustezza e praticità in cucina. È una linea modulare nata per lavorare intensamente.

Presenta una vasta gamma di apparecchiature di cottura, completa di macchine con controllo digitale.

Tecno90 è ideale per cucine di hotel e ristoranti di grandi dimensioni e centri cottura. Soddisfa infatti necessità di totale affidabilità, grande potenza e capacità produttive considerevoli, per servire un alto numero di coperti con i migliori risultati. Fornisce agli chef le più ricche possibilità espressive e uno spazio congeniale per il proprio lavoro.



WHY CHOOSE TECNO90?

Tecno90 by Tecnoinox offers the very best in terms of power, resistance and convenience in the kitchen. This modular range was designed for intense use.

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

Tecno90 is ideal for kitchens in hotels and large restaurants, as well as catering facilities. It satisfies all requirements in terms of reliability, power and production capacity, capable of serving a large number of diners offering the highest quality results. It offers chefs countless opportunities to express themselves, and a suitable space in which to do it in.







TECNO90: AFFIDABILITÀ E POTENZA

Tecno90 è una linea modulare nata per durare nel tempo.

Tutti i clienti Tecnoinox riconoscono e apprezzano la robustezza, la resistenza e la durezza di questi prodotti.

In particolare, la linea Tecno90 è costruita con materiali di massima qualità e spessore, per garantire solidità e resistenza alle corrosioni. Il design della linea Tecno90 è volto ad agevolare facilità di pulizia e perfetta igiene.

Con la sua ampia gamma di macchine e la flessibilità di composizione, Tecno90 soddisfa le esigenze degli chef più esigenti.



ROBUSTEZZA E DUREVOLEZZA

Piani in acciaio INOX AISI 304 spessore 2 mm.

ROBUST AND LONG-LASTING

Tops in 2 mm AISI 304 STAINLESS STEEL.



SICUREZZA

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

SAFETY

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



FINITURE

In Tecno90 si pone una grande attenzione al design, in termini di estetica e funzionalità.

Le maniglie, ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.

FINISHES

Tecno90 has a strong design focus both on aesthetics and functionality.

The broad, robust handles have good grip and are easy to clean. They also protect the doors against knocks from trolleys. The single-piece side panels complete the island, unifying it and providing solidity. They also come in a coated version like the doors.



POTENZA E UNIFORMITÀ DI COTTURA

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

POWERFUL UNIFORM COOKING

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



GUARNIZIONI

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

SEALS

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



MASSIMA AFFIDABILITÀ

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

ULTRA-RELIABLE

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



TECNO90: POWERFUL AND RELIABLE

Tecno90 is a modular range built to last.

All Tecnoinox customers acknowledge and appreciate the robustness, resistance and longevity of these products.

Tecno90 in particular is made using high quality and depth materials to ensure the products are robust and resistant to corrosion.

The Tecno90 line is designed to be easy to clean and offer excellent levels of hygiene.

With its wide range of appliance and composition flexibility, Tecno90 satisfies the requests of even the most demanding chefs.



VANO TECNICO

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

TECHNICAL COMPARTMENT

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



FACILITÀ DI PULIZIA

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

EASY TO CLEAN

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



PERFETTO ACCOSTAMENTO DELLE MACCHINE E FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

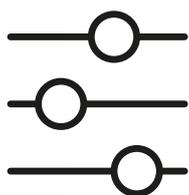
L'esclusivo sistema di fissaggio Tecnoinox rende agevole l'installazione delle macchine e il perfetto accostamento. I piedini, facili da regolare, sono in acciaio acciaio AISI 304.

APPLIANCES THAT FIT TOGETHER PERFECTLY AND ARE EASY TO INSTALL

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







SCOPRI I VANTAGGI DEL CONTROLLO ELETTRONICO

Tecno90 presenta una gamma di macchine per la cottura fornite di controllo elettronico: friggitrici, cuocipasta e frytop.

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

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



FRIGGITRICI
FRYERS



CUOCIPASTA
PASTA COOKER



FRY TOP
FRY TOP

ADVANTAGES OF ELECTRONIC CONTROLS

Tecno90 includes a range of cooking appliances with electronic controls: fryers, pasta cookers and fry tops.

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

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



A large, semi-transparent number '20' is overlaid on the image, serving as a background for the text.

Il tuo progetto, unico / *Your unique design*

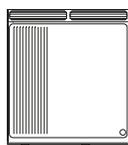
TECNO90 LA TUA CUCINA, COME VUOI TU

L'installazione dei moduli Tecno90 è flessibile, per rispondere a ogni esigenza progettuale e operativa. Le cucine si possono comporre con moduli da 40, 80, 120, 160 cm, in versione top, su vano oppure su forno. L'ufficio layout Tecnoinox fornisce supporto per i progetti di composizioni e cucine intere.

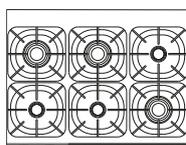
MODULARITÀ MODULAR UNITS



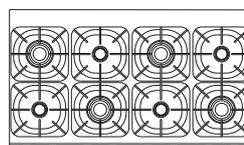
40 cm



80 cm



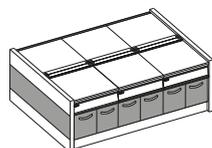
120 cm



160 cm



LINEA A PARETE
LINE ALONG THE WALL



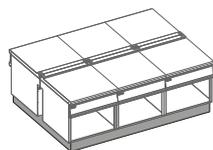
ISOLA CON FIANCONI
ISLAND WITH LARGE SIDE PANELS



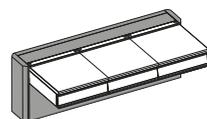
ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
ISLAND WITH PORTION SERVER TOP



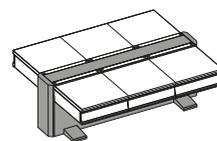
SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SOLUTIONS



ISOLA SU ZOCCOLO
ISLAND ON PLINTH



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



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

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

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



BIANCO
WHITE
RAL 9016



NERO
BLACK
RAL 9005



GRIGIO ANTRACITE
ANTHRACITE GREY



BLU
BLUE
RAL 5011

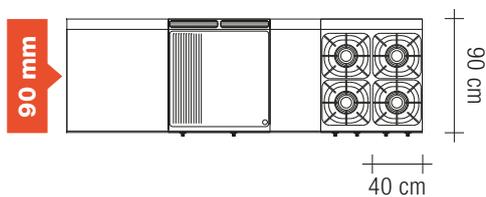


ROSSO
RED
RAL 3001

TECNO90 YOUR KITCHEN, JUST HOW YOU WANT IT

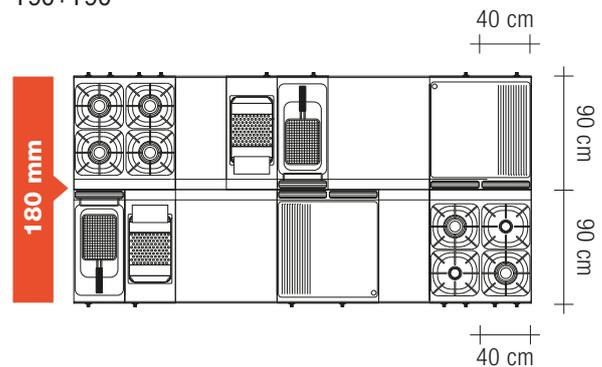
Tecno90 modules are flexible to install, meeting any design or operating need. The kitchen units can be composed of 40, 80, 120 or 160 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below. Tecnoinox's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

IN LINEA IN LINE



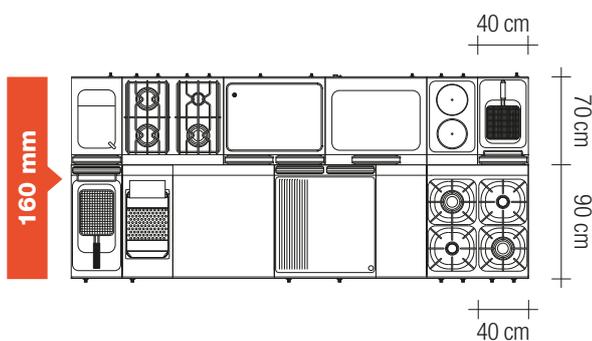
ISOLA CONTRAPPOSTA ISLAND ON OPPOSITE SIDES

T90+T90



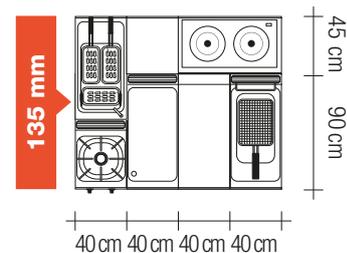
ISOLA CONTRAPPOSTA CON T74 ISLAND ON OPPOSITE SIDES WITH T74

T90+T74



MO SAI CO COMPOSIZIONE MOSAICO MOSAICO COMPOSITION

T90+Mosaico



T90+T74 L'ARMONIA DI UNA CONTRAPPOSIZIONE PERFETTA

Tutti i moduli della linea T90 hanno profondità 90 cm e larghezza 40 cm, si possono contrapporre con la linea T74, per razionalizzare lo spazio e mantenere massima qualità e identico design.

T90+T74 PERFECTLY BALANCED OPPOSITES

All models in the T90 line are 90 cm deep and 40 cm wide, and can be installed opposite units from the T74 line, to make the best use of space while maintaining high quality and a unified design identity.

MOSAICO L'ISOLA DI COTTURA MODULARE COMPATTA

Scopri-la a pagina 16.

MOSAICO COMPACT MODULAR COOKING ISLAND

Find out more on page 16.



MOSAICO

MOSAICO TECNOINOX: LA QUALITÀ SCOPRE NUOVI SPAZI

Mosaico è una linea di moduli speciali, caratterizzati dalla profondità di 45 cm, che si combinano perfettamente con la gamma Tecno90 dando luogo a isole di cottura più compatte e razionali.

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



PIANI COTTURA A GAS
GAS BOILING TOPS

TECNOINOX MOSAICO: QUALITY IN NEW SPACES

Mosaico is a special line of modular units, 45 cm deep, which combine perfectly with the Tecno90 range to create compact cooking islands designed to make the best use of space.

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



PIANI COTTURA ELETTRICI
ELECTRIC BOILING TOPS

PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA
ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS

PIANI COTTURA AD INDUZIONE
INDUCTION COOK TOPS

BAGNOMARIA
BAIN-MARIE

PIANI NEUTRI
WORKTOPS



LA GAMMA TECNO90

THE TECNO90 RANGE

Scopri la vastissima gamma di Tecno90 e scegli gli elementi e le macchine più adatti alle esigenze della cucina che hai in mente.

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

Le composizioni Tecno90 sono disponibili su richiesta anche con portine, zoccolature e fianconi verniciati in cinque preziosi colori: grigio antracite, nero, bianco, rosso e blu.

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

Tecno90 compositions are available with doors, plinths and large side panels coated in five different colours: anthracite grey, black, white, red and blue (on request).

CUCINE E PIANI DI COTTURA

COOKERS AND COOK TOPS

P. 20

FRY TOP

FRY TOP

P. 23

FRIGGITRICI E SCALDAPATATE

FRYERS AND CHIP SCUTTLES

P. 24

GRIGLIE A GAS

GAS GRILLS

P. 26

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES

P. 27

PENTOLE E BRASIERE

BOILING PANS AND BRAISING PANS

P. 28

PIANI, BASI E FORNI MAXI

TOPS, BASE UNITS AND MAXI OVENS

P. 29

CUCINE E PIANI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS COOKERS AND GAS BOILING TOPS

- Piani stampati anti-trabocco con ampi invasi per prevenire infiltrazioni e agevolare la pulizia.
- Da 2 a 8 fuochi.
- Versioni "super" con tutti i fuochi da 9 kW a doppia corona.
- Bruciatori ad alto rendimento in ghisa, indeformabili e performanti, da 5,5 kW monocorona e 9 kW doppia corona.
- Bruciatori con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.
- Griglia posapentola in solida ghisa smaltata.

- *Moulded anti-spill tops with wide grooves to prevent infiltrations and facilitate cleaning.*
- *2-8 burners.*
- *'Super' models with all double ring 9 kW burners*
- *High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (5.5 kW) or double ring (9 kW).*
- *Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.*
- *Solid enamelled cast iron pan support grid.*



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

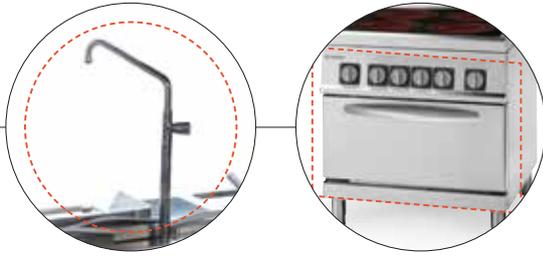
- Piastra indeformabile in fusione di ghisa.
- Potente bruciatore centrale da 11 kW.

- *Non-deformable cast iron plate.*
- *Central burner power 11 kW.*



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

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



IN TUTTE LE CUCINE È POSSIBILE INSTALLARE:

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

THE FOLLOWING CAN BE INSTALLED IN ALL KITCHENS:

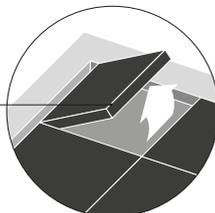
- Adjustable water pump.
- Electric or gas static or convection ovens: GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cabinet height 30 or 40 cm. 1 grill always included.



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

- Versione con piastre ermetiche, con piano stampato e piastra stampata, per la miglior igiene.
- Versione con piastre basculanti complanari per una maggior maneggevolezza delle padelle in cottura.
- Potenza regolabile su 7 livelli.
- Model with hermetic plate, moulded top and moulded plate for better hygiene.
- Model with flush tilting plates for better pan manageability during cooking.
- 7 power levels.

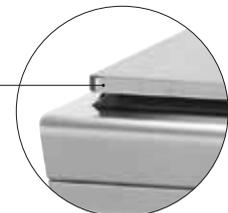
Piastra complanare basculante
Flush tilting plate



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

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

Spessore piastra 15 mm
Plate 15 mm thick



CUCINE E PIANI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS



CUCINE E PIANI COTTURA A INDUZIONE COOKERS AND INDUCTION COOK TOPS

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

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

Versione wok
Wok version

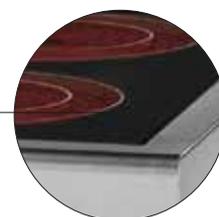


CUCINE E PIANI COTTURA VETROCERAMICA COOKERS AND GLASS CERAMIC COOK TOPS

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

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

Spessore piano 6 mm
Top 6 mm thick



FRY TOP

FRY TOP



FRY TOP

FRY TOP

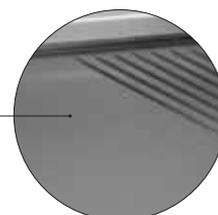
- Piano stampato a tenuta stagna.
- Disponibili nelle seguenti versioni:
 - piastra in acciaio liscia
 - piastra in acciaio rigata
 - piastra in acciaio rigata 1/3
 - piastra cromata con valvola termostatica per rilevamento temperatura e blocco di sicurezza.
- Piano della piastra inclinato.
- Facilità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

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

Dettaglio piastra cromata
Close-up of chrome plate



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



FRIGGITRICI E SCALDAPATATE FRYERS AND CHIP SCUTTLES



Capienza vasche / Tank volumes
17 · 17+17 · 21 · 21+21 litri / litres



Capienza vasche / Tank volumes
8+8 · 13 · 13+13 · 17 · 17+17 · 21 · 21+21 litri / litres



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

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

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



FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA ELECTRIC FRYERS WITH ROTATING RESISTORS IN THE TANK

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

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



Capienza vasche / Tank volumes
13 · 13+13 · 17 · 17+17 · 21 · 21+21 litri / litres



FRIGGITRICI ELETTRICHE CON CONTROLLO ELETTRONICO

ELECTRIC FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROLS

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



SCALDAPATATE CHIP SCUTTLES

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

GRIGLIE A GAS GAS GRILLS



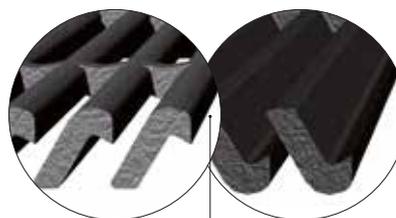
GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA GAS LAVA STONE GRILL

- Griglia in acciaio inox con regolazione altezza.
a pietra lavica distribuisce il calore ricreando un piacevole effetto "barbecue".
- Paraspruzzi, griglia e pietra lavica rimovibili per la pulizia.
- Griglia in acciaio regolabile in altezza.
- *Height-adjustable stainless steel grill.
The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.*
- *Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.*
- *Height-adjustable steel grill.*



GRIGLIE A GAS CON ACQUA GAS GRILL WITH WATER

- Ottime per mantenere succosi i cibi.
- Griglie facili da rimuovere per un'efficace pulizia.
- Le griglie sono double face, per grigliare carni o pesci.
- *Excellent for keeping foods juicy.*
- *Easy to remove grills for thorough cleaning.*
- *The grills are double face for grilling meat or fish.*



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

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES



CUOCIPASTA **PASTA COOKER**

- Vasche e scarichi in acciaio inox AISI 316 resistente alle corrosioni, da 40 o 40+40 litri.
- Piani e vasche stampati.
- Dotati di dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento degli elementi riscaldanti in mancanza di acqua in vasca.
- Con scarico amidi e rubinetto carico acqua.
- Disponibile anche in versione con controllo elettronico, programmabile.
- Con falso fondo.

- *Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 40 litre or 40+40 litre capacity.*
- *Moulded top and tanks.*
- *Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.*
- *With starch drain and water fill tap.*
- *Also available with programmable, electronic controls.*
- *With false bottom.*



BAGNOMARIA **BAIN-MARIE**

- Ottimo per il mantenimento del calore di pietanze cotte e preservarne caratteristiche organolettiche e nutrizionali.
- Dotato di termostato di lavoro fino a 90 °C.
- Dotato di termostato di sicurezza.
- Vasche per contenitori GN.
- Pratico rubinetto di scarico anteriore.

- *Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.*
- *Equipped with operating thermostat up to 90 °C.*
- *Equipped with safety thermostat.*
- *Tanks for GN containers.*
- *Practical tap at the front for drainage.*

PENTOLE E BRASIERE

BOILING PANS AND BRAISING PANS



PENTOLE **BOILING PANS**

- Capacità vasca da 100 o 150 litri.
- Modelli con riscaldamento diretto o indiretto.
- Rubinetto frontale di scarico, facile da smontare per la pulizia.

- *100 or 150-litre tank.*
- *Models with direct or indirect heating.*
- *Front drainage tap, easy to remove for cleaning.*



BRASIERE **BRAISING PANS**

- Capacità vasca da 80 o 120 litri.
- Fondo in acciaio inox ad alto spessore.
- Disponibili anche con sollevamento motorizzato.

- *80 or 120-litre tank.*
- *Thick stainless steel bottom.*
- *Also available with motorised lifting mechanism.*

PIANI, BASI E FORNI MAXI

TOPS, BASE UNITS AND MAXI OVENS



PIANI E BASI

TOPS AND BASES

- Robusti e capienti.
- Disponibili con cassetti.
- Abbinabili a elementi riscaldanti.

- *Robust and capacious.*
- *Available with drawers.*
- *Usable with heating elements.*



FORNI MAXI

MAXI OVEN

- Solo per Paesi Extra UE.
- Forni a gas GPL statici per cottura cibi di grande pezzatura.
- Temperatura regolabile da 150 a 290 °C, altezza cella 30 o 40 cm.
- Camera di cottura ampia: 925x630x400 mm.
- Fino a 4 teglie 883x603 mm con passo 60 mm.
- Disponibili anche con grill elettrico per rosolatura e gratinatura.
- Impilabili.

- *Non-EU countries only.*
- *LPG static ovens for cooking large-sized pieces.*
- *Adjustable temperature 150°C to 290 °C, cabinet height 30 cm or 40 cm.*
- *Large cooking chamber: 925x630x400 mm.*
- *Up to 4 trays 883x603 mm measuring 60 mm.*
- *Also available with electric grill for browning and cooking au gratin.*
- *Stackable.*



Alta professionalità in cucina
High professional standards in the kitchen

T90

TECNO90TECNOINOX

