

Apparecchiature professionali per la cottura  
Professional cooking equipment

# TECNOINOX



# TECN074

 **TECNOINOX**

*and now, let's cook!*



# TECN074



**PRESTAZIONI E QUALITÀ DI MASSIMO LIVELLO PER UNA LINEA DI COTTURA MODULARE COMPATTA STUDIATA IN OGNI DETTAGLIO**

**MAXIMUM PERFORMANCE AND QUALITY IN A COMPACT MODULAR COOKING LINE THAT IS CAREFULLY DESIGNED IN EVERY DETAIL**

## caratteristiche generali general features

TECN074 è caratterizzata da una **modularità** versatile (profondità 700 e larghezza 400 mm) che permette soluzioni funzionali ed ergonomiche per facilitare il lavoro in cucina. Ideale da installare in ristoranti di medie dimensioni, self-service, piccoli hotel e mense di dimensioni ridotte, può anche affiancare TECNO90, integrando la produttività di cucine che servono un maggior numero di coperti, ma che dispongono di spazi ridotti. Il modulo da 400 mm, infatti, consente un perfetto accostamento "schiena contro schiena" con TECNO90, la linea Tecnoinox dalle prestazioni altamente professionali.

TECN074 si distingue nella sua categoria per l'**estetica**: un design pulito e deciso, che rispecchia l'altissima qualità del prodotto, estremamente curato in ogni dettaglio. Perfettamente compatibile con TECNO90, permette la realizzazione di installazioni compatte ad isola centrale di sicuro impatto.

TECN074 abbina agli ingombri ridotti nella profondità caratteristiche tecniche di altissima qualità.

I **materiali** impiegati sono stati scelti per conferire robustezza e resistenza nel tempo alle apparecchiature: tutti i piani (la parte dell'apparecchiatura più soggetta a logorio) sono costruiti in spesso acciaio inox AISI 304, i grilli sono in ghisa per una distribuzione ottimale del calore ai cibi; i componenti sono scelti per fornire massima affidabilità e prestazioni idonee, nella ricerca di soluzioni tecnologiche d'avanguardia.

Tutte le macchine montano dispositivi specifici per garantire **condizioni di lavoro sicure**, come i termostati di sicurezza contro le sovratemperature, le termocoppie di sicurezza per evitare fughe di gas, o i sistemi contro le aperture accidentali dei rubinetti di scarico. Le apparecchiature a gas sono certificate DVGW per la maggior parte dei Paesi europei, ulteriore garanzia di affidabilità.

Una serie di accorgimenti rendono TECNO74 particolarmente semplice da pulire: le vasche stampate con ampie raggature, i bordi antiribocco, gli ampi canali di scolo, il gran numero di elementi rimovibili e lavabili singolarmente, solo per fare qualche esempio, consentono di lavorare in condizioni ideali di **igiene**.

TECN074 offers versatile **modularity** (700 mm depth and 400 mm width) that allows to create functional, ergonomic solutions which make working in the kitchen easier. Ideal for installation in medium-sized restaurants, self-service establishments, small hotels and cafeterias, TECNO74 can also be used with the TECNO90 line to increase the productivity of kitchens which serve a greater number of people but have limited available space. In fact, the 400 mm module installs perfectly, "back-to-back" with TECNO90 - the Tecnoinox line with superior professional performance.

TECN074 stands out in its class for its **great appearance**. Its clean, crisp look reflects the extremely high quality of a product that is carefully designed and executed in every detail. On top of that, TECNO74 is perfectly compatible with TECNO90, so it can be used to create compact installations with a central island that offer high visual impact.

TECN074 combines reduced depth with technical characteristics of the highest quality.

The **materials** were specially chosen to give the equipment additional sturdiness and strength over time. All the tops (the part of the equipment that is most subject to wear) are made of thick AISI 304 stainless steel, and the grates are available in cast-iron, for optimum distribution of heat to the food, or in highly durable stainless steel. All components have been selected for maximum reliability and performance, in keeping with the company's ongoing research into advanced technological solutions.

All appliances are equipped with special devices that guarantee **safe operating conditions**, such as safety thermostats that protect against overheating, safety thermocouples that guard against accidental gas leaks, and systems that prevent drain taps from being opened accidentally. Gas-fired equipment is certified by DVGW for most European countries - an additional guarantee of reliability.

A number of features make TECNO74 particularly easy to clean. Pressed basins with broad rounded corners, overflow prevention edges, wide drain channels, and a large number of removable elements that can be individually washed - just to name a few - allow to work under **ideal sanitary conditions**.

Piastre fry top incassate su ripiano stampato.

Built in fry top plates.

Doppia vasca nelle friggitrici su modulo di larghezza 40 cm.

Double tank available in 40 cm width fryers.

Agevole accessibilità dal fronte delle apparecchiature per le esigenze di manutenzione.

Easy access for maintenance from the front part of the appliances.

Robusti piani di lavoro altezza 60 mm.

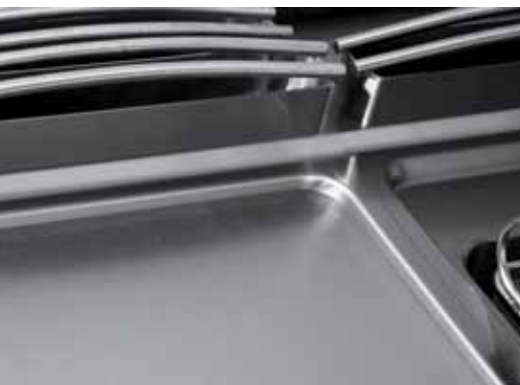
Sturdy work tops 60 mm high.

Potenti bruciatori da 3,3, 4,5 e 7,2 kW (quest'ultimo a doppia corona) e supporti pentola in tondino in acciaio inox o ghisa.

Powerful burners (3,3, 4,5 and 7,2 kW available). The 7,2 kW burner is dual ring. Pan holders made in stainless steel rod or cast iron.

Accostamento preciso e lineare delle apparecchiature.

Precise and linear positioning of the appliances one next to the other.



Linee decise e pulite per il design compatibile con TECNO90.

Clean and crisp look, perfectly compatible with TECNO90.

Piani stampati in un unico pezzo con ampi invasi antiriboccamento di liquidi.

Pressed one-piece tops with raised edges against overflow.

Griglia in ghisa "double-face" carne e pesce.

Double-face grids for fish and meat made out of cast iron.

Cuocipasta con ampi invasi di contenimento schiume.

Pasta cookers with large foam overflow area.

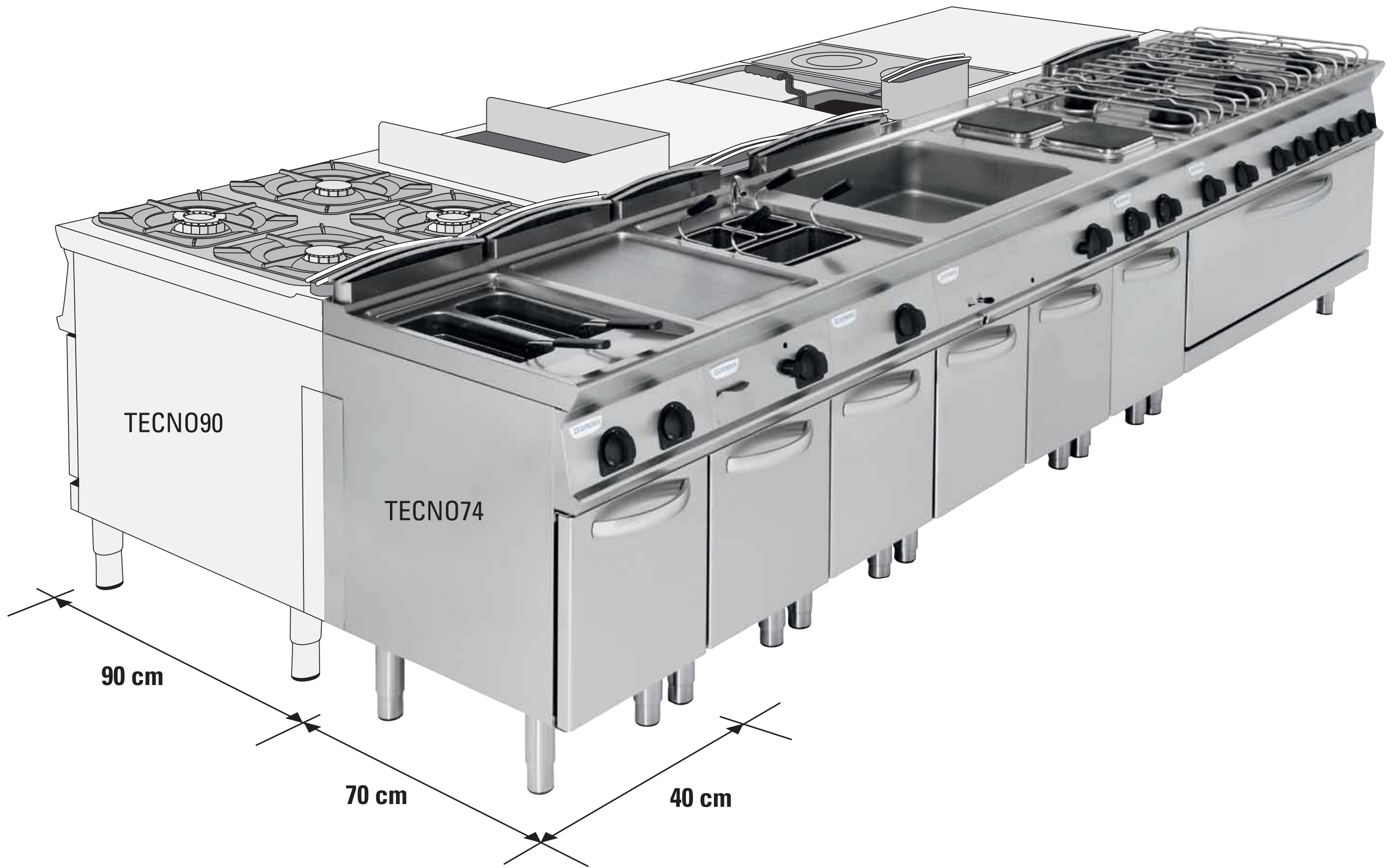
Friggitrici con gruppo resistenze rotante per facilitare la pulizia.

Fryers heating elements rotate to facilitate cleaning.

Cappuccio a protezione dell'accenditore piezoelettrico.

Protection cap for the piezoelectric ignition push-button.





TECNO74 E TECNO90 IN COMPOSIZIONE AD ISOLA  
TECNO74 AND TECNO90 BACK TO BACK



prodotti  
products range





POTENTI, PERFORMANTI, VERSATILI, FACILI DA PULIRE, PENSATI IN OGNI DETTAGLIO  
POWERFUL, HIGH-PERFORMANCE, VERSATILE, EASY TO CLEAN, CAREFULLY DESIGNED IN EVERY DETAIL



EFFICIENTI E VERSATILI, I TUTTAPIASTRA TECN074 CONSENTONO UN'AGEVOLE GESTIONE DEI TEGAMI SUL PIANO LISCIO IN GHISA  
EFFICIENT AND VERSATILE, TECN074 SOLID TOPS AND RANGES ENABLE THE CHEF TO MANAGE PANS EASILY ON A SMOOTH CAST-IRON SURFACE



**CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS**  
**I bruciatori in ghisa smaltata** hanno potenze di **3,3, 4,5 o 7,2 kW**. Nei bruciatori da 7,2 kW la **doppia corona** permette una distribuzione più uniforme del calore sul fondo delle pentole grazie ai due cerchi di fiamma concentrici. I bruciatori con diverse potenze sono disposti sul piano in modo da consentire una razionale gestione di cotture e pentole diverse, mentre nelle versioni "SUPER", da due o quattro fuochi, tutti i bruciatori hanno potenza di 7,2 kW, per le massime prestazioni su ogni fuoco.

Le griglie posapentola sono sagomate per sostenere in modo stabile anche recipienti di ridotte dimensioni e sono disponibili in tondino di acciaio inox o in ghisa smaltata.

I piani in **acciaio inox AISI 304** sono stampati in un unico pezzo, impedendo trafileamenti di liquidi e facilitando la **pulizia**, anche grazie agli angoli arrotondati. Gli involucri antitraboccamento di liquidi sono ampi e profondi, di grande capacità. Un cassetto estraibile è previsto al di sotto di ogni coppia di fuochi, per rendere agevole la raccolta di eventuali residui.

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

Disponibili modelli completi di forno statico GN2/1 elettrico o a gas, GN1/1 elettrico ventilato oppure fullsize, dalle dimensioni interne di 88x62 cm con altezza 30 o 40 cm (alloggiando in quest'ultimo caso un grill elettrico), per la cottura di cibi di grande pezzatura.

**GAS BOILING TOPS AND RANGES**

The **enamelled cast-iron burners** are rated at **3.3, 4.5 or 7.2 kW**. The 7.2 kW double crown burners generate two concentric circles of flame that distribute heat on the bottoms of pots more evenly. Burners with different power levels are positioned on the top to allow the cook to efficiently handle different cooking procedures and pots. On "Super" versions (equipped with two or four burners), all burners have a rating of 7.2 kW for maximum performance.

The pan holders are contoured to provide stable support even to small vessels and are available in stainless steel rod or enameled cast-iron.

The tops in **AISI 304 stainless steel** are pressed one-piece in order to prevent liquids from seeping through and make cleaning easy, thanks also to the rounded corners. **Spillage wells** are wide and deep, and can contain a large amount of

liquid. A removable drawer is provided under each pair of burners to make it simple to collect cooking residues.

For maximum **safety**, the burners are equipped with a pilot light and safety valve with thermocouple.

Available are models complete with a static GN2/1 electric or gas oven, GN1/1 electric fan assisted oven or a full-size version with internal dimensions of 88x62 cm and height of 30 or 40 cm (the latter unit contains an electric grill) for cooking foods in large sizes.



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

Il tuttapiastro a gas è un piano cottura ideale in termini di efficienza, essendo la ghisa un materiale capace di trattenere a lungo il calore e diffonderlo rapidamente.

La piastra si caratterizza per zone termiche differenziate: la temperatura è massima al centro e digrada lentamente verso l'esterno del piano. Un unico potente bruciatore (da 9 kW nella piastra intera e da 4,5 kW nella mezza piastra) è infatti posizionato al di sotto di un disco centrale asportabile. È resa agevole in questo modo la gestione di tegami e cotture che richiedono temperature diverse.

Il disco centrale, inoltre, può essere rimosso lasciando scoperta la fiamma, sulla quale è possibile appoggiare direttamente la pentola.

Particolarmente interessanti per la loro versatilità i modelli che abbinano la mezza piastra ai fuochi aperti con bruciatori a gas in ghisa smaltata. Sulla fiamma libera può essere effettuata la fase principale della cottura da terminare poi sulla piastra adiacente, facendo ad esempio sobbollire una salsa o semplicemente mantenendo la temperatura desiderata.

Disponibili versioni top, su vano aperto attrezzabile o su forno GN2/1.

**GAS SOLID TOPS AND RANGES**

A gas solid top is the ideal cook top in terms of efficiency, since cast-iron retains heat for a long time and distributes it quickly.

The solid top features differentiated heated areas. Since a powerful single burner (rated at 9 kW for a full top and 4.5 kW for a half-top) is positioned under a removable central disc, the temperature is highest at the center and lessens slowly toward the exterior. This makes it easy to manage pans and cooking procedures that require different temperatures.

What's more, the central disc can be removed to uncover the flame and allow pots to be placed directly over it.

Particularly versatile are models that combine a solid half-top with open gas burners in enamelled cast-iron. The main cooking phase can be done over the open flame, and cooking can then be finished on the adjacent solid top. Possible applications include simmering sauces or simply maintaining the desired temperature.

Also available are top elements mounted over an open compartment that can be equipped as needed, or over a GN2/1 oven.

**CON PIASTRE TONDE O QUADRE, UNA VASTA GAMMA DI PIANI, FREESTANDING E CUCINE CON FORNO**  
A PRODUCT LINE WITH ROUND OR SQUARE PLATES, A WIDE RANGE OF TOPS, FREE-STANDING MODELS, AND RANGES WITH OVEN



**UN UNICO PIANO IN VETRO FACILE DA PULIRE CON 2 DUE O 4 ZONE RISCALDANTI INDIPENDENTI PER COTTURE IN PENTOLA RAPIDE E PRECISE**

A SINGLE, EASY-TO-CLEAN GLASS COOK TOP WITH 2 OR 4 INDEPENDENT HEATING ZONES FOR QUICK, PRECISE COOKING IN POTS



**CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI**

La facilità di pulizia è assicurata dai profondi invasi antiriboccamento, dai piani in acciaio inox AISI 304 stampati in un unico pezzo e dalle piastre fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare trafile di qualsiasi genere.

Facili e precise nell'utilizzo, sono dotate di regolatori di potenza a 6 posizioni, per una corretta gestione della temperatura di cottura.

Un termostato di sicurezza a riarmo automatico è montato su ogni piastra riscaldante, in modo da evitare sovratemperature.

Disponibili versioni top, top su vano attrezzabile e su forno elettrico con 3 dimensioni possibili: GN2/1, GN1/1 ventilato o full size.

**ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

These units are guaranteed to be easy-to-clean, thanks to their deep spillage wells, AISI 304 stainless steel tops pressed as a single piece, and plates that are hermetically sealed to the top to prevent possible seepage.

Easy and precise in use, they are equipped with 6-position power controls for correct management of cooking temperature.

An automatic-reset safety thermostat is installed on each burner plate to prevent overheating.

Also available are top elements, tops on a base unit that can be equipped as needed, and tops mounted over an electric oven in 3 possible sizes: GN2/1, fan assisted GN1/1 or full-size.

**CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA**

Costituiti da una superficie di cottura liscia, gli spessi piani in vetroceramica sono estremamente agevoli da pulire e possono sostenere pentole anche pesanti.

Il raggiungimento della temperatura impostata è rapido grazie alla presenza delle resistenze all'infrarosso posizionate al di sotto del piano. Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura costituite da due resistenze concentriche che possono funzionare contemporaneamente oppure escludendo la più esterna, per l'utilizzo di pentole più piccole ed un conseguente risparmio di energia. Le resistenze concentriche sono previste in due zone su quattro nel modulo di larghezza 80 cm, in una su due nel modulo da 40 cm.

La sicurezza è garantita da un limitatore automatico contro le sovratemperature e dalle spie luminose posizionate sul piano che segnalano quando la superficie è ancora calda, anche con manopola in posizione OFF.

Oltre ai modelli su vano e top da appoggio, disponibile anche la versione su forno elettrico GN2/1 statico o GN1/1 ventilato.

**ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES**

Consisting of a smooth cooking surface, Tecnoinox thick ceramic glass cook tops are extremely easy to clean and support heavy pots.

The preset temperature is reached very quickly thanks to the infrared heating elements located under the cook top. To minimize energy costs, cooking zones featuring two concentric heating elements are provided. They can operate simultaneously, or the outer element can be shut off to save energy when smaller pots are used. The concentric heating elements are provided in two zones out of four on the module with width of 80 cm, and in one out of two zones on the 40 cm module.

Safety is ensured by an automatic limiter that prevents overheating and by two indicator lights on the cook top that signal when the surface is still hot - even when the knob is set to OFF.

Besides freestanding and top versions, a model on a GN2/1 electric static oven or on a GN1/1 fan assisted one is also available.

**VELOCITÀ, SICUREZZA, COMFORT E FACILITÀ DI PULIZIA: I PIANI AD INDUZIONE MIGLIORANO LA QUALITÀ DEL LAVORO IN CUCINA E CONSENTONO IMPORTANTI RISPARMI ENERGETICI**

**SPEED, SAFETY, COMFORT AND EASE OF CLEANING: INDUCTION COOK TOPS IMPROVE THE QUALITY OF WORK IN THE KITCHEN AND OFFER SIGNIFICANT ENERGY SAVINGS**



**LA FLESSIBILITÀ DI UN UNICO PIANO LISCIO CON 4 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI CONSENTE DI GESTIRE DIVERSE PENTOLE SU UNA SUPERFICIE RIDOTTA**

**THE FLEXIBILITY OF A SMOOTH SINGLE COOK TOP WITH 4 INDEPENDENT COOKING ZONES ALLOWS USING DIFFERENT POTS ON A SMALL SURFACE**



**PIANI AD INDUZIONE**

Versatile, performante ed efficiente, per tutte le cotture in pentola: il calore si produce esclusivamente all'interno del recipiente di cottura nel momento stesso in cui viene posizionato sul piano, raggiungendo in tempi estremamente rapidi la temperatura impostata, senza necessità di preriscaldamento.

Il piano cottura si mantiene sempre a basse temperature agevolando le operazioni di pulizia e minimizzando la dispersione di calore nell'ambiente, vale a dire garantendo condizioni di lavoro ideali in termini di sicurezza e comfort per gli operatori.

La tecnologia ad induzione massimizza la resa energetica che è superiore all'85% dell'energia totale erogata ed equivale ad un risparmio approssimativo del 50% rispetto ai più tradizionali piani cottura. Disponibile la versione wok, ideale per saltare in padella, friggere e cucinare piatti tradizionali.

**INDUCTION COOK TOPS**

Versatile, performing and efficient, suitable for every type of cooking in pots: heat is produced only inside the cooking vessel when this is placed on the top, reaching set temperature in a very quick time, with no need of preheating at all.

The cook top always remains at low temperature making cleaning simpler and minimizing heat dispersion in working environment: this means ideal working conditions in terms of safety and comfort for the operators.

Induction technology maximizes energy yield which exceeds 85% of the total supplied energy, which amounts to about a 50% saving compared with a traditional cook top.

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



**CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA**

La piastra in acciaio indeformabile di spessore 15 mm mantiene a lungo il calore e sopporta elevate temperature. Può essere in questo modo utilizzata anche per conservare caldi cibi già cotti.

Il piano è composto da 4 zone riscaldanti gestibili autonomamente. Il riscaldamento è prodotto da resistenze elettriche a filamento in tungsteno poste sotto la piastra. Le zone in funzione sono segnalate da lampade spia posizionate sul cruscotto vicino ai corrispondenti regolatori di energia.

La piastra unica facilita le operazioni di pulizia dell'apparecchiatura.

Per la sicurezza il tuttapiastro elettrico è dotato di un limitatore automatico di temperatura.

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

**ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES**

The non-deformable steel plate with thickness of 15 mm maintains the heat for a long time and withstands high temperatures, so it can also be used to keep cooked foods hot.

The solid cook top consists of 4 heating zones that can be controlled separately. Heat is provided by tungsten wire elements placed under the plate. The areas that are operating are shown by indicator lights located next to the corresponding knobs on the control panel.

The single plate makes cleaning operations fast and easy.

For maximum safety, this electric solid top unit is equipped with an automatic temperature limiter.

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



**UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA PER LA COTTURA SULLA PIASTRA DI VERDURA, CARNE E PESCE**  
**A UNIT SPECIALLY DESIGNED FOR COOKING VEGETABLES, MEAT AND FISH ON THE GRIDDLE**



**LE POTENZE DELLE FRIGGITRICI TECNO74 SONO DIMENSIONATE PER LE MIGLIORI PRESTAZIONI: CONTROLLO PRECISO E RAPIDITÀ NEL RIPRISTINO DELLA TEMPERATURA DELL'OLIO DOPO L'IMMERSIONE DEL PRODOTTO GARANTISCONO UN FRITTO SANO E DI OTTIMA QUALITÀ**

**THE POWER RATINGS OF TECNO74 FRYERS ARE SPECIALLY SIZED FOR HIGH PERFORMANCE. PRECISE CONTROL AND QUICK RE-ESTABLISHMENT OF OIL TEMPERATURE AFTER FOOD IS IMMERSED ENSURE HEALTHY FRIED FOODS OF EXCELLENT QUALITY**



**FRY TOP**

I piani cottura sono costruiti in acciaio di elevato spessore ad elevata conducibilità termica e sono incassati nel piano stampato con angoli arrotondati. Per consentire una cottura sana e leggera e facilitare allo stesso tempo la pulizia, sughi, grassi e condimenti vari confluiscono in un'apposita bacinella estraibile.

Sono disponibili numerose versioni: la piastra può essere liscia, per una cottura uniforme dei cibi, completamente rigata per ottenere il caratteristico aspetto della carne alla griglia, o rigata per un 1/3 della superficie. Quest'ultima versione consente di effettuare la fase di cottura vera e propria sulla superficie liscia e la finitura sulla parte rigata. La piastra liscia è disponibile anche in versione cromata: ideale per cotture delicate – del pesce ad esempio – minimizza l'irraggiamento di calore verso lo chef.

**FRY TOPS**

These cook tops are built in extra-thick steel with high thermal conductivity and are nestled into a pressed top with rounded corners. To cook in a healthy and light way while making cleaning easy, sauces, fats and condiments flow into a special removable basin.

A number of versions are available. The griddle can be smooth for uniform cooking, fully ribbed to give meat that typical grilled look, or ribbed over 1/3 of the surface. The latter version can be used to perform the actual cooking process on a smooth surface and finish the food on the ribbed section. The smooth griddle is also available with chrome plating, which is ideal for cooking delicate foods (such as fish) and minimizes heat radiating toward the chef.



**FRIGGITRICI**

Tra le friggitrici a gas, due sono le versioni in gamma: con vasca pulita a "V", con i bruciatori esterni alla vasca per agevolare le operazioni di pulizia, o con scambiatori di calore in vasca, per la massima resa energetica. L'ampia zona fredda aumenta la durata dell'olio, fungendo da bacino di raccolta dei residui.

Nei modelli elettrici il gruppo resistenze è immerso nell'olio, garantendo la massima resa energetica. Può inoltre ruotare e rimanere in posizione sollevata per consentire una facile ed accurata pulizia.

Disponibili anche due modelli di larghezza 40 cm con doppia vasca da 8 litri, nella versione a gas con scambiatori di calore in vasca e nel modello elettrico con resistenze rotanti. Estremamente versatili, consentono di friggere anche minori quantità di prodotto con risparmio di olio e di utilizzare la stessa apparecchiatura per cibi diversi, senza commistione di sapori.

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

**FRYERS**

Two versions of gas fryers are available: with a "V"-shaped tank featuring burners placed outside the tank to make cleaning easier, or with heat exchangers inside the tank for maximum energy efficiency. A large cold area increases the life of the oil by acting as a collection basin for residues.

On electric models, the heating element is immersed in the oil for maximum energy efficiency. It can also rotate and remain in the raised position for easy, accurate cleaning.

Also available are two models with width of 40 cm and a double 8 liters tank. The gas version is equipped with heat exchangers in the tank, while the electric version features rotating heating elements. Remarkably versatile, they can fry even small quantities of food thus economizing oil, and the same unit can be used for different foods without intermingling the flavors.

All models are equipped with an oil draining tank. Baskets and covers are included.



IDEALE DA POSIZIONARE ACCANTO ALLA FRIGGITRICE, LO SCALDAPATATE È SPECIFICAMENTE PENSATO PER IL MANTENIMENTO DEI CIBI FRITTI

IDEAL FOR PLACEMENT NEXT TO A FRYER, THE TECNOINOX CHIP SCUTTLE IS SPECIFICALLY DESIGNED TO KEEP FRIED FOODS IN PERFECT CONDITION



#### SCALDAPATATE

Una resistenza posizionata all'interno di una parabola irradia calore secco sui cibi contenuti nella bacinella GN1/1, mantenendoli caldi e croccanti mentre una seconda resistenza posta sotto la vasca garantisce calore uniforme su tutto il contenuto della bacinella. Le due resistenze sono gestibili indipendentemente. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto, l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo estraibile forato e sagomato. Un regolatore di energia consente la precisa impostazione della temperatura desiderata.

#### CHIP SCUTTLE

A heating element mounted inside a ceramic dish radiates dry heat onto foods contained in a GN1/1 tray to keep them hot and crisp. Another heating element is positioned under the tray in order to evenly distribute the heat onto food. The two heating elements can be managed separately. To promote food drainage and collection, the unit is equipped with a perforated, contoured, removable false bottom. And, the desired temperature is precisely maintained by an energy regulator.

UNIFORMITÀ DI COTTURA E PERFETTA UMIDITÀ NEL CIBO, GRAZIE ALLE GRIGLIE IN GHISA E ALL'EVAPORAZIONE DELL'ACQUA

EVENLY GRILLED FOOD WITH THE PERFECT HUMIDITY LEVEL, THANKS TO CAST-IRON GRIDS AND STEAM PRODUCTION WHILE COOKING



GRIGLIA IN GHISA DOUBLE-FACE CARNE PESCE  
DOUBLE-FACE CAST-IRON GRID

carne  
meat  pesce  
fish 

#### GRIGLIE CON ACQUA

Le griglie Tecno74 sono disponibili in versione elettrica o a gas. Punto di forza della gamma è l'utilizzo dell'acqua, che evaporando lentamente durante la cottura mantiene la giusta umidità nel cibo e riduce la formazione di fumi. Le griglie di cottura sono in ghisa, double-face carne e pesce, rimovibili per la pulizia. Nei modelli di larghezza 80 cm sono previste 2 zone di cottura indipendenti.

#### Versioni a gas

La distribuzione del calore nel cibo in cottura è uniforme grazie ad un sistema radiante di copertura e protezione a doppio tegolo dei bruciatori, con passaggio di fumi a labirinto **Fig.2**. L'acqua viene caricata manualmente nella vasca raccogli grassi che è rimovibile per la pulizia, così come l'alzatina paraspruzzi sui 3 lati e tutti i particolari a contatto con il cibo. Le griglie di cottura sono posizionabili posteriormente a 2 diverse altezze.

#### Versioni elettriche

Il carico dell'acqua è automatico con portata regolabile, gestito da una manopola posizionata sul cruscotto frontale; lo scarico è dotato di troppopieno **Fig.1**. Un dispositivo di sicurezza interviene in mancanza d'acqua interrompendo il funzionamento della griglia; una lampada

spia sul cruscotto segnala il blocco. Il riscaldamento è prodotto da un gruppo di resistenze elettriche corazzate, sollevabile e dotato di blocco di sicurezza.



#### GRILLS WITH WATER

Tecno74 grills are available in gas or electric versions. Key factor of the range is water, which evaporates slowly during cooking to keep the moisture in the food at the correct level. Cast-iron grids are double-faced for fish and meat and removable for cleaning. The models with a width of 80 cm features two independent cooking areas.

#### Gas versions

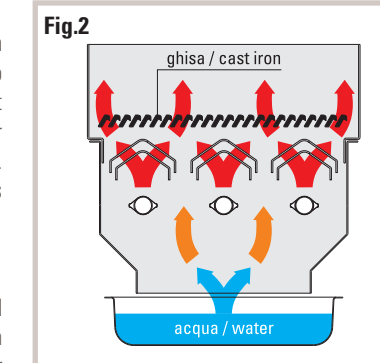
Heat is evenly distributed over the food thanks to a double-cover radiant system with labyrinth fume channel mounted over

the burners **Fig.2**. The water is manually loaded in the fat collection basin which is removable for cleaning, as well as the splash back on 3 sides and all the parts that come into contact with food. The grids can be positioned at the rear over two heights.

#### Electric versions

Water loading is automatic and flow rate can be set from the frontal panel. Tank drain is equipped with overflow spillway **Fig.1**.

Lack of water triggers a safety device which stops the appliance operation and signals the arrest by means of a front panel lamp. Heating is produced by means of armoured heating elements which can be tilted and safely blocked in raised position.



**NON SOLO PASTA, MA ANCHE RISO, GNOCCHI, RAVIOLI: IL CUOCIPASTA È IDEALE PER BOLLIRE IN TEMPI RAPIDI E CON IL MIGLIORE DEI RISULTATI**

**MORE THAN JUST PASTA, BUT ALSO RICE, GNOCCHI AND RAVIOLI: THE PASTA COOKER IS ALSO IDEAL FOR BOILING ANY FOOD QUICKLY AND WITH EXCELLENT RESULTS**



**CUOCIPASTA**

Il cuocipasta mantiene l'acqua in ebollizione sempre pulita, priva di amidi residui da cotture precedenti e sempre pronta all'utilizzo. La presenza di un troppopieno, infatti, consente un continuo ricambio dell'acqua, garantendo un risultato della massima qualità.

Le vasche di spessore 1,5 mm e capacità 24 litri sono costruite in acciaio inox AISI 316 e sagomate per contenere cestelli Gastronorm, disponibili come accessori in numerose combinazioni. Sono progettate con angoli arrotondati per consentire un'accurata pulizia e dotate di un'ampia zona di espansione schiume con dispositivo

di scarico amidi. Il caricamento dell'acqua in vasca avviene tramite un comodo rubinetto posizionato sul piano.

Gli elementi riscaldanti nelle versioni elettriche sono posizionati all'esterno della vasca per facilitare le operazioni di pulizia.

**PASTA COOKERS**

A pasta cooker is an appliance that keeps water boiling and constantly clean, without residual starches left by previous cooking and always ready for use. This is made possible by an overflow device that exchanges the water continuously to offer results with the highest levels of quality.

The tanks with thickness of 1.5 mm and capacity of 24 liters are made of AISI 316 stainless steel and shaped to hold Gastronorm baskets, which are available in numerous combinations as accessories. Designed with rounded corners for perfect cleaning, the tanks are equipped with a large foam expansion area and a system for draining starches. Water is filled into the tank through a convenient tap on the cook top.

In electric versions, the heating elements are located outside the tank to make cleaning easier.

**UN'APPARECCHIATURA SPECIFICA PER MANTENERE CALDI E ALLA GIUSTA UMIDITÀ SUGHI, CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI, SALSE O VERDURE BOLLITE**

**A SPECIAL APPLIANCE FOR KEEPING SAUCES, CONDIMENTS FOR FIRST COURSES, AND BOILED VEGETABLES HOT**



**BAGNOMARIA**

Le vasche stampate costruite in acciaio inox AISI 304 hanno bordi arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e sono dimensionate in modo da contenere bacinelle Gastronorm. Gli elementi riscaldanti sono applicati fuori vasca sul fondo.

Lo scarico dell'acqua avviene tramite una comoda prolunga estraibile. Il rubinetto è dotato di dispositivo di sicurezza che impedisce aperture accidentali.

Il termostato di lavoro è regolabile da 30° a 90°C, mentre un secondo termostato di sicurezza in dotazione impedisce sovratemperature.

**BAIN-MARIE**

The pressed tanks made of AISI 304 stainless steel have rounded corners to make cleaning easy and are sized to contain Gastronorm containers. The heating elements are installed outside the tank, on the bottom of the unit.

The water is drained through a convenient removable extension hose. The cock is equipped with a safety device which prevents accidental opening.

The temperature control thermostat can be adjusted from 30° to 90°C, and a safety thermostat prevents overheating.

	<b>120700</b> Set 2 cestelli GN2/6 Set 2 GN2/6 baskets  Dim. cm 13x28x20h
	<b>120635</b> Cestello GN2/3 GN2/3 basket  Dim. cm 28x28x20h
	<b>120620</b> Set 2 cestelli GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets  Dim. cm 28x13x20h

	<b>120625</b> Set 4 cestelli GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets  Dim. cm 13x13x20h
	<b>120660</b> Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets  Dim. cm 28x13x20h Dim. cm 13x13x20h
	<b>120652</b> Coperchio GN2/3 GN2/3 lid



**SPECIFICHE PER LE COTTURE IN UMIDO, LE BRASIERE SI PRESTANO ANCHE AD ALTRI USI, COME COTTURE SECHE (A DIRETTO CONTATTO CON LA VASCA), DI PIETANZE LIQUIDE, SALSE O ANCHE SOFFRITTI**

**SPECIFICALLY DESIGNED FOR STEWING, BRATT PANS CAN ALSO BE USED FOR OTHER PURPOSES SUCH AS COOKING DRY FOODS (IN DIRECT CONTACT WITH THE BASIN), LIQUID DISHES, SAUCES, AND EVEN ONIONS AND HERBS FRIED IN OIL**



#### BRASIERE

Le vasche hanno capacità di 50 litri e possono avere fondo in acciaio dolce Fe360 o acciaio inox AISI 304, nel primo caso garantendo elevata conducibilità del calore su tutta la superficie, nel secondo la massima resistenza alla corrosione di acqua e sostanze acide.

Le operazioni di pulizia sono facilitate dalle ampie raggiature delle vasche.

Il sistema di ribaltamento manuale con volantino di manovra agevola l'utilizzo dell'apparecchiatura, rendendo più facile la raccolta del prodotto. Il coperchio è costruito in acciaio inox con maniglia in materiale atermico e prevede un fermo di sicurezza in posizione sollevata.

Nei modelli a gas è prevista l'accensione piezoelettrica e temperatura regolabile da 100 a 300 °C. Il riscaldamento avviene per mezzo di bruciatori tubolari in inox e per la sicurezza è prevista una valvola con termocoppia.

Nelle versioni elettriche la temperatura è regolabile da 45 a 300°C con controllo termostatico ed il riscaldamento avviene tramite resistenze elettriche corazzate.

L'erogatore d'acqua è comandato da

una comoda valvola posta sul frontale dell'apparecchiatura.

#### BRATT PANS

The basins have a capacity of 50 liters and can be equipped with an Fe360 mild steel bottom (for uniform distribution of heat over the entire surface) or a bottom in AISI 304 stainless steel (for maximum resistance to corrosion by water and acids).

Cleaning is made easy by the large rounded corners of the tanks.

The manual tilting system with hand wheel helps collecting the food and makes operation particularly easy. The stainless steel cover with safety stop on the raised position is equipped with a handle that does not conduct heat.

Gas models are equipped with piezoelectric ignition and adjustable temperature from 100° to 300 °C. The unit is heated by tubular stainless steel burners, and a safety valve with thermocouple is included for maximum safety.

On the electric version, which is heated with armored electric heating elements, the temperature can be adjusted from 45°

to 300°C with thermostatic control.

The water delivery system is controlled by a convenient cock on the front of the unit.

**FRY TOP, BRASIERA E BAGNOMARIA IN UN'UNICA VERSATILE APPARECCHIATURA CHE CONIUGA IL RISPARMIO DI SPAZIO CON LE MIGLIORI PERFORMANCE**

**FRY TOP, BRATT PAN AND BAIN-MARIE IN A SINGLE, VERSATILE APPLIANCE THAT COMBINES A COMPACT DESIGN WITH EXCELLENT PERFORMANCE**



#### BRASIERE MULTIFUNZIONE

Il fondo della vasca è in inox compound, materiale che coniuga resistenza alla corrosione e perfetta conducibilità del calore, mentre la superficie a contatto con il cibo è in acciaio inox AISI 316L. La temperatura del fondo della vasca è uniforme grazie a particolari elementi riscaldanti ad alta prestazione posizionati sotto la vasca. Tutte queste caratteristiche fanno della brasiera multifunzione un perfetto frytop.

Per un ottimale funzionamento come brasiera (per la cottura in umido) o come bagnomaria (con l'utilizzo di acqua in vasca), l'apparecchiatura è dotata di un foro di scarico con ampio diametro chiuso da un tappo con troppopieno. Rimosso il tappo, liquidi e cibi defluiscono nella bacinella estraibile sottostante che consente un'agevole raccolta del prodotto. Le vasche con angoli arrotondati sono molto capienti: da 15 o 28 litri a seconda del modello, consentono un'elevata produttività.

Nel modello di larghezza 80 cm la vasca si compone di due zone di cottura indipendenti gestibili tramite due comandi separati.

Oltre al termostato di lavoro, regolabile da 80 a 300 °C, l'apparecchiatura monta

un termostato di sicurezza contro le sovratemperature.

#### MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS

The bottom of the tank is made of compound stainless steel, a material that combines resistance to corrosion with perfect heat distribution, while the surface in contact with food is in AISI 316L stainless steel. The bottom of the tank is kept at a uniform temperature by special high-performance heating elements located under the tank. With all these features, the multifunctional bratt pan is also a perfect fry top.

To provide excellent operation as a bratt pan (for stewing) or a bain-marie (when water is placed in the tank), the unit is equipped with a large drain hole closed by a cap with overflow device. When the cap is removed, liquids and foods flow into the underlying removable tray, which makes it easy to collect the product.

The tanks have rounded corners and large capacities of 15 or 28 liters (depending on the model) for high productivity.

On the model with width of 80 cm, the basin consists of two independent cooking areas with separate controls.

In addition to the temperature control

LE PENTOLE TECNO74 SONO DOTATE DI CAPIENTI VASCHE DA 50 LITRI PER UN'ELEVATA PRODUTTIVITÀ DI MINESTRE, ZUPPE, SALSE

TECNO74 BOILING PANS ARE EQUIPPED WITH SPACIOUS 50 LITERS TANKS FOR HIGH PRODUCTIVITY OF SOUPS AND SAUCES



PERFETTAMENTE MODULARI CON TUTTE LE APPARECCHIATURE TECNO74, I PIANI E LE BASI CONSENTONO UNA TOTALE LIBERTÀ COMPOSITIVA DELLA LINEA DI COTTURA

PERFECTLY MODULAR WITH ALL TECNO74 EQUIPMENT, TECNO74 WORK TOPS AND BASES OFFER TOTAL FREEDOM TO COMPOSE YOUR OWN CUSTOM COOKING LINE



**PENTOLE**

Costruite in acciaio inox con fondo in AISI 316, sono disponibili in due versioni.

Il modello a **riscaldamento diretto**, a gas, è indicato per la cottura di pietanze decisamente liquide; i modelli a **riscaldamento indiretto**, a gas o elettrici, sono ideali anche per preparazioni più dense, come zuppe o salse. La presenza di un'intercapedine tra la vasca e gli elementi riscaldanti, infatti, impedisce in quest'ultimo caso al cibo di attaccarsi alle pareti della vasca, mantenendo la temperatura omogenea sulla maggior parte della superficie.

In dotazione con ogni modello rubinetto miscelatore carico acqua e rubinetto scarico veloce. Cesti per pasta o riso sono disponibili come accessori.

**BOILING PANS**

Built in stainless steel with an AISI 316 bottom, they are available in two versions.

The gas model with **direct heating** is suitable for cooking liquid dishes. Models with **indirect heating**, powered by gas or electricity, are also ideal for thicker foods such as soups and sauces. A jacket between the tank and the heating elements prevents the food from sticking to the walls of the tank and keeps the temperature uniform over most of the surface.

Each model is equipped with a mixer tap on the water fill system and a rapid drain tap. Baskets for pasta or rice are available as accessories.

**PIANI E BASI**

Le basi Tecno74 sono progettate per supportare e fissare con uno speciale sistema ad incastro rapido tutti i moduli top della gamma. Sono costruite completamente in acciaio inox e accessorabili con portine ambidestre, cassette GN, guide per recipienti o con un elemento riscaldante, dotato di termostato, per la conservazione calda di piatti e alimenti. Anche le basi, come tutte le apparecchiature freestanding della gamma TECNO74, sono predisposte per il fissaggio sui fianchi di barre modulari per supportare "a ponte" tutti gli elementi top. I piani di lavoro modulari TECNO74 si prestano alle più svariate lavorazioni (come battere, tritare, affettare) o più semplicemente come pratici piani di appoggio. Il piano è rinforzato e due modelli sono dotati di cassetto.

**WORK TOPS AND BASES**

TECNO74 bases use a special quick-lock system that can fasten and support any cook top module in the product line. The bases are built completely in stainless steel and can be equipped with doors that open to the right or left, GN drawers and runners for trays, and with a heating element with thermostat to keep foods and dishes hot. As is true for all the freestanding units in the TECNO74 line, modular bars can be fasted to the sides to support top elements by a "bridge" solution.

TECNO74 modular work tops can be used for an extremely wide range of kitchen procedures (such as beating, chopping and slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced, and two models are equipped with a drawer.



SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE TECNOINOX RAZIONALIZZANO LO SPAZIO IN CUCINA ED IL LAVORO DELLO CHEF

SUPPORTS FOR TOP ELEMENTS AND PERFECT APPLIANCES FOR FOOD MAINTENANCE: TECNOINOX REFRIGERATED BASES MAKE THE BEST USE OF SPACE IN THE KITCHEN AND OPTIMIZE CHEF WORK



#### BASI REFRIGERATE

- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Dotate di vani e cassetti con dimensioni Gastronorm
- Gruppo refrigerante incorporato
- Evaporatore ventilato per la perfetta uniformità della temperatura in cella
- Funzionamento automatico alla temperatura impostata controllato da termostato digitale
- Sbrinamento a gas caldo
- Temperatura interna chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche

#### REFRIGERATED BASES

- Built completely in AISI 304 stainless steel
- Equipped with compartments and drawers in Gastronorm sizes
- Built-in refrigeration unit
- Ventilated evaporator for perfectly uniform temperature in the cell
- Automatic operation at the temperature set on a digital thermostat
- Hot-gas defrosting
- Internal temperature clearly visible on the front, as required by sanitary regulations

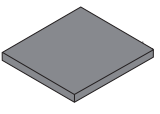

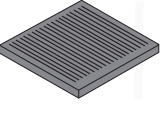
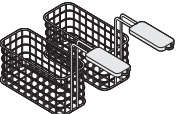
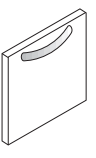
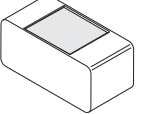
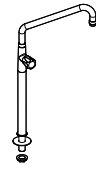
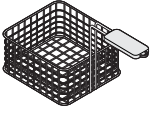
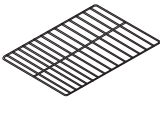
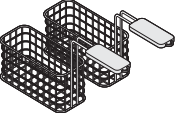

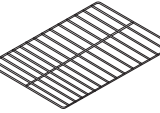
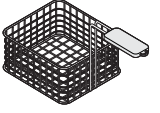
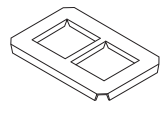
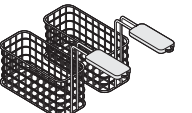
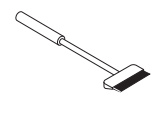
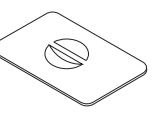


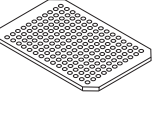
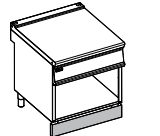

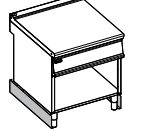
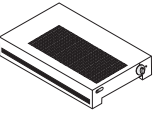
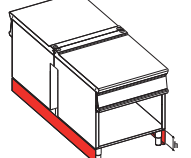
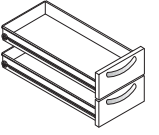

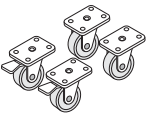
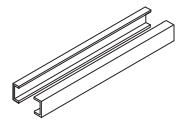
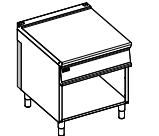
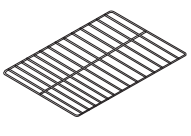

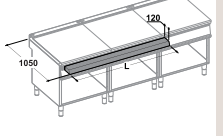




accessori  
dati tecnici  
optional extras  
technical data



























	<b>620645</b> Piastra liscia monofuoco Smooth plate for single burner Dim. cm 28x32		<b>220620</b> Cestello extra per friggitrice elettriche (resistenze rotanti) e gas 8 e 13 l Extra basket for 8 and 13 lt gas and electric fryers (with rotating heating elements) Dim. cm 21,5x31,5x12h
	<b>620647</b> Piastra rigata monofuoco Ribbed plate for single burner Dim. cm 28x32		<b>220650</b> 2 cestelli supplementari per friggitrice elettriche (resistenze rotanti) e gas 8 e 13 l 2 extra baskets for 8 and 13 lt gas and electric fryers (with rotating heating elements) Dim. cm 10x30x12h
	<b>319002</b> Portina destra / sinistra Right / left door		<b>799507</b> Vasca raccogli olio supplementare Additional oil draining tank
	<b>399516</b> Colonnina acqua orientabile Water stand with swivel arm h max = 65,5 cm		<b>799508</b> Cestello extra per friggitrice elettriche 17 l Extra basket for 17 lt electric fryers Dim. cm 30x31,5x12h
	<b>220590</b> Griglia forno extra GN2/1 Extra grid for GN2/1 oven Dim. cm 53x65		<b>799509</b> 2 cestelli supplementari per friggitrice elettriche 17 l 2 extra baskets for 17 lt electric fryers Dim. cm 14,5x31,5x12h
	<b>619004</b> Griglia forno extra GN1/1 Extra grid for GN1/1 oven Dim. cm 53x47		
	<b>220595</b> Griglia forno full size Extra grid for full size oven Dim. cm 88x62		<b>120575</b> Cestello extra per friggitrice con gruppo resistenze basculanti Extra basket for electric fryers with tilting heating elements Dim. cm 21x26,5x10,5h
	<b>620690</b> Cornice piano per 2 piastre quadre Top frame for 2 square hot plates		<b>120690</b> Coppia cestelli supplementari per friggitrice con gruppo resistenze basculanti Pair of extra baskets for electric fryers with tilting heating elements Dim. cm 10,5x26,5x10,5h
	<b>120595</b> Raschietto per pulizia frytop Scraper for frytop cleaning		<b>120650</b> Coperchio GN1/1 per bagnomaria GN1/1 lid for bain-marie
	<b>120597</b> Kit lama ricambio (10 pz.) Scraper blades (10 pcs)		

























	<b>120580</b> Falsofondo per GN1/1 (per bagnomaria) False bottom for GN1/1 (for bain-marie)		Zoccolatura frontale Frontal kicking strip <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>h (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>399533</b></td> <td>40</td> <td>15,6</td> </tr> <tr> <td><b>399534</b></td> <td>80</td> <td>15,6</td> </tr> <tr> <td><b>399535</b></td> <td>120</td> <td>15,6</td> </tr> <tr> <td><b>399536</b></td> <td>160</td> <td>15,6</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	h (cm)	<b>399533</b>	40	15,6	<b>399534</b>	80	15,6	<b>399535</b>	120	15,6	<b>399536</b>	160	15,6
	L (cm)	h (cm)																
<b>399533</b>	40	15,6																
<b>399534</b>	80	15,6																
<b>399535</b>	120	15,6																
<b>399536</b>	160	15,6																
	<b>799502</b> Kit guide GN1/1 per vano GN1/1 runners kit for bases		<b>799504</b> Zoccolatura laterale (1 coppia) Side kicking strips (1 couple) h = 17,3 cm															
	<b>120550</b> Elemento riscaldante per vano Heating element for bases		<b>799505</b> Zoccolatura laterale per isola (1 coppia) Side kicking strips for island (1 couple) h = 17,3 cm															
	<b>719001</b> Kit cassetti per vano Drawers kit for bases		<b>799506</b> Coppia elementi di chiusura Pair of end elements															
	<b>399529</b> Kit ruote (2 con freno) Castors kit (2 with brakes)		<b>9022</b> Coppia guida Gastronorm per basi refrigerate Pair of Gastro Norm runners for refrigerated bases															
	<b>799503</b> Tamponamento 1/2 M Covering panel 1/2 M		<b>9023</b> Griglia GN1/1 per basi refrigerate GN1/1 grid for refrigerated bases															
	Kit supporto ponte * Bridge system supports * <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>399525</b></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td><b>399526</b></td> <td>80</td> </tr> <tr> <td><b>399527</b></td> <td>120</td> </tr> <tr> <td><b>399528</b></td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	<b>399525</b>	40	<b>399526</b>	80	<b>399527</b>	120	<b>399528</b>	160							
	L (cm)																	
<b>399525</b>	40																	
<b>399526</b>	80																	
<b>399527</b>	120																	
<b>399528</b>	160																	
	Piano proporzionatore frontale Front plateshelf <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>399521</b></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td><b>399522</b></td> <td>80</td> </tr> <tr> <td><b>399523</b></td> <td>120</td> </tr> <tr> <td><b>399524</b></td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	<b>399521</b>	40	<b>399522</b>	80	<b>399523</b>	120	<b>399524</b>	160							
	L (cm)																	
<b>399521</b>	40																	
<b>399522</b>	80																	
<b>399523</b>	120																	
<b>399524</b>	160																	

\* 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 DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES**  
POSAPENTOLA IN TONDINO INOX - STAINLESS STEEL ROD GRIDS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	BRUCIATORI BURNERS	kW BRUCIATORI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz	
PC4G7		40x70x28		1x3,3 + 1x7,2				10,5		
PC4SG7				2x7,2				14,4		
PC8G7		80x70x28		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5		
PC8SG7				4x7,2				28,8		
PC12G7		120x70x28		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30		
PC4FG7		40x70x90		1x3,3 + 1x7,2				10,5		
PC4FSG7				2x7,2				14,4		
PC8FG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5		
PC8FSG7				4x7,2				28,8		
PC12FG7		120x70x90		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30		
PF8GG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		7	GN2/1	26,5	400 V ~ 3N 50/60	
PF8SGG7				4x7,2				35,8		
PF8G7				1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5		4,7	19,5 + 4,7			
PF8V7				1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		5	19,5 + 5			
PF12GG7		120x70x90				7	GN2/1	37	400 V ~ 3N 50/60	
PF12G7				2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2						4,7
PF12V7						5	30 + 5			
PFX12GG7		120x70x90				7	880x620x300 FULL SIZE	37		
PFX12GGE7				2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5						7+3
PFX12G7						6,3	880x620x300 FULL SIZE	30 + 6,3		400 V ~ 3N 50/60
PFX12V7				2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2		5		30 + 5		

**CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES**  
POSAPENTOLA IN GHISA - CAST IRON GRIDS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	BRUCIATORI BURNERS	kW BRUCIATORI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz	
PCG4G7		40x70x28		1x3,3 + 1x7,2				10,5		
PCG4SG7				2x7,2				14,4		
PCG8G7		80x70x28		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5		
PCG8SG7				4x7,2				28,8		
PCG12G7		120x70x28		2x7,2 + 2x3,3 + 2x5,5				30		
PCG4FG7		40x70x90		1x3,3 + 1x7,2				10,5		
PCG4FSG7				2x7,2				14,4		
PCG8FG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2				19,5		
PCG8FSG7				4x7,2				28,8		
PCG12FG7		120x70x90		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30		
PFG8GG7		80x70x90		1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		7	GN2/1	26,5	400 V ~ 3N 50/60	
PFG8SGG7				4x7,2				35,8		
PFG8G7				1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2		4,7	19,5 + 4,7			
PFG8V7						5	19,5 + 5			
PFG12GG7		120x70x90				7	GN2/1	37	400 V ~ 3N 50/60	
PFG12G7				2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2						4,7
PFG12V7						5	30 + 5			
PFXG12GG7		120x70x90				7	880x620x300 FULL SIZE	37		
PFXG12GGE7				2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5						7+3
PFXG12G7						6,3	880x620x300 FULL SIZE	30 + 6,3		400 V ~ 3N 50/60
PFXG12V7				2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2		5		30 + 5		



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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PPC8G7		80x70x28						9
PPC8FG7		80x70x90	9					9
PPF8GG7		80x70x90				7	GN2/1	16
MODELLO MODEL	POSAPENTOLA TONDINO INOX STAINLESS STEEL ROD GRIDS	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PCP8G7		80x70x28		7,2 3,3				15
PCP12G7		120x70x28		4,5+7,2 4,5+3,3				24
PCP8FG7		80x70x90	4,5	7,2 3,3				15
PCP12FG7		120x70x90	4,5	4,5+7,2 4,5+3,3				24
PFP8GG7		80x70x90		7,2 3,3		7	GN2/1	22
PFP12GG7		120x70x90		4,5+7,2 4,5+3,3				31
MODELLO MODEL	POSAPENTOLA IN GHISA CAST IRON GRIDS	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	kW PIASTRA PLATE kW	kW FUOCHI APERTI OPEN BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW
PCPG8G7		80x70x28		7,2 3,3				15
PCPG12G7		120x70x28		4,5+7,2 4,5+3,3				24
PCPG8FG7		80x70x90	4,5	7,2 3,3				15
PCPG12FG7		120x70x90	4,5	4,5+7,2 4,5+3,3				24
PFP8GG7		80x70x90		7,2 3,3		7	GN2/1	22
PFP12GG7		120x70x90		4,5+7,2 4,5+3,3				31

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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ZONE COTTURA PLATES NUMBER	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIM. FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC4E7		40x70x28		1x1,8 + 1x2,5				4,3	400 V ~ 2N 50/60
PCC8E7		80x70x28		2x1,8 + 2x2,5				8,6	400 V ~ 3N 50/60
PCC4FE7		40x70x90		1x1,8 + 1x2,5				4,3	400 V ~ 2N 50/60
PCC8FE7		80x70x90		2x1,8 + 2x2,5				8,6	
PFC8E7		80x70x90		2x2,5 + 2x1,8		4,7	GN2/1	13,3	400 V ~ 3N 50/60
PFC8V7		80x70x90		2x2,5 + 2x1,8		5	GN1/1	13,6	

**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
PCR4E7		40x70x28	2x2,6	ø 22				5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCR8E7		80x70x28	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15				9,3	
PCR8E7/1		80x70x28	4x2,6	4x ø 22				10,4	400 V ~ 3N 50/60
PCR12E7		120x70x28	6x2,6	6x ø 22				15,6	
PCS4E7		40x70x28	2x2,6					5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCS8E7		80x70x28	4x2,6	22x22				10,4	400 V ~ 3N 50/60
PCS12E7		120x70x28	6x2,6					15,6	
PCR4FE7		40x70x90	2x2,6	ø 22				5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCR8FE7		80x70x90	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15				9,3	
PCR8FE7/1		80x70x90	4x2,6	ø 22				10,4	400 V ~ 3N 50/60
PCR12FE7		120x70x90	6x2,6	ø 22				15,6	
PCS4FE7		40x70x90	2x2,6					5,2	400 V ~ 2N 50/60
PCS8FE7		80x70x90	4x2,6	22x22				10,4	
PCS12FE7		120x70x90	6x2,6					15,6	
PFR8E7		80x70x90	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15		4,7		14	
PFR8E7/1		80x70x90	4x2,6	ø 22		5	GN1/1	15,1	
PFR8V7		80x70x90	3x2,6 + 1x1,5	3x ø 22+1x ø 15		5		14,3	
PFR8V7/1		80x70x90	4x2,6	ø 22		5		15,4	
PFR12E7		120x70x90	6x2,6	ø 22		4,7		20,3	
PFR12V7		120x70x90	6x2,6	ø 22		5		20,6	
PFRX12E7		120x70x90	6x2,6	ø 22		6,3	880x620X300 FULL SIZE	21,9	400 V ~ 3N 50/60
PFRX12VE7		120x70x90	6x2,6	ø 22		5	880x620X300 FULL SIZE	20,6	
PFS8E7		80x70x90	4x2,6	22x22		4,7		15,1	
PFS8V7		80x70x90	4x2,6	22x22		5		15,4	
PFS12E7		120x70x90	6x2,6	22x22		4,7		20,3	
PFS12V7		120x70x90	6x2,6	22x22		5		20,6	
PFSX12E7		120x70x90	6x2,6	22x22		6,3	880x620X300 FULL SIZE	21,9	
PFSX12VE7		120x70x90	6x2,6	22x22		5	880x620X300 FULL SIZE	20,6	

**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
PIN4E7		40x70x28		2x3,5	7	
PIN8E7		80x70x28		4x3,5	14	
PIN4FE7		40x70x90		2x3,5	7	
PIN8FE7		80x70x90		4x3,5	14	400 V ~ 3 50/60
PIW4E7		40x70x28		1x5	5	
PIW4FE7		40x70x90		1x5	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
PP8E7	80x70x28	4x2 kW				8	400 V ~ 3N 50/60
PP8FE7	80x70x90						
PPF8E7			⚡	4,7	GN2/1	12,7	
PPF8V7			⚡ 🔁	5	GN1/1	13	

**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			
FTL4G7	40x70x28	LISCIA SMOOTH	50x35	🔥	7	400 V ~ 3N 50/60			
FTL4E7				⚡	3,9				
FTR4G7		RIGATA RIBBED		🔥	7				
FTR4E7				⚡	3,9				
FTC4G7				CROMATA CHROMIUM PLATED	🔥		7		
FTC4E7	⚡	3,9							
FTL8G7	80x70x28	LISCIA SMOOTH	50x75	🔥	14	400 V ~ 3N 50/60			
FTL8E7				⚡	7,8				
FTR8G7				1/3 RIGATA 1/3 RIBBED	🔥		14		
FTR8E7		⚡			7,8				
FTRR8G7		RIGATA RIBBED			🔥		14		
FTRR8E7				⚡	7,8				
FTC8G7				CROMATA CHROMIUM PLATED	🔥		14		
FTC8E7		⚡			7,8				
FTL4FG7		40x70x90		LISCIA SMOOTH	50x35		🔥	7	400 V ~ 3N 50/60
FTL4FE7							⚡	3,9	
FTR4FG7				RIGATA RIBBED			🔥	7	
FTR4FE7							⚡	3,9	
FTC4FG7							CROMATA CHROMIUM PLATED	🔥	
FTC4FE7				⚡				3,9	
FTL8FG7				80x70x90			LISCIA SMOOTH	50x75	
FTL8FE7	⚡		7,8						
FTR8FG7	1/3 RIGATA 1/3 RIBBED		🔥			14			
FTR8FE7			⚡			7,8			
FTRR8FG7			RIGATA RIBBED			🔥	14		
FTRR8FE7	⚡					7,8			
FTC8FG7	CROMATA CHROMIUM PLATED	🔥			14				
FTC8FE7		⚡	7,8						

**GRIGLIE CON ACQUA A GAS ED ELETTRICHE - GAS AND ELECTRIC STEAM GRILLS**

MODELLO MODEL	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GD4FG7	40x70x90	🔥	8	-
GD8FG7	80x70x90		16	
GD4E7	40x70x28	⚡	5,4	400 V ~ 3N 50/60
GD8E7	80x70x28		10,8	
GD4FE7	40x70x90		5,4	
GD8FE7	80x70x90		10,8	

**FRIGGITRICI - FRYERS**

MODELLO MODEL	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITÀ VASCA (lt) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz	
FR4E7	40 x 70 x 28	⚡	RESISTENZE BASCULANTI TILTING HEATING ELEMENTS	8	6	400 V ~ 3N 50/60	
FR4ES7					7,5		
FR8E7					8 + 8		12
FR8ES7	15						
FR4FE7	40 x 70 x 90	⚡	RESISTENZE BASCULANTI TILTING HEATING ELEMENTS	8	7,5	400 V ~ 3N 50/60	
FR8FE7	80 x 70 x 90				8 + 8		15
FR8FES7							
FRV43FG7	40 x 70 x 90	🔥	PULITA A "V" V SHAPED TANK	13	12	-	
FR48FG7			SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS	8 + 8	12		
FR43FG7				13	11,5		
FR48FE7		⚡	VASCA DOPPIA / RESISTENZE ROTANTI DOUBLE TANK / ROTATING HEATING ELEMENTS	8 + 8	14	400 V ~ 3N 50/60	
FR43FE7			VASCA SINGOLA / RESISTENZE ROTANTI SINGLE TANK / ROTATING HEATING ELEMENT	13	12		
FR47FE7			17	16,5			
FRV83FG7		80 x 70 x 90	🔥	PULITA A "V" V SHAPED TANK	13 + 13	24	-
FR83FG7				SCAMBIATORI IN VASCA INTERNAL TANK HEAT EXCHANGERS		23	
FR83FE7			⚡	VASCA DOPPIA / RESISTENZE ROTANTI DOUBLE TANK / ROTATING HEATING ELEMENTS	13 + 13	24	400 V ~ 3N 50/60
FR87FE7					17 + 17	33	

**SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE**

MODELLO MODEL	DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP4E7	40x70x28	GN1/1	1	230 V ~ 1 - 50/60
SP4FE7	40x70x90		1	

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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP4FG7		40x70x90		24 lt - GN2/3	10	400 V ~ 3N 50/60
CP4FE7					6	
CP8FG7		80x70x90		24 lt + 24 lt - GN2/3	20	400 V ~ 3N 50/60
CP8FE7					12	

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

**BAGNOMARIA - BAIN-MARIE**

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM4E7		40x70x28		GN1/1	1,3	230V ~ 1 50/60
BM4G7					2	
BM8E7		80x70x28		GN2/1	2,6	230V ~ 1 50/60
BM8G7					2	
BM4FE7		40x70x90		GN1/1	1,3	230V ~ 1 50/60
BM4FG7					2	
BM8FE7		80x70x90		GN2/1	2,6	230V ~ 1 50/60
BM8FG7					2	

**BRASIERE - TILTING BRATT PANS**

MODELLO MODEL		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
BS8FE7		80x70x90		ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360	50	8,7	400 V ~ 3N 50/60
BS8IE7				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			
BS8FG7				ACCIAIO DOLCE Fe360 MILD STEEL Fe360		12	
BS8IG7				INOX-COMPOUND STAINLESS STEEL COMPOUND			

**BRASIERE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL COOKERS**

MODELLO MODEL		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	DIM. VASCA (cm) LxPxH TANK DIM. (cm) WxDxH	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM4FE7		40x70x90		15	70°C-320°C	4,5	400 V ~ 3N 50/60
BRM8FE7		80x70x90		28		9	

**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
P8IE7		80x70x90		INDIRETTO INDIRECT	50	9	400 V ~ 3N 50/60
P8DG7				DIRETTO DIRECT		15,5	
P8IG7				INDIRETTO INDIRECT			

**BASI REFRIGERATE GN1/1 - GN1/1 REFRIGERATED BASES**

CODICE CODE		DIM. (cm) LxPxH DIM. (cm) WxDxH	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	ALIMENTAZIONE SUPPLY	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP120		120x65x62	2 PORTE - 2 DOORS	(-2°/+8 °C)		0,35	230V ~ 1 50
BPC120			1 PORTA - 2 CASSETTI 1 DOOR - 2 DRAWERS				
BC120			4 CASSETTI - 4 DRAWERS				
BP160		160x65x62	3 PORTE - 3 DOORS			0,39	
BPC160			2 PORTE - 2 CASSETTI 2 DOORS - 2 DRAWERS				
BC160			1 PORTA - 4 CASSETTI 1 DOOR - 4 DRAWERS				

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

MODELLO MODEL			MODELLO MODEL			MODELLO MODEL		
PN4L7		Piano neutro Work top Dim. cm 40x70x28 h	PN8FL7		Piano neutro su vano Work top on open cabinet Dim. cm 80x70x90 h	VNP8L7		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 80x57,5x57 h
PNC4L7		Piano neutro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 40x70x28 h	PNC8FL7		Piano neutro con cassetto su vano Work top with drawer on open cabinet Dim. cm 80x70x90 h	VN12L7		Vano neutro Neutral element Dim. cm 120x57,5x57 h
PN8L7		Piano neutro Work top Dim. cm 80x70x28 h	VN4L7		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 40x57,5x57 h	VNP12L7		Vano neutro con porte Neutral element with doors Dim. cm 120x57,5x57 h
PNC8L7		Piano neutro con cassetto Work top with drawer Dim. cm 80x70x28 h	VNP4L7		Vano neutro con porta Neutral element with door Dim. cm 40x57,5x57 h	VNC12L7		Vano neutro con porte e cassetti Neutral element with doors and drawers Dim. cm 120x57,5x57 h
PN4FL7		Piano neutro su vano Work top on open cabinet Dim. cm 40x70x90 h	VNC4L7		Vano neutro con cassetti GN1/1 Neutral element with GN1/1 drawers Dim. cm 40x57,5x57 h			
PNC4FL7		Piano neutro con cassetto GN1/1 su vano Work top with GN1/1 drawer on open cabinet Dim. cm 40x70x90 h	VN8L7		Vano neutro aperto Neutral element Dim. cm 80x57,5x57 h			





**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!*