PROFESSIONAL
COOKING
EQUIPMENT



TECNO65

tecnoinox

TECNO65



TECNOINOX

CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS
GAS BOILING TOPS AND RANGES 6

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI
ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES 7

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA
ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES 8

FRY TOP
FRY TOPS 9

FRIGGITRICI
FRYERS 10

SCALDAPATATE
CHIP SCUTTLES 11

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA ED ELETTRICHE
GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS 12

CUOCIPASTA
PASTA COOKERS 13

BAGNOMARIA
BAIN-MARIE 14

BRASIERE E BRASIERE MULTIFUNZIONE
BRATT PANS AND MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS 15

PIANI, BASI E LAVELLI
WORK TOPS, BAESES AND SINK UNITS 16

BASI REFRIGERATE
REFRIGERATED BASES 17

DATI TECNICI | ACCESSORI
TECHNICAL DATA | OPTIONAL EXTRAS 18

TECNO65 È TECNOLOGIA ED EFFICIENZA IN DIMENSIONI COMPATTE
TECHNOLOGY AND EFFICIENCY COMBINED WITH SPACE-SAVING DESIGN



TECNO65 razionalizza il lavoro in cucina, fornendo per ogni tipologia di cottura apparecchiature specificamente studiate per i migliori risultati professionali. Elevate potenze dei bruciatori, forni ventilati anche di notevole larghezza (GN1/1), efficienti cuocipasta, fry top cromati o in bimetallo, piastre elettriche all'infrarosso: TECNO65 è la linea di cottura compatta, concepita per elevate prestazioni in spazi ridotti.
TECNO65 è la soluzione ideale per organizzare **piccole e medie cucine** di ristoranti, snack bar, fast-food, pizzerie, spaghetterie, ma può anche integrare le cucine di mense, comunità e ristoranti di ogni tipologia e dimensione.
TECNO65 infatti è una gamma molto ampia e **versatile**, componibile sia in orizzontale che in verticale su basi accessoriabili con porte e cassetti. **Facili da installare**, tutte le apparecchiature sono agevolmente accostabili grazie ad un apposito giunto che funge anche da coprifuga, impedendo i trafilamenti ed assicurando la massima igiene e facilità di pulizia.

Qualità e **sicurezza** per il lavoro in cucina sono le prerogative di questa linea: tutti i modelli sono approvati CE e le apparecchiature gas certificate dall'ente tedesco DVGW. Tutti i modelli a gas montano una valvola di sicurezza con termocoppia, mentre le versioni elettriche prevedono un termostato supplementare contro le sovratemperature. TECNO65 è realizzata con i migliori **materiali**: le apparecchiature in acciaio inox, rifinite con satinatura Scotch Brite, le griglie posapentola in ghisa, i forni smaltati internamente, solo per fare qualche esempio, garantiscono robustezza, durata e resistenza nel tempo.

TECNO65: designed for maximum efficiency in the kitchen, offering a complete range of appliances for every cooking method, each specifically designed to give a truly professional result. Powerful burners, fan assisted ovens – even in the large GN1/1 version - high-efficiency pasta cookers, chromium-plated or inox-compound fry tops, infrared electric boiling tops: TECNO65 is an elegant, compact line of cooking appliances designed to provide excellent performance even where space is at a premium.
TECNO65 is the ideal solution for equipping **small and medium-sized kitchens** in restaurants, snack bars, fast food outlets, pizza parlours and spaghetti houses, but can also be used to great effect in cafeterias, community centres and restaurants of all types and dimensions.
TECNO65 is a complete and highly versatile range with horizontal and vertical modular units and base units designed to be fitted with doors and drawers. **Simple to install** – each of the appliances in the range can be secured to its neighbour using special joining elements which also effectively prevent infiltration and therefore guarantee maximum hygiene and ease of cleaning.

Quality and **safety** in the kitchen are key elements in this line: all the appliances are CE-approved, and all gas appliances carry the German DVGW safety certificate. In addition, all gas appliances are fitted with safety valves with thermocouple, while electrical appliances feature a supplementary thermostat to protect against overheating. TECNO65 is built using **materials** of the finest quality: the appliances are in stainless steel with a Scotch Brite brushed finish; the pan support grids are in cast iron; the interior walls of the ovens are enamelled – these are just a few examples which underline the sturdy construction, durability and long service life of the appliances in the range.

PRODOTTI
PRODUCTS RANGE

I FUOCHI APERTI SONO L'APPARECCHIATURA TUTTOFARE DI TECNO65: VERSATILI E FUNZIONALI, ADATTABILI A DIVERSI IMPIEGHI IN CUCINA GRAZIE ALLE NUMEROSE COMBINAZIONI DI BRUCIATORI CON DIVERSE POTENZE

GAS BOILING TOPS AND RANGES ARE THE MOST VERSATILE APPLIANCES IN THE TECNO65 RANGE: FLEXIBLE AND PRACTICAL, THEY CAN BE ADAPTED TO A WIDE VARIETY OF USES THANKS TO THE NUMEROUS COMBINATIONS OF DIFFERENT-POWER BURNERS











CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS

Sicurezza: i bruciatori sono comandati da rubinetti valvolati con termocoppia di sicurezza che impediscono accidentali fughe di gas.

Funzionalità: l'accensione piezoelettrica dei fuochi facilita il lavoro, eliminando strumenti superflui in cucina.

Pulizia: i piani stampati con invaso antitraboccamento di liquidi facilita le operazioni di pulizia.

Versatilità: potenze diverse per cotture diverse su uno stesso piano, con robuste griglie in ghisa che consentono l'appoggio di pentole pesanti e di grandi dimensioni.

Versioni con **forno** elettrico ventilato o a gas statico. Per la massima versatilità alcuni modelli prevedono un forno "Large", che grazie a speciali guide consente l'alloggiamento sia di recipienti GN1/1 sia di teglie pasticceria 60x40 cm. La regolazione delle temperature fino a 275°C permette cotture sempre veloci ed uniformi, controllabili visivamente attraverso un ampio vetro panoramico. La suola dei forni in acciaio smaltato e le guide sono amovibili per agevolare le operazioni di pulizia.

Disponibile un modello con piastra in ghisa ideale per mantenere a lungo la temperatura di sughi o salse appena cotti sui fuochi. La ghisa infatti trattiene a lungo il calore e lo distribuisce in modo uniforme su tutta la superficie della piastra.
Al di sotto del disco centrale della piastra è posizionato un bruciatore particolarmente potente da 5 kW che può essere utilizzato anche come fuoco aperto per cotture ultrarapide in pentola.

GAS BOILING TOPS AND RANGES

Safety: the burners are controlled by safety valves with thermocouple to prevent gas leaks.

Functionality: piezo-electric ignition simplifies cooking by eliminating unnecessary matches and lighters.

Ease of cleaning: pressed tops with raised edges against overflow facilitate cleaning.

Versatility: burners of different powers on a single boiling top, with sturdy cast-iron grids designed to withstand the weight of heavy pans.

Versions with fan assisted electric or static gas **oven** are available. For maximum versatility, certain models are designed to house the "Large" oven which is fitted with special guides for both GN1/1 recipients and 60x40 cm pastry trays. The temperature can be set to up to 275°C for rapid, uniform cooking, and an extra-wide glass panel allows for visual inspection of the food being cooked. The bottom of the oven is in enamelled steel and the runners can be removed for ease of cleaning.

Available is a model with a cast-iron solid top ideal for keeping sauces warm after cooking on the gas burners. Cast iron retains heat for a long period and distributes it uniformly over the entire surface of the plate.
An especially-powerful 5 kW burner is positioned beneath the central disc of the plate and may be used as an open-flame burner for ultra-rapid pan cooking.

IDEALI PER COTTURE IN PENTOLA, I PIANI ELETTRICI TECNO65 SONO PARTICOLARMENTE VELOCI E FACILI DA PULIRE

TECNO65 ELECTRIC BOILING TOPS ARE IDEAL FOR PAN COOKING, AND ARE ESPECIALLY EASY TO CLEAN





CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI

I piani di cottura elettrici TECNO65 sono **rapidi e precisi**: i regolatori a 6 posizioni consentono di impostare con precisione il livello di potenza per ogni singola piastra, per cucinare sempre con il calore ed i tempi più adeguati.

Le piastre tonde sono fissate ermeticamente al piano, in modo da evitare infiltrazioni di qualsiasi genere. Il **piano in acciaio inox** è **stampato** con invaso antitraboccamento di liquidi, che rende facili le operazioni di pulizia.

Per la **sicurezza** ed il **risparmio energetico**, sul cruscotto sono presenti lampade spia indicanti le piastre accese. Inoltre è previsto un dispositivo che riduce automaticamente la potenza erogata in caso di rischio di sovratemperature, ad esempio quando nessun recipiente è appoggiato sulla piastra.

Disponibili versioni complete di **forno** elettrico ventilato per cotture veloci ed uniformi, con regolazione termostatica fino a 275°C, pannelli di facile pulizia rimovibili e vetro panoramico. Di serie vengono fornite una griglia cromata ed una teglia smaltata.

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

The electric boiling tops in the TECNO65 range are **rapid and precise**: the 6-position regulation knobs provide precise temperature setting for each hot plate so that each type of food can be cooked at the correct temperature and for the correct time.

The round hot plates are sealed to the top in order to avoid infiltrations or seepage. The **stainless steel pressed tops** with raised edges avoid liquid overflow, making cleaning fast and simple.

For extra **safety** and to **save energy**, indicator lights show which plates are switched on. In addition, a special safety device automatically reduces the power of the plate in the event of overheating, which may occur, for example, if no pan is placed on the plate.

The electric boiling tops are also available complete with fan assisted electric **ovens** for rapid, uniform cooking, thermostatic temperature control up to 275°C, removable easy to clean panels and an extra-wide glass front panel. A chromium-plated grid and an enamelled tray are supplied as standard.



VELOCI, FACILI DA PULIRE, PRECISI: I PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA TECNO65 SONO TUTTO QUESTO IN UNO SPAZIO COMPATTO

GLASS CERAMIC COOK TOPS BY TECNO65: RAPID, EASY TO CLEAN, PRECISE, AND COMPACT IN DESIGN





CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI IN VETROCERAMICA

La zona di cottura è un unico piano liscio in vetroceramica, veloce e facile da pulire, al di sotto del quale sono posizionate le resistenze circolari all'infrarosso che producono il riscaldamento.
I piani a tenuta ermetica impediscono le infiltrazioni di liquidi.

Per minimizzare i costi energetici sono previste zone di cottura composte da due resistenze concentriche a doppia superficie riscaldante (due zone su quattro nel modulo intero di larghezza 70 cm ed una su due nel modulo da 35 cm). Questo permette di scegliere se far funzionare solo la resistenza interna, quando si utilizzano pentole più piccole, o entrambe le resistenze per pentole più grandi, consumando esclusivamente l'energia necessaria. Il piano in vetroceramica minimizza la dispersione di calore, conciliando l'**efficienza energetica** con un **ambiente di lavoro confortevole**.

Il vetroceramica trasmette rapidamente il calore dalla resistenza alla pentola, riducendo drasticamente i tempi di messa a regime. Un regolatore continuo di potenza consente l'impostazione precisa della temperatura.

Per la **sicurezza**, un limitatore automatico evita sovratemperature, mentre una lampada spia rossa indica il calore residuo eventualmente ancora presente sul piano una volta spento.

Disponibile la versione completa di **forno elettrico ventilato** con regolazione termostatica fino a 275 °C che permette cotture sempre veloci ed uniformi, controllabili visivamente attraverso un ampio vetro panoramico. Le guide, la suola ed i pannelli della camera del forno sono amovibili per una costante e più facile pulizia. Di serie vengono fornite una griglia cromata ed una teglia smaltata.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

The cooking area consists of a single smooth top in glass ceramic material which is quick and easy to clean. Circular infra-red heating elements positioned beneath the glass ceramic top produce the heat necessary for cooking, and the watertight seal prevents any infiltration or seepage.

For maximum energy savings, the cook top features cooking areas consisting of two concentric heating elements each with double heating areas (two of the four areas in the 70 cm width module, one of the two areas in the 35 cm module). This makes it possible to select the inner element only when smaller pans are used, or both elements for large pans, so that no energy is wasted. The glass ceramic top minimizes heat dispersion, which **saves energy** and helps keep the kitchen at a **comfortable temperature**.

The glass ceramic top transmits heat rapidly from the heating element to the pan, drastically reducing warm-up time. A continuous power regulator allows precise control of the temperature.

For added **safety**, an automatic limiter prevents overheating, while a signal lamp indicates any residual heat that might remain after the appliance has been switched off.

These cook tops can be also combined with **fan assisted electric ovens** with thermostatic temperature control up to 275°C for rapid, uniform cooking, and with an extra-wide glass front panel. The runners, bottom and side panels of the oven compartment can be removed for ease of cleaning. A chromium-plated grid and an enamelled tray are supplied as standard.

I FRY TOP SONO LE APPARECCHIATURE IDEALI PER LA COTTURA RAPIDA "ALLA PIASTRA" DI MOLTE TIPOLOGIE DI CIBI: CARNE, PESCE, VERDURE, FORMAGGI, UOVA

FRY TOPS ARE IDEAL FOR GRIDDLING SEVERAL KINDS OF FOODS SUCH AS VEGETABLES, MEAT AND FISH, WITH THE POSSIBILITY OF NOT USING FATS AND CONDIMENTS WHILE COOKING





FRY TOP

A gas o elettrici, sono disponibili con **piano liscio**, che permette una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie del cibo, o **rigato**, che restituisce il caratteristico aspetto della carne alla griglia. Nelle versioni a modulo intero (larghezza 70 cm) è previsto anche il piano per 2/3 liscio, per cuocere, e per **1/3 rigato**, per l'ultima fase di finitura.

Sono presenti in gamma anche i fry top elettrici a **piastra cromata**. Particolarmente indicato per cibi che richiedono cotture delicate, come il pesce, il cromo lucido evita la dispersione di calore verso lo chef, mantenendo un ambiente di lavoro confortevole.

Nelle versioni elettriche il riscaldamento è ottenuto attraverso **resistenze corazzate in acciaio inox** poste al di sotto della piastra di cottura. La temperatura è regolabile tramite un termostato da 75 a 300 °C.

Le versioni a gas montano un rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e prevedono l'accensione piezoelettrica.

La **pulizia** è agevolata dalla presenza di una vaschetta raccolta sughi estraibile con blocco di sicurezza.

FRY TOPS

Gas or electric, fry tops are available with **smooth tops** for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or with **ribbed tops** to give the typical grilled appearance.
70 cm width modules are fitted with two sections in which 2/3 of the surface is smooth for the actual cooking process, and the remaining **1/3 is ribbed** for the finishing phase.

This range also includes electric fry tops with **chromium-plated tops**.
They are ideal for foods which require more delicate cooking, such as fish; at the same time, the polished chrome reduces the radiation of heat towards the chef and helps to reduce the temperature in the kitchen.

In the electric versions, heat is generated by **stainless steel armoured heating elements** positioned beneath the hotplate. The temperature can be thermostatically controlled from 75°C to 300 °C.

Gas models are controlled by safety valves with thermocouples to prevent gas leaks, and feature piezo-electric igniters.

Cleaning is facilitated by a pull-out fat tray with a safety retaining latch.



ELEVATE POTENZE SPECIFICHE PER UN FRITTO SANO E GUSTOSO

HIGH-POWER FRYERS FOR CRISP, HEALTHY FRYING





FRIGGITRICI

Le friggitrici TECNO65 garantiscono la **massima resa** grazie alla presenza degli elementi riscaldanti all'interno della vasca: le resistenze nelle versioni elettriche ed i tubi di fiamma nei modelli a gas sono immersi nell'olio, in modo da ottimizzare lo scambio termico e garantire un veloce ripristino della corretta temperatura dopo l'immersione del cibo.

L'ampia zona fredda, fungendo da bacino di convoglio dei residui, **aumenta la durata dell'olio**. I piani sono stampati con invaso antitraboccamento di liquidi. Lo scarico della vasca è facilitato dalla presenza sul fronte dell'apparecchiatura di un rubinetto con dispositivo che impedisce le aperture accidentali. Per la **sicurezza**, tutti i modelli montano un termostato supplementare.

Nelle versioni a gas temperatura regolabile da 110 a 190 °C. Accensione piezoelettrica e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza.

Regolazione termostatica fino a 190 °C nei modelli elettrici. Il gruppo di resistenze è basculante al fine di facilitare le operazioni di **pulizia**: ruotando agevola l'accesso alla vasca stampata con spigoli arrotondati.

FRYERS

The fryers in the TECNO65 range offer the **highest efficiency** as heating takes place directly inside the tank: the heating elements (in electric versions) and the burner tubes (gas versions) are immersed in the oil, which optimizes the heat exchange process and rapidly restores the oil to the correct temperature after the food has been introduced.

The ample **cold zone** serves to collect food residue and **increases the life of the oil**. The pressed-top have raised edges to prevent liquids overflow. Drainage of the oil tank is simple, thanks to a cock, fitted with a special device to prevent inadvertent opening, positioned on the front of the appliance. For **security purposes** a supplementary thermostat is provided in every model.

Gas versions are provided with piezo-electric ignition and safety valves with thermocouple. The temperature can be adjusted from 110 to 190°C.

The temperature in electric models can be regulated up to 190°C. The heating element unit can be tilted in order to facilitate **cleaning**: rotation facilitates access to the press-formed tank with rounded edges.





IDEALE PER UNA RAZIONALE ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA: AFFIANCATO ALLE FRIGGITRICI TECNO65 LO SCALDAPATATE MANTIENE CALDA E FRAGRANTE QUALSIASI TIPO DI PIETANZA FRITTA

THE IDEAL WAY TO FACILITATE WORKING IN THE KITCHEN: A TECNO65 CHIP SCUTTLE PLACED ALONGSIDE THE FRYER WILL KEEP ANY FRIED FOOD HOT, CRISPY AND FRAGRANT



SCALDAPATATE
Patatine, polpette, salsicce ed ogni tipo di fritto conservato nello scaldapatate mantengono la loro caratteristica consistenza croccante: una resistenza inserita nella parabola in ceramica irradia dall'alto calore secco sulla bacinella GN2/3 che contiene il cibo. Per agevolare lo sgocciolamento e la raccolta del prodotto l'apparecchiatura è dotata di un falso fondo forato e sagomato estraibile. Un regolatore continuo di energia permette l'impostazione precisa della temperatura desiderata.

CHIP SCUTTLE
French fries, meatballs, sausages and any other fried delicacies placed in the chip scuttle will keep their crispness and consistency. A heating element positioned in the ceramic dish radiates dry heat down onto the GN2/3 scuttle containing the food. The perforated removable false bottom allows oil to drain off and collection a removal of the food easier. The desired temperature can be maintained with precision using the continuous regulator knob.



CARNE, PESCE E VERDURA ALLA GRIGLIA APPETITOSI E SAPORITI, CON LA FUNZIONALITÀ DELLE GRIGLIE TECNO65

GRILLED MEAT, FISH AND VEGETABLES MAINTAIN ALL THEIR AROMA AND FLAVOUR USING THE TECNO65 GRILLS





GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA ED ELETTRICHE

Versione elettrica. Tutta l'apparecchiatura, inclusa la griglia su cui poggia il cibo, è costruita completamente in acciaio inox che garantisce durata e resistenza alla corrosione. Una vasca raccolta grassi è posizionata al di sotto della griglia e deve essere riempita d'acqua per ridurre la formazione di fumi e mantenere la giusta umidità nella carne o nel pesce in cottura. Il riscaldamento è prodotto da resistenze elettriche corazzate.
Pulizia e manutenzione sono agevoli grazie alla griglia asportabile ed al gruppo di resistenze sollevabile dotato di blocco di sicurezza antiribaltamento. Inoltre, la vasca per la raccolta dei grassi è facilmente scaricabile tramite una prolunga estraibile ed un rubinetto dotato di dispositivo di sicurezza contro le aperture accidentali.

Versione a gas. L'aroma barbecue è esaltato dalla presenza, al di sotto della griglia, della pietra lavica che cuoce per irraggiamento. L'alzatina paraspruzzi sui tre lati, il cassetto di raccolta grassi ed il supporto per la pietra lavica, facilmente rimovibili, rendono agevoli le operazioni di pulizia e di manutenzione. Nella versione a modulo intero la superficie di cottura si compone di due griglie e due comandi di riscaldamento separati, per grigliare contemporaneamente cibi diversi o per risparmiare energia nel caso non si utilizzasse tutta la superficie.
Le griglie sono posizionabili su due altezze a seconda del tipo di cottura desiderata: più lenta con la griglia in posizione orizzontale, con un migliore deflusso dei grassi in posizione inclinata.
L'accensione è piezoelettrica.
Costruite completamente in acciaio inox.

GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS

Electric version. The entire appliance, including the grid on which the food is cooked, is built in stainless steel, which guarantees durability and resistance to corrosion. The fat tray positioned beneath the grids has to be filled with water to prevent smoke and to prevent the meat or fish from becoming dry. The heat is generated by armoured heating elements located beneath the grids.
Cleaning and maintenance operations are made easy by the removable grids and the tilting heating element unit which can be safely locked in raised position. The fat tray can be drained easily using a pull-out extension and a cock fitted with a special device to prevent inadvertent opening.

Gas version. The fragrant aroma of a real barbeque is enhanced by the lava stone positioned beneath the grid, which cooks the food by irradiation. The splashback on three sides, the pull-out tray and the internal lava stone support may all be removed to facilitate cleaning and maintenance. In the 70 cm width version, the cooking surface consists of two grids managed by independent heating controls, allowing to grill different foods at the same time or improving energy savings when the whole surface is not required.
The grids can be set to two heights, depending on the type of cooking preferred – slower with the grid in the horizontal position, or inclined so that fats can drip off faster.
Piezoelectric ignition.
Built entirely in stainless steel.



I CUOCIPASTA TECNO65 SONO SINONIMO DI PIATTI DI QUALITÀ E SERVIZIO VELOCE

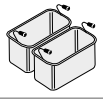
THE PASTA COOKERS IN THE TECNO65 RANGE ARE SYNONYMOUS WITH QUALITY AND FAST SERVICE





CUOCIPASTA
Pasta, riso, gnocchi, ravioli, carne e verdure: il cuocipasta è l'apparecchiatura ideale per bollire in acqua in tempi rapidi e con un risultato di qualità molte tipologie di cibi. Il cuocipasta è uno strumento indispensabile per le **cotture espresse**: l'acqua sempre in ebollizione, pronta all'uso, evita inutili tempi di attesa allo chef. Il continuo ricambio d'acqua attraverso il troppopieno fa sì che il prodotto risulti sempre di ottima qualità, non risentendo di amidi lasciati da cotture precedenti.
Per una ottimale resistenza alla corrosione, la vasca è costruita in acciaio **AISI 316** con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. La capienza di **23 litri** assicura un'elevata produttività. Il riempimento della vasca è gestito tramite un comodo rubinetto posto sul cruscotto frontale dell'apparecchiatura, mentre per lo scarico è previsto un rubinetto a sfera interno. Un troppopieno impedisce il traboccamento accidentale di schiume.

PASTA COOKERS
Pasta, rice, gnocchi, ravioli, meat and vegetables: the pasta cooker is the ideal appliance for rapid boiling of many types of food with the best results. The pasta cooker is an indispensable instrument for producing **express dishes**: the water is maintained at boiling point, ready for use at any moment. Constant circulation through the spillway overflow means that the water is always clean and free of residual starch from previous cookings.
The tank is manufactured in **AISI 316** stainless steel for maximum hygiene and resistance to corrosion, with rounded edges for ease of cleaning. The capacity of the tank – **23 litres** – makes it possible to cook large quantities of pasta in a short time. The tank is filled using a practical tap positioned on the front panel of the appliance, while draining is via an internal ball valve. A spillway overflow prevents accidental foam spillage.

	**120635** Cestello GN2/3 per cuocipasta GN2/3 basket for pasta cooker Dim. cm 28x28x20h
	**120620** Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker Dim. cm 28x13x20h
	**120625** Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker Dim. cm 13x13x20h
	**120660** Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h
	**120700** Set cestelli 2x GN2/6 2x GN2/6 baskets set Dim. cm 14,5x29x20h

LA GIUSTA TEMPERATURA ED IL GIUSTO GRADO DI UMIDITÀ PER CONSERVARE CALDI CIBI GIÀ COTTI, COME SUGHI, VERDURE BOLLITE O SALSE

THIS UNIT IS DESIGNED TO KEEP ALREADY-COOKED SAUCES AND BOILED VEGETABLES AT THE PERFECT TEMPERATURE AND HUMIDITY





BAGNOMARIA
Costruiti completamente in acciaio inox 18/10, i bagnomaria TECNO65 sono progettati per essere funzionali, sicuri e facili da pulire.
La vasca con spigoli arrotondati (che permettono una più accurata pulizia) è dimensionata per contenere recipienti **Gastro Norm** e quindi perfettamente compatibile con le altre attrezzature in cucina. Lo scarico dell'acqua avviene attraverso una prolunga estraibile sul fronte dell'apparecchiatura, bloccata da un dispositivo di sicurezza antiapertura.

Nei **modelli a gas** l'accensione è piezoelettrica ed è previsto un rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza per evitare accidentali fughe di gas.
Nelle **versioni elettriche** è possibile la regolazione della temperatura da 30 a 90 °C.
Tutti i modelli montano un termostato supplementare di sicurezza.

BAIN-MARIE
Built entirely in 18/10 stainless steel, the bain-marie units in the TECNO65 range are designed to be practical, safe and easy to use.
The tank, with its easy-to-clean rounded edges, is designed to accommodate **Gastro Norm** containers, and is perfectly compatible with all the other kitchen modules. Water can be drained using a pull-out extension located on the front of the appliance and fitted with a safety device to prevent inadvertent opening.

Gas models feature piezo-electric ignition and a safety valve with thermocouple to prevent accidental gas leaks.
In **electric models**, the temperature is adjustable from 30 to 90°C.
All models are fitted as standard with a supplementary safety thermostat.



UN'APPARECCHIATURA VERSATILE PER GLI SPAZI RIDOTTI: NON SOLO LA COTTURA IN UMIDO DI STUFATI, SPEZZATINI, SUGHI, SALSE, MA ANCHE COTTURE SECCHE DI UOVA O CARNE A DIRETTO CONTATTO CON IL FONDO DELLA VASCA

A VERSATILE APPLIANCE IN A COMPACT DESIGN, IDEAL NOT ONLY FOR BRAISING, STEWING AND PREPARING SAUCES, BUT ALSO FOR DRY COOKING OF EGGS OR MEAT IN DIRECT CONTACT WITH THE BOTTOM OF THE TANK



BRASIERE
La vasca è interamente costruita in acciaio inox con fondo di grosso spessore, al di sotto del quale sono posizionate le resistenze inox che producono il riscaldamento.
La vasca è facilmente estraibile per facilitare la pulizia. Il controllo della temperatura avviene tramite regolatore di energia e termostato interno di sicurezza che impedisce le sovratemperature.

BRASIERE MULTIFUNZIONE
Fry top, brasiera e bagnomaria in un'unica versatile apparecchiatura.
Il fondo della vasca è in acciaio duplex, materiale che coniuga resistenza alla corrosione e perfetta conducibilità del calore.

La temperatura del fondo della vasca è uniforme grazie a particolari elementi riscaldanti ad alta prestazione posizionati sotto la vasca, in questo modo la brasiera multifunzione è utilizzabile come un perfetto frytop. Le vasche con angoli arrotondati contengono 7,5 litri.
Oltre al termostato di lavoro, regolabile da 60 a 325 °C, l'apparecchiatura monta un termostato di sicurezza contro le sovratemperature.

BRATT PANS
The tank is built entirely in heavy-duty stainless steel. Stainless steel heating elements are positioned beneath the tank, which is easily removable to facilitate cleaning.
The temperature is controlled by an energy regulator knob; an internal safety thermostat prevents overheating.

MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS
Fry top, bratt pan and bain-marie in a single, versatile appliance.
The bottom of the tank is made of duplex steel, a material that combines resistance to corrosion with perfect heat distribution.

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.
The tanks have rounded corners and a capacity of 7,5 liters.
In addition to the temperature control thermostat, which can be adjusted from 60 to 325 °C, the unit is also equipped with asafety thermostat that protects against overheating.

ACCANTO ALLE APPARECCHIATURE PER LA COTTURA, GLI UTILISSIMI PIANI DI LAVORO, I LAVELLI E LE BASI DI APPOGGIO PER LE APPARECCHIATURE IN VERSIONE TOP. TUTTI PERFETTAMENTE MODULARI

AS WELL AS THE VARIOUS COOKING APPLIANCES, TECNO65 INCLUDES A RANGE OF INDISPENSABLE WORK-TOPS, SINK UNITS, AND BASES ON WHICH TO INSTALL THE COUNTERTOP UNITS. EACH MODEL IS PERFECTLY MODULAR



PIANI, BASI E LAVELLI

I piani di lavoro sono utili superfici libere utilizzabili per una serie di preparazioni parallele alla cottura, come affettare, triturare o battere. I piani sono rinforzati e accessoriabili con tagliere. Disponibili modelli forniti di cassetto per contenere utensili vari.

I lavelli TECNO65 si distinguono per alcune particolarità igieniche e funzionali:
- il rubinetto a leva, disponibile come accessorio, consente l'apertura e la regolazione senza l'uso delle mani;
- la vasca stampata con spigoli arrotondati permette un'accurata pulizia;
- il troppo pieno a sfioratore fornito di serie elimina antigienici e scomodi tappi e catenelle;
- nel modello a modulo intero, di larghezza 70 cm, il piano stampato con invaso evita sgocciolamenti;
- parete posteriore paraspruzzi;
- piletta di scarico da 1 ½".

Le basi TECNO65 sono progettate per supportare tutti i moduli top della gamma, fissabili rapidamente con un sistema ad incastro. Completamente costruite in acciaio inox, sono accessoriabili con portine ambidestre, cassetti GN, guide per recipienti GN o con un elemento riscaldante dotato di termostato per la conservazione calda di piatti o alimenti. I piedini sono regolabili in altezza e realizzati in acciaio inox.
Tutte le basi sono predisposte per allacciamenti dal basso, dai fianchi o dalla parte posteriore.

WORK TOPS, BASES AND SINK UNITS

The **work tops** are an essential part of the cooking process, providing free space for preparing the food for cooking - slicing, tenderizing and chopping. The work tops are reinforced and may be fitted with chopping boards. Also available with drawers for kitchen utensils.

Sink units by TECNO65 offer a number of functional and hygienic features:
- the optional lever-operated tap unit enables the user to turn the tap on and off and adjust the flow of water without using the hands;
- the press-formed sink has rounded edges for ease of cleaning;
- the upright spillway overflow pipe, supplied as standard, drains water from the surface and makes unhygienic plugs and chains unnecessary;
- in 70 cm width models, the pressed tops with raised edges against overflow prevent drips.
- rear splashback;
- 1½" drain siphon.

The bases in the TECNO65 range are designed for installation of all the countertop modules, which are easily fitted using the click-in system. Built entirely in stainless steel, the bases can be fitted with bi-directional doors, GN drawers, guides for GN containers or a thermostat-controlled heating element to keep plates and food warm. The height-adjustable feet are built in stainless steel.
All the bases in the range come with fittings ready for connection from the bottom, the sides or the rear of the unit.





SUPPORTI PER GLI ELEMENTI TOP E PERFETTA CONSERVAZIONE DEL CIBO: LE BASI REFRIGERATE 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 GN;
- 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 sempre chiaramente visibile sul fronte, come richiesto dalle normative igieniche.

REFRIGERATED BASES

- Entirely manufactured out of AISI 304 stainless steel;
- Equipped with GN compartments and drawers;
- Built-in refrigeration unit;
- Ventilated evaporator provided to keep temperature uniform inside the fridge;
- Automatic functioning at set temperature controlled by a digital thermostat;
- Warm gas defrosting;
- Inside temperature clearly displayed on the front, as required by the current standards of health and hygiene.



DATI TECNICI
ACCESSORI
TECHNICAL DATA
OPTIONAL EXTRAS

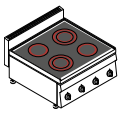
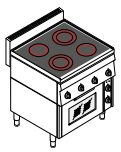
CUCINE E PIANI DI COTTURA A GAS - GAS BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	FUOCHI BURNERS	kW FUOCHI BURNERS kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35G/0		35x65x28		1x3 1x3,6				6,6	
PC70G/0		70x65x28		2x3 2x3,6				13,2	
PC105G/0		105x65x28		3x3 3x3,6				19,8	
PF70G/0		70x65x85		2x3 2x3,6		2,5	46x41,5x32 cm	13,2+2,5	230~1 - 50/60
PF70GG/0						2,2		15,4+0,03	
PFL105G/0		105x65x85		3x3 3x3,6		2,5	"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays	19,8+2,5	
PFL105GG/0						3,3		23,1+0,03	
PFL5G/0				2x3 2x3,6 1x5		2,5		18,2+2,5	
PF105G/0		105x65x85		3x3 3x3,6			46x41,5x32 cm	19,8+2,5	
PF105GG/0						2,2		22+0,03	
PPFL5G/0		105x65x85		2x3 2x3,6		2,5	large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40 "large" for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays	18,5+2,5	

CUCINE E PIANI DI COTTURA ELETTRICI - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	kW PIASTRE PLATES kW	DIM. PIASTRE (mm) PLATES DIM. (mm)	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PC35E/0		35x65x28	2x2	Ø 180				4	400~2N - 50/60
PC35E/1									230~1 - 50/60
PC35E/2			2x1,5					3	
PC70E/0		70x65x28	4x2					8	400~3N - 50/60
PC70E/2			4x1,5					3+3	230~1 - 50/60
PC105E/0		105x65x28	6x2					12	400~3N - 50/60
PC105E/2			6x1,5					3+6	230~1 - 50/60
PF70E/0		70x65x85	4x2				46x42x32,5 cm	10,5	400~3N - 50/60
PFL105E/0		105x65x85	6x2				"large" per recipienti GN1/1 e teglie pasticceria cm 60x40	14,5	
PFL105E/2			6x1,5				for GN1/1 containers and cm 60x40 pastry trays	3+6+2,5	230~1 - 50/60

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

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ZONE COTTURA PLATES	kW ZONE COTTURA PLATES kW	ALIM. FORNO OVEN SUPPLY	kW FORNO OVEN kW	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
PCC35E/0		35x65x28		1x1,8+1x2,5				4,3	400/2N 50-60
PCC35E/1									230/1 50-60
PCC70E/0		70x65x28		2x1,8+2x2,5				8,6	400/3N 50-60
PFC70E/0		70x65x85		2x1,8+2x2,5		2,5	46x42x32,5 (cm)	11,1	

FRY TOP - FRY TOPS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	TIPO PIASTRA PLATE TYPE	DIM. PIASTRE (cm) PLATES DIM. (cm)	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FTL35E/0		35x65x28	LISCIA SMOOTH	34,5x51		3,9	400~3N - 50/60
FTL35E/1							230~1 - 50/60
FTL35E/2						3	
FTL35G/0						4	
FTR35E/0			RIGATA RIBBED			3,9	400~3N - 50/60
FTR35E/1							230~1 - 50/60
FTR35E/2						3	
FTR35G/0						4	
FTC35E/0			CROMATA CHROMIUM PLATED			3,9	400~3N - 50/60
FTC35E/1							230~1 - 50/60
FTC35E/2						3	
FTC35G/0						4	
FTL70E/0		70x65x28	LISCIA SMOOTH	69,5x51		7,8	400~3N - 50/60
FTL70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTL70G/0						8	
FTR70E/0			1/3 RIGATA 1/3 RIBBED			7,8	400~3N - 50/60
FTR70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTR70G/0						8	
FTRR70E/0			RIGATA RIBBED			7,8	400~3N - 50/60
FTRR70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTRR70G/0						8	
FTC70E/0			CROMATA CHROMIUM PLATED			7,8	400~3N - 50/60
FTC70E/2*						6	230~1 - 50/60
FTC70G/0						8	

* Gestione della temperatura con monocomando sull'intera superficie
* Temperature setting on the whole surface by means of a single knob

FRIGGITRICI - FRYERS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L × P × H DIM. (cm) W × D × H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
FR35E/0		35 × 65 × 28	⚡	8	6	400 ~ 3N - 50/60
FR35ES/0					7,5	
FR35E/1					6	230 ~ 1 - 50/60
FR35E/2					3	
FR35G/0			🔥		6,25	-
FR70E/0		70 × 65 × 28	⚡	8 + 8	12	400 ~ 3N - 50/60
FR70ES/0					15	
FR70E/2					3+3	230 ~ 1 - 50/60
FR70G/0			🔥		12,5	-

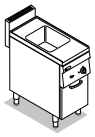
SCALDAPATATE - CHIP SCUTTLE

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	CAPACITÀ VASCA CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
SP35E/0		35x65x28	GN2/3	0,6	230~1 - 50/60

GRIGLIE GAS A PIETRA LAVICA ED ELETTRICHE - GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
GR35E/0		35x65x28	⚡	3	400~3N - 50/60
GR35E/2					230~1 - 50/60
GR35G/0			🔥	6,9	
GR70E/0		70x65x28	⚡	6	400~3N - 50/60
GR70G/0			🔥	13,8	

CUOCIPASTA* - PASTA COOKERS*

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
CP35E/0		35x65x85	⚡	23	4,8	400~3N - 50/60
CP35G/0			🔥		10	

* Cestelli non in dotazione
* Baskets to be required

BAGNOMARIA - BAIN-MARIE

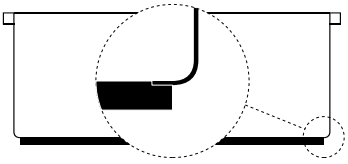
MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA TANK CAPACITY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BM35E/0		35x65x28	⚡	GN1/1	1,3	230/1 50-60
BM35G/0			🔥		2	
BM70E/0		70x65x28	⚡	GN2/1	2,6	230/1 50-60
BM70G/0			🔥		2	

BRASIERE - BRATT PANS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	DIMENSIONE VASCA (cm) TANK DIM (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BR35E/0		35x65x28	⚡	7,5	26,5x48x8	3,3	400/3N 50-60
BR35E/1							230/1 50-60

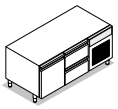
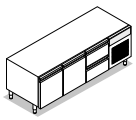
BRASIERE MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	ALIMENTAZIONE SUPPLY	CAPACITÀ VASCA (l) TANK CAPACITY (lt)	DIMENSIONE VASCA (cm) TANK DIM (cm)	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
BRM35E/0		35x65x28	⚡	7,5	26,5x48x8	3,3	400/3N 50-60
BRM35E/1							230/1 50-60



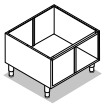
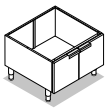
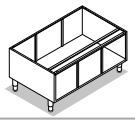
Fondo di spessore 10 mm in acciaio duplex nei modelli multifunzione
Multifunctional models feature a 10 mm thick bottom made of duplex steel

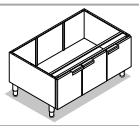
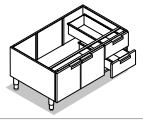
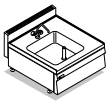
BASI REFRIGERATE GN1/1 - GN1/1 REFRIGERATED BASES

MODELLO MODEL		DIM. (cm) L×P×H DIM. (cm) W×D×H	PORTE/CASSETTI DOORS/DRAWERS	RANGE TEMP. TEMP. RANGE	ALIMENTAZIONE SUPPLY	kW TOTALI TOTAL kW	V - Hz
BP140/0		140x65x62	2 PORTE 2 DOORS	(-2°/+8 C°)	⚡	0,35	230/1 50
BPC140/0			1 PORTA - 1 DOOR 2 CASSETTI - 2 DRAWERS				
BC140/0			4 CASSETTI 4 DRAWERS				
BP175/0		175x65x62	3 PORTE 3 DOORS			0,39	
BPC175/0			2 PORTE - 2 DOORS 2 CASSETTI - 2 DRAWERS				
BC175/0			1 PORTA - 1 DOOR 4 CASSETTI - 4 DRAWERS				

PIANI, BASI, LAVELLI - WORK TOPS, BASES, SINK UNITS

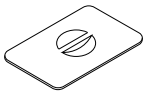
MODELLO MODEL		
PN35/0		Piano di lavoro Work top Dim. cm 35x65x28h
PN70/0		Piano di lavoro Work top Dim. cm 70x65x28h
PNC35/0		Piano di lavoro con cassetto GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35x65x28h
PNC70/0		Piano di lavoro con cassetto GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70x65x28h
VN35/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 35x57,5x60h

MODELLO MODEL		
VNP35/0		Vani neutri con porta Neutral elements with door Dim. cm 35x57,5x60h
VNC35/0		Vani neutri con cassetti GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35x57,5x60h
VN70/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 70x57,5x60h
VNP70/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 70x57,5x60h
VN105/0		Vani neutri Neutral elements Dim. cm 105x57,5x60h

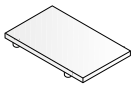
MODELLO MODEL		
VNP105/0		Vani neutri con porte Neutral element with doors Dim. cm 105x57,5x60h
VNC105/0		Vani neutri con porte e cassetti GN1/1 Neutral elements with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105x57,5x60h
L35/0		Lavello Sink top Dim. cm 35x65x28
L70/0		Lavello Sink top Dim. cm 70x65x28



120585
Elemento di unione
Joint element



120650
Coperchio GN1/1 per bagnomaria
GN1/1 lid for bain-marie



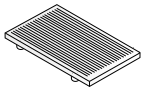
120640
Piastra liscia in ghisa
Smooth plate of cast iron

Dim. cm. 51x31



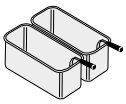
120630
Griglia pesce per griglie a gas
Grid for fish for gas grills

Dim. cm 30x48



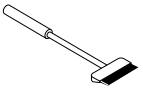
120645
Piastra rigata in ghisa
Ribbed plate of cast iron

Dim. cm. 51x31



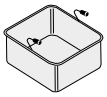
120700
Set cestello 2x GN2/6
2x GN2/6 baskets set

Dim. cm 14,5x29x20h



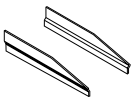
120595
Raschietto per pulizia Fry-top
Scraper for fry-top cleaning

120597
Kit lama ricambio (10pz.)
Scraper blades (10pc)



120635
Cestello GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 basket for pasta cooker

Dim. cm 28x28x20h

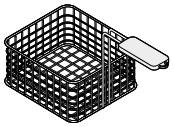


120590
Coppia di elementi di unione
Pair of joint elements



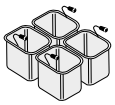
120620
Set 2 cestelli GN1/3 per cuocipasta
Set 2 GN1/3 baskets for pasta cooker

Dim. cm 28x13x20h



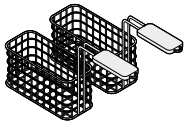
120575
Cestello extra friggitrici
Extra basket for fryers

Dim. cm. 21x26,5x10,5



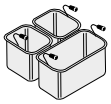
120625
Set 4 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 4 GN1/6 baskets for pasta cooker

Dim. cm 13x13x20h



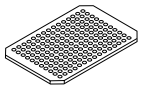
120690
Coppia cestelli supplementari per friggitrici
Pair of extra baskets for fryers

Dim. cm. 10,5x26,5x10,5

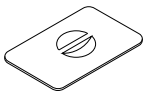


120660
Set 1 cestello GN1/3 - 2 cestelli GN1/6 per cuocipasta
Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets for pasta cooker

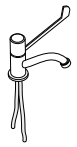
Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h



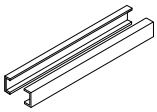
120580
Falsofondo GN1/1 per bagnomaria
False bottom GN1/1 for bain-marie



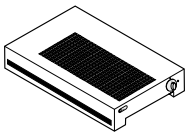
120652
Coperchio GN2/3 per cuocipasta
GN2/3 lid for pasta cooker



9024
Miscelatore a leva
Lever tap

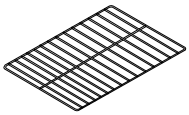


9022
Coppia guida Gastro Norm per basi refrigerate
Pair of Gastro Norm runners for refrigerated bases

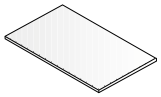


116055
Elemento riscaldante per vano
Base heater

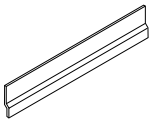
kW	V	Hz
1,3	230/1	50-60



9023
Griglia GN1/1 per basi refrigerate
GN1/1 grid for refrigerated bases

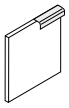


120530
Tagliere in materiale atossico
Chopping board made of non-toxic material
Dim. cm 34,5x57x1,5h

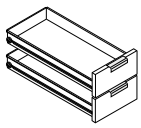


120665
Paraspruzzo posteriore
Back splash guard
L. 35 cm - 13.8 in

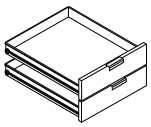
120666
Paraspruzzo posteriore
Back splash guard
L. 70 cm - 27.6 in



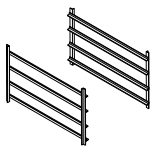
119001
Portina
door



119002
Coppia cassetti GN1/1
Pair of GN1/1 drawers



119003
Coppia cassetti GN2/1
Pair of GN2/1 drawers



120545
Coppia guide Gastro Norm
Pair of Gastro Norm runners



120655
Riduzione pentole
Reduction grid

Le immagini e la validità dei dati riportati nel presente catalogo sono indicativi. TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
The information and the pictures shown in the current catalogue are approximate. TECNOINOX Srl reserves the right to modify these data without notice anytime.

www.tecnoinox.it

MADE IN ITALY



5410.465.09

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

TECNOINOX