

T70

**Flexible, compact,
reliable.**

IT/EN



T70



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

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

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

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

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

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

All Tecnoinox appliances are built in compliance with the law.

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

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

Perché T70?

Why choose T70?

Tecno70 è un grande classico di Tecnoinox: una gamma completa, pratica, compatta e funzionale. È una linea con un rapporto qualità/prezzo vincente, adatta a molteplici esigenze.

Tecno70 è ideale per ristoranti, ristorantiini, trattorie, tavole calde, piccole mense. I moduli di larghezza 35 cm assicurano un uso molto oculato degli spazi, con prestazioni professionali.

Tecno70 soddisfa le richieste della piccola e media ristorazione, per cucinare con soddisfazione i menu semplici e gustosi della tradizione italiana regionale, così come i più noti e amati piatti internazionali.

Tecno70 is a Tecnoinox classic: a complete, practical, compact and functional range. This range offers a winning price/quality ratio suited to many different needs.

Tecno70 is ideal for restaurants, cafés and small canteens. The 35 cm wide units make effective use of space, offering professional performance.

Tecno70 meets the needs of small/medium catering facilities, allowing you to cook many simple and delicious regional Italian dishes, as well as some of the most well-known international favourites.



T70: professionale compatta.

Tecno70 è la linea modulare professionale che razionalizza l'uso degli spazi. La gamma è tanto completa da soddisfare ogni necessità di cottura. Di dimensioni contenute, facile da installare e comoda da utilizzare, è uno dei best seller di Tecnoinox ed è nota per la sua collaudata qualità.



Sicurezza

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

Safety

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



Massima affidabilità

Nata nel 2001, la linea è stata progressivamente migliorata e arricchita, raggiungendo un altissimo livello di soddisfazione degli utenti e degli installatori.

Ultra-reliable

Created in 2001, the range has been progressively enhanced and expanded, reaching a very high level of satisfaction among users and installers.



Completezza e flessibilità

La gamma si compone di decine di moduli top e freestanding, combinabili con estrema flessibilità con vani, basi forno e basi refrigerate, utili per soddisfare praticamente ogni necessità di cottura.

Comprehensive and flexible

The range is made up of dozens of top and freestanding units which can easily be combined with different compartments and oven and refrigerated base units to meet your every cooking need!



Finiture

Accorgimenti come piani stampati con angoli raggiati, paraspruzzi rimovibili e la presenza degli elementi di unione agevolano la pulizia e l'igiene.

Finishes

Design features such as moulded tops with rounded corners, removable splashback and joining elements to make cleaning easier and ensure good hygiene.



Compattezza

I moduli compatti permettono di lavorare con attrezzature professionali in spazi ridotti.

Compact

The units are compact, meaning you can work with professional equipment in small spaces.



Vano tecnico

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

Technical compartment

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



Facilità di accostamento

Un sistema di fissaggio razionale e i piedini regolabili assicurano facilità di accostamento e installazione delle macchine.

Easy to fit together

A sleek fixing mechanism and adjustable feet make the appliances easy to fit together and install side by side.



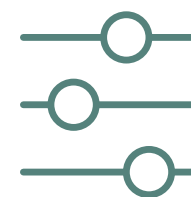
Fuochi

Bruciatori a doppia corona in ghisa con molti fori ben distribuiti sulla circonferenza assicurano un uso efficiente del gas in cottura.

BURNERS

Double-ring cast iron burners with numerous, well-distributed holes around the circumference ensure the gas supply is used efficiently during cooking.





Scopri i vantaggi del controllo elettronico.

Tecno70 propone la friggitrice elettrica con controllo elettronico in due versioni: 14 e 14+14 litri.

Le friggitrici elettriche con controllo elettronico offrono importanti vantaggi operativi agli chef e alle loro brigate di cucina:

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



FRIGGITRICI
FRYERS

Advantages of electronic controls.

Tecno70 includes two models of electric fryer with electronic controls: 14 and 14+14 litres. The electric fryers with electronic controls have important advantages for chefs and their kitchen staff:

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



TWO

**Il tuo progetto,
unico.**

—
**Your unique
design.**

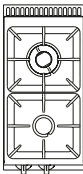
T70: la tua cucina, come vuoi tu.

T70: your kitchen, just how you want it.

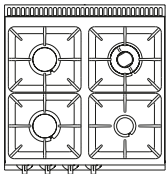
La linea Tecno70 offre moduli su vano, oppure top da abbinare a vani neutri, vani con cassetti, vani con porte, basi forno e refrigerate, consentendo una grandissima flessibilità di composizione e compattezza. I moduli Tecno70 infatti sono larghi solo 35 cm, con una profondità di 70 cm. L'ufficio layout di Tecnoinox fornisce supporto per progetti di composizioni e cucine intere.

The Tecno70 line includes modules on compartments or tops, which can be matched to neutral elements, compartments with drawers, compartments with doors, and oven and refrigerated base units, providing you with an ultra-flexible and compact composition. Tecno70 units are just 35 cm wide and 70 cm deep. Tecnoinox's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

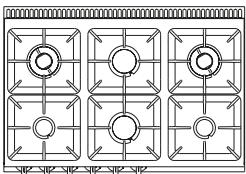
MODULARITÀ
MODULAR UNITS



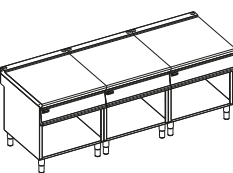
35 cm



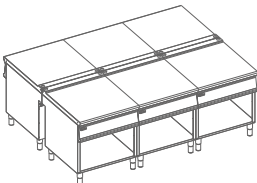
70 cm



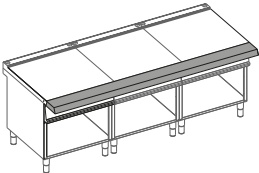
105 cm



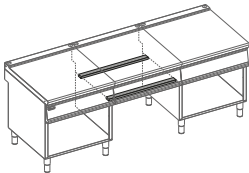
LINEA A PARETE
LINE ALONG THE WALL



SOLUZIONE A ISOLA
ISLAND SOLUTIONS



PIANO PORZIONATORE
PORTION SERVER TOP



SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SOLUTIONS

La gamma T70.

The T70 range.

Scopri la vastissima gamma di Tecno70 e combina gli elementi e le apparecchiature di cottura che meglio soddisfano le esigenze del tuo progetto. La gamma si compone di oltre un centinaio di apparecchiature combinabili, con estrema flessibilità, tra loro e con vani neutri o con porte e/o cassetti, basi forno e basi refrigerate, per soddisfare ogni necessità di cottura.

Explore the extensive product range in Tecno70, and mix and match the features and cooking appliances that best suit your design needs. The range is made up of more than a hundred appliances which can easily be combined together or with neutral elements, doors and/or drawers, and oven and refrigerated base units to meet your every cooking need!

CUCINE E PIANI DI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS	P. 14
FRIGGITRICI FRYERS	P. 17
FRY TOP E SCALDAPATATE FRY TOPS AND CHIP SCUTTLES	P. 18
GRIGLIE GRILLS	P. 19
CUOCIPASTA E BAGNOMARIA PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES	P. 20
BRASIERE BRAISING PANS	P. 21
PENTOLE, PIANI E BASI BOILING PANS, TOPS AND BASES	P. 22



Cucine e piani cottura

Cookers and cook tops



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS

COOKERS AND GAS BOILING TOPS

- Piani stampati anti-trabocco con invasi e angoli raggiati, camini, elementi di unione rimovibili per prevenire infiltrazioni e agevolare la pulizia.
 - Da 2 a 6 fuochi con griglia posapentole in ghisa, o 2/4 fuochi più piastra riscaldante, top e freestanding, installabili su vani neutri, su basi forno o refrigerate; cucine disponibili anche con forni GN1/1, GN2/1 e fullsize. I forni sono elettrici statici o a gas o elettrici a convezione.
 - Bruciatori in ghisa, indeformabili, potenza fino a 7,2 kW con doppia corona, dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza, con rubinetti valvolati. Griglie posapentola in solida ghisa.
 - Disponibili anche con piastre riscaldanti.
- Moulded anti-spill tops with rounded corners and grooves, vents, removable joining elements to prevent infiltrations and facilitate cleaning.
- 2 to 6 burners with cast iron pan support grids, or 2-4 burners plus a heating plate, top and freestanding, installable on neutral elements, and oven or refrigerated base units; cookers also available with GN1/1, GN2/1 and full-size ovens. The ovens are static electric ovens or gas ovens or electric convection ovens.
- Non-deformable, cast iron burners up to 7.2 kW with double ring, pilot light and safety thermocouple, and taps with valves. Solid cast iron pan support grids.
- Also available with heating plates.



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS

TUTTAPIASTRA

COOKERS AND GAS SOLID TOPS

- Piastra indeformabile in fusione di ghisa.
 - Bruciatore centrale da 9 kW nella versione tuttapiastra.
 - Top installabili su vani neutri, su basi forno o refrigerate.
 - Cucina con forno statico a gas GN2/1.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central 9 kW burner with solid top.
- Top can be installed on neutral elements, and oven or refrigerated bases.
- Cooker with static gas oven GN2/1.



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI

TUTTAPIASTRA

COOKER AND SOLID ELECTRIC BOILING TOPS

- Piastra indeformabile in acciaio al molibdeno.
 - 4 zone riscaldanti indipendenti.
 - Resistenze ultrarapide al tungsteno.
 - Versione top installabile su vani neutri, su basi forno e refrigerate.
 - Cucina con forno statico a gas GN2/1 o GN1/1.
- Non-deformable molybdenum steel plate.
- 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Top model installable on neutral elements, and oven and refrigerated base units.
- Cooker with static gas oven GN2/1 or GN1/1.



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI CON

PIASTRE ERMETICHE QUADRE O TONDE

O CON PIASTRE QUADRE COMPLANARI

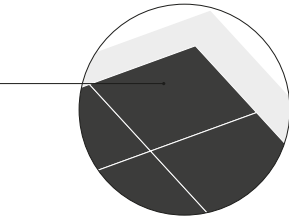
COOKERS AND ELECTRIC BOILING TOPS

WITH SQUARE OR ROUND HERMETIC

PLATES OR WITH FLUSH SQUARE PLATES

- Versioni ermetiche con piani e piastre stampati, per la miglior igiene.
 - Versioni con piastre quadre complanari fisse per la miglior maneggevolezza delle padelle in cottura.
 - Potenza regolabile su 7 livelli.
- Hermetic model with moulded tops and plates for better hygiene.
- Model with flush fixed square plates for better pan manageability during cooking.
- 7 power levels.

Piastra complanare
Flush plate



Cucine e piani cottura

Cookers and cook tops



PIANI COTTURA A INDUZIONE

INDUCTION COOK TOPS

- La tecnologia più innovativa nella cottura orizzontale.
- Tutti top, con 2 o 4 zone riscaldanti con rispettivamente 1 o 2 generatori a comando indipendente.
- Risparmio energetico: lavora solo in presenza di pentola.
- Minima dispersione di calore nell'ambiente.
- Facilità di pulizia.
- Installabili su vani neutri, con porte e/o cassetti e su basi refrigerate.

- *The most innovative technology in horizontal cooking.*
- *All tops have 2 or 4 heating zones with 1 or 2 independently controlled generators respectively.*
- *Energy savings: in operation only when pans are detected.*
- *Minimum heat dispersion.*
- *Easy to clean.*
- *Installable on neutral elements, with doors and/or drawers and on refrigerated base units.*



CUCINE E PIANI COTTURA IN VETRO CERAMICA

COOKERS AND ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS

- Piano in vetroceramica spessore 6 mm.
- Resistenze ultrarapide al tungsteno.
- Fino a 4 zone riscaldanti con due circuiti indipendenti.
- Facilità di pulizia.

- *Glass ceramic top, 6 mm thick.*
- *Ultra-rapid tungsten resistors.*
- *Up to 4 heating zones with two independent circuits.*
- *Easy to clean.*

Friggitrici

Fryers



Capienza vasche / Tank volumes
14 · 14+14 litri / litres



FRIGGITRICI A GAS

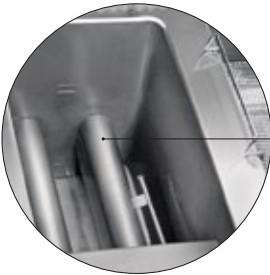
GAS FRYERS

- Freestanding su vano chiuso.
- Veloci nel riscaldamento grazie agli scambiatori di calore in vasca.
- Vasca recupero olio e cestelli inclusi.
- Ampia zona fredda sul fondo vasca per facilità di pulizia.

- *Freestanding on closed unit.*
- *Heats up quickly thanks to the heat exchangers in the tank.*
- *Oil tank and baskets included.*
- *Large cool zone on the tank bottom for easy cleaning.*



Resistenze basculanti in vasca per i modelli elettrici
Tilting resistors in the tank for electric models



Elementi riscaldanti all'interno delle vasche per i modelli a gas con bulbi protetti
Heating elements inside the tanks for gas models with protected bulbs

Capienza vasche / Tank volumes
8 · 8+8 · 14 · 14+14 litri / litres



FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS

- Disponibili in versione top e freestanding su vano chiuso.
- Resistenze basculanti per agevolare la pulizia.
- Vasca recupero olio e cestelli inclusi.
- Vasca con scivolo anteriore.
- Regolazione termostatica con rilevatore in vasca, protetto e termostato di sicurezza.
- Disponibili anche con controllo elettronico nelle versioni 14 e 14+14 litri.

- *Available in top and freestanding models on closed unit.*
- *Tilting resistors for easy cleaning.*
- *Oil tank and baskets included.*
- *Tank with front chute.*
- *Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.*
- *Also available with electronic controls for the 14 and 14+14 litre models.*

Fry Top e scaldapatate
Fry Top and chip scuttles



FRY TOP
FRY TOP

- Tutti top, installabili su vani neutri, basi refrigerate e basi forno.
- Piano a tenuta stagna, con ampia superficie di cottura.
- Elementi di unione e alzatina rimovibili per pulizia.
- Disponibili nelle seguenti versioni:
 - inox, cromo, cromo spazzolatonelle varianti:
 - piastra liscia, piastra rigata, piastra 1/3 rigataLe versioni in cromo sono dotate di valvola termostatica per il rilevamento della temperatura e blocco di sicurezza.

- All tops can be installed on neutral elements, refrigerated base units and oven base units.
- Sealed top with large cooking surface.
- Joining element and upstand removable for cleaning.
- Available in the following versions:
 - inox, chrome, brushed chromein variants:
 - smooth plate, ribbed plate, 1/3 ribbed plateChrome versions are equipped with thermostatic valve for temperature sensing and safety lock.



SCALDAPATATE
CHIP SCUTTLES

- Solo in versione top abbinabile a vani neutri, basi refrigerate e basi forno.
- Lampada di riscaldamento a infrarossi.
- Utile per il corretto mantenimento di pietanze fritte o comunque cotte: assicura la giusta temperatura per parecchi minuti garantendo le qualità organolettiche.
- Vasca estraibile con falso fondo, compatibile con contenitori GN.
- Only in top version compatible with neutral elements, refrigerated base units and oven base units.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Pull-out tank with false bottom, compatible with GN containers.

Griglie
Grills



GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA
GAS LAVA STONE GRILL

- Disponibili in versione top abbinabile a vani neutri, basi refrigerate e basi forno.
- La pietra lavica distribuisce il calore ricreando un piacevole effetto “barbecue”.
- Griglia in acciaio inox regolabile in altezza su due posizioni.
- Griglie, pietra lavica, alzatina, bacinella raccolta grassi e cassette rimovibili per pulizia.
- Available in top version compatible with neutral elements, refrigerated base units and oven base units.
- The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Height-adjustable stainless steel grill. Two positions.
- Grill, lava stone, upstand, fat collection tray and drawers that can be removed for cleaning.



GRIGLIE ELETTRICHE PER LA COTTURA
A CONTATTO AD ACQUA

ELECTRIC GRILLS FOR COOKING
IN CONTACT WITH WATER

- Permettono di cuocere gli alimenti direttamente sulle resistenze, per cotture uniformi, veloci e salutari.
- Griglie facili da rimuovere per un’efficace pulizia.
- Resistenze basculanti DHE in INCOLOY-800, certificate per la cottura diretta secondo la normativa MOCA.
- Il serbatoio ad acqua posto al di sotto delle resistenze, crea un ambiente di cottura senza fumi e odori, aiuta l’evacuazione automatica dei grassi, e la generazione di vapore utile a mantenere i cibi più succosi.
- Designed to enable chefs to cook foods directly on the heating elements.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- Tilting DHE heating elements in INCOLOY-800 are certified for direct cooking in accordance with the MOCA standard.
- The water tank positioned under the heating elements creates a cooking environment without smoke or odours, helps automatic fat emptying, and generation of steam to keep foods succulent, revolutionizing the art of grilling.

Cuocipasta e bagnomaria

Pasta cookers and bain-maries



CUOCIPASTA

PASTA COOKER

- Capacità vasca da 23 e 23+23 litri.
 - Freestanding su vano chiuso.
 - Vasca compatibile GN2/3, cestelli forniti come accessori, in varie capacità.
 - Vasca stampata; vasca e scarico in acciaio AISI 316 resistente alle corrosioni.
 - Dotati di dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento degli elementi riscaldanti in mancanza di acqua in vasca.
 - Con falso fondo.
-
- 23 and 23+23 litre tank.
 - Freestanding on closed unit.
 - Compatible tank GN2/3, baskets supplied as an accessory in various sizes.
 - Moulded tank; tank and drain in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel.
 - Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
 - With false bottom.



BAGNOMARIA

BAIN-MARIE

- Disponibili in versione top, abbinabili a vani neutri, basi forno e basi refrigerate.
 - Vasche GN1/1 o 2/1.
 - Pratico rubinetto di scarico anteriore.
 - Dotati di termostato di sicurezza e di termostato di lavoro fino a 90 °.
-
- Available in top versions, usable with neutral elements, oven base units and refrigerated base units.
 - Tanks GN1/1 or 2/1.
 - Practical tap at the front for drainage.
 - Equipped with safety thermostat and operating thermostat up to 90°C.

Brasiere

Braising pans



BRASIERE

BRAISING PANS

- Vasca da 50 lt in acciaio inox con fondo AISI 304 freestanding.
 - Vasca ribaltabile.
 - Sollevamento motorizzato disponibile come accessorio.
-
- 50-litre freestanding AISI 304 stainless steel tank with bottom.
 - Tip-up tank.
 - Motorised lifting mechanism available as an accessory.



BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTIONAL ELECTRIC BRAISING PANS

- Supportano cotture tipiche sia delle brasiere sia dei frytop.
 - Capacità vasca da 15 o 28 litri.
 - Freestanding, con vasca in acciaio inox AISI304 e fondo "Duplex" per una distribuzione uniforme del calore.
 - Resistenze ultrarapide al tungsteno.
 - Troppopieno: rimuovendolo i liquidi contenuti nella brasiera si raccolgono nella bacinella inferiore.
-
- 15 or 28-litre tank.
 - For standard cooking using braising pans or fry tops.
 - Freestanding, with AISI 304 stainless steel tank and "Duplex" bottom for even heat distribution.
 - Ultra-rapid tungsten resistors.
 - Overflow: remove the overflow to collect the liquids from the braising pan in the lower drip tray.

Pentole, piani e basi
Boiling pans, tops and bases



PENTOLE
BOILING PANS

- Capacità vasca da 50 litri.
- Riscaldamento indiretto grazie all'intercapedine frapposta tra l'elemento riscaldante e il fondo vasca che distribuisce il calore.
- Caricamento dell'acqua nell'intercapedine con controllo di livello per mezzo di rubinetti.
- Termostato di sicurezza.
- Rubinetto frontale di scarico facile da smontare per la pulizia.

- *50-litre tank.*
- *Indirect heating through the gap between the heating element and the bottom of the tank which distributes heat.*
- *Water filling via the gap with level control using the taps.*
- *Safety thermostat.*
- *Front drainage tap, easy to remove for cleaning.*

PIANI E BASI NEUTRI, BASI FORNO
E BASI REFRIGERATE
NEUTRAL TOPS AND BASES, OVEN
BASE UNITS AND REFRIGERATED BASE UNITS

- Piani neutri.
- Vani neutri aperti, con porte e/o con cassetti; disponibile elemento riscaldante per vani con porte.
- Basi forno elettriche GN1/1 o GN2/1 statiche o a convezione, dotate di 1 griglia, per sovrapposizione moduli top (2x35 o 1x70).
- Basi refrigerate GN1/1 con porte o con cassetti.

- *Neutral worktops.*
- *Open neutral elements with doors and/or drawers; heating element available for compartments with doors.*
- *GN1/1 or GN2/1 static or convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking on top modules (2x35 or 1x70).*
- *Refrigerated base units GN1/1 with doors or with drawers.*

T70

T70 TECNOINOX

