

T74

Uncompromised
smartness.

IT/EN



T74



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 T74?

Tecno74 è uno dei best seller di Tecnoinox, una linea vincente perché capace di coniugare prestazioni e caratteristiche di ottimo livello con un uso intelligente dello spazio, specie in abbinamento a Mosaico74 o Tecno90.

Presenta un'ampia gamma di apparecchiature di cottura, comprese macchine evolute, con controllo digitale.

Tecno74 è ideale per cucine di ristoranti e hotel di dimensioni medio-grandi. Soddisfa requisiti di affidabilità, potenza e durevolezza, per servire al meglio un numero di coperti importante.

Fornisce agli chef la certezza di trovare la soluzione ideale per le proprie esigenze e permette loro di lavorare in modo efficace ed efficiente, anche in presenza di menu elaborati.

Why choose T74?

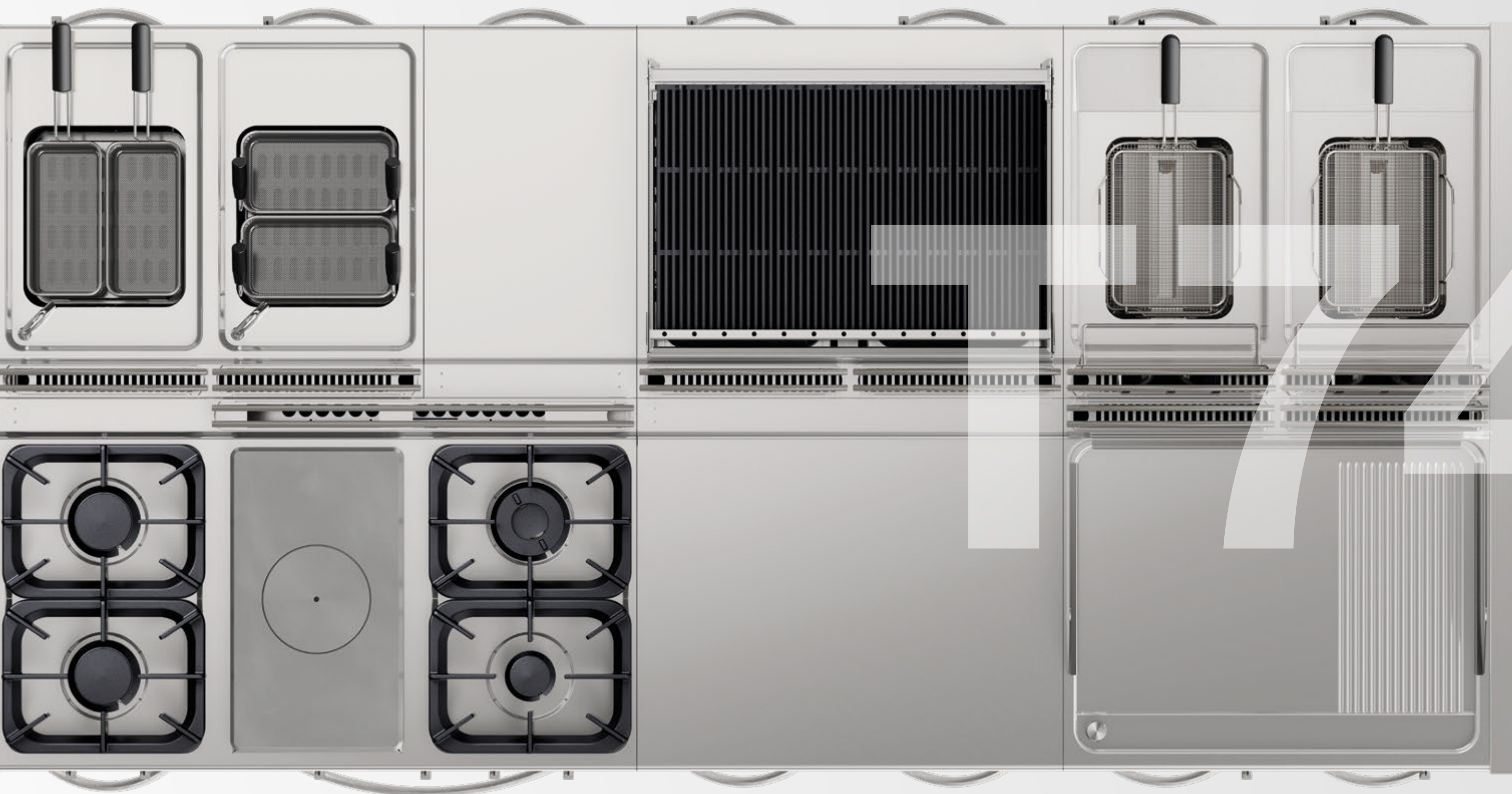
Tecno74 is one of Tecnoinox's best sellers: a winning product line that combines great performance and features with smart use of space, especially when combined with Mosaico74 or Tecno90.

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

Tecno74 is ideal for kitchens in medium/large restaurants and hotels. It is reliable, powerful and long-lasting, making sure you can serve large numbers of diners.

Chefs can be sure to find the ideal solution to meet their needs, working efficiently and effectively, even where the menu is complex.





T74: potenza e flessibilità.

Tecno74 è una linea che coniuga intelligenza nella gestione degli spazi e potenza. I clienti la scelgono e la apprezzano perché dà a ogni ristoratore la possibilità di costruirsi una cucina su misura, ampia e potente, facendo un uso intelligente dello spazio.

Materiali di alta qualità, una progettazione attenta e finiture accurate assicurano robustezza e funzionalità di macchine e composizioni Tecno74. Il design di Tecno74 è studiato per facilitare l'installazione e agevolare la pulizia. Con la sua ampia gamma di apparecchiature evolute, disponibili anche con controllo elettronico, Tecno74 soddisfa le esigenze di installatori, ristoratori e chef.



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

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

Ultra-reliable

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



Robustezza e durevolezza

Piani in acciaio inox AISI 304 spessore 1,5 mm.

Robust and long-lasting

Tops in 2 mm AISI 304 stainless steel.



Potenza e uniformità di cottura

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

Powerful uniform cooking

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



Facilità di pulizia

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

Easy to clean

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



Finiture

Un aspetto importante di Tecno74 è l'attenzione messa al design, in termini di estetica e funzionalità. Le maniglie ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.

Finishes

An important feature of Tecno74 is its strong design focus both on aesthetics and functionality. The broad, robust handles have good grip and are easy to clean. They also protect the doors against knocks from trolleys. The single-piece side panels complete the island, unifying it and providing solidity. They also come in a coated version like the doors.



Guarnizioni

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

Seals

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

T74: powerful and flexible.

The Tecno74 range combines smart space management and power. Customers like and keep choosing this line because each and every restaurateur can create his or her own spacious and powerful kitchen, making smart use of the available area.

High-quality materials, a meticulous design and polished finishes ensure the Tecno74 appliances and compositions are robust and practical. Tecno74 has been designed to make installation and cleaning easy. With a wide range of advanced appliances, also available with electronic controls, Tecno74 meets the needs of installers, restaurateurs and chefs.



Vano tecnico

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

Technical compartment

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



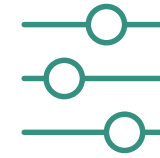
Perfetto accostamento delle macchine e facilità di installazione

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

Appliances that fit together perfectly and are easy to install

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





Scopri i vantaggi del controllo elettronico.

Tecno74 presenta una gamma di macchine per la cottura fornite di controllo elettronico: friggitrici, cuocipasta, frytop e brasiere multifunzione. Le macchine a controllo elettronico offrono importanti vantaggi operativi agli chef e alle loro brigate di cucina:

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



FRIGGITRICI
FRYERS



CUOCIPASTA
PASTA COOKER



FRY TOP
FRY TOP



BRASIERE MULTIFUNZIONE
MULTIFUNCTIONAL
BRAISING PANS

Advantages of electronic controls.

Tecno74 includes a range of cooking appliances with electronic controls: fryers, pasta cookers, fry tops and multifunctional braising pans. The appliances with electronic controls have important advantages for chefs and their kitchen staff:

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

Fry Top 120: Nuovo Fry Top di grande formato.

I nuovi Fry Top da 120 cm, a gas ed elettrici, completano la gamma dei Fry Top Tecnoinox. Presentano 3 zone di cottura indipendenti, 2 scarichi grassi e piastre dallo spessore maggiorato da 15mm per limitare le deformazioni permanenti.

Tecnoinox ha migliorato le prestazioni, l'efficienza e la qualità delle cotture grazie al riscaldamento più uniforme della piastra. Le piastre sono inclinate verso il cruscotto con una pendenza di 7 mm, senza abbassamento nella zona anteriore.

Un nuovo tappo atermico permette la chiusura del foro di scarico delle piastre a tenuta di liquidi. Il cassetto raccolta grassi di cottura presenta una nuova impugnatura verticale in materiale atermico per una presa più salda, il nuovo design agevola l'utilizzo e la pulizia.



Fry Top 120: New large format Fry Top.

The new gas and electric 120 cm Fry Tops complete the Tecnoinox Fry Top range. They offer 3 independent cooking areas, 2 fat drains and plates 15mm thicker to limit permanent deformations.

Tecnoinox has improved the performance, efficiency and quality of cooking thanks to more uniform heating of the plate. The plates slope toward the control panel with a gradient of 7 mm, without the front area being lowered.

A new heat-resistant cap permits closure of the outlet hole on the watertight plates. The cooking fat collection drawer has a new vertical handle in a heat-resistant material, for a firmer grip. The new design makes it easier to use and clean.





Il tuo progetto,
unico.

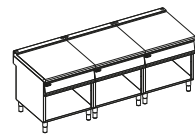
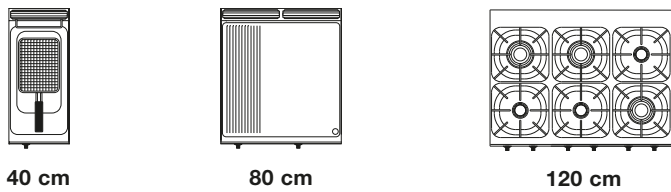
—
Your unique
design.



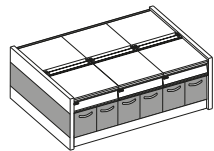
T74: la tua cucina, come vuoi tu.

L'installazione dei moduli Tecno74 è flessibile, per rispondere a ogni esigenza progettuale e operativa. Le cucine si possono comporre con moduli da 40, 80, 120 cm, in versione top, su vano oppure su forno. L'ufficio layout Tecnoinox fornisce supporto per i progetti di composizioni e cucine intere.

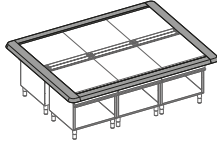
MODULARITÀ
MODULAR UNITS



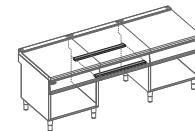
LINEA A PARETE
LINE ALONG THE WALL



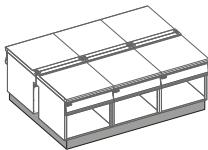
ISOLA CON FIANCONI
ISLAND WITH LARGE SIDE PANELS



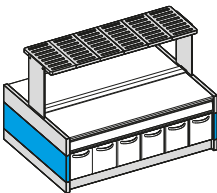
ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
ISLAND WITH PORTION SERVER TOP



SOLUZIONE A PONTE
BRIDGE SOLUTIONS



ISOLA SU ZOCCOLO
ISLAND ON PLINTH



ISOLA CON POSATEGAMI
ISLAND WITH PAN STAND

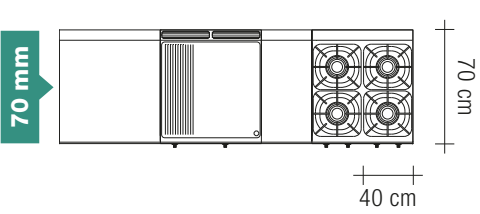
Porte e fianconi delle composizioni a isola possono essere personalizzati in 5 finiture colore, su richiesta in fase di ordine.
Doors and large side panels used for island compositions can be personalised in 5 different colours. Please make your request when placing your order.



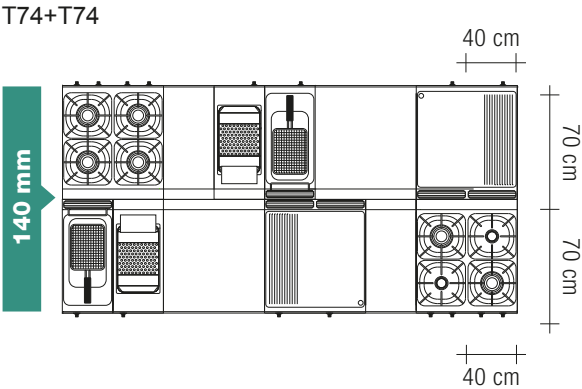
T74: your kitchen, just how you want it.

Tecno74 modules are flexible to install, meeting any design or operating need. The kitchen units can be composed of 40, 80 or 120 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below. Tecnoinox's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

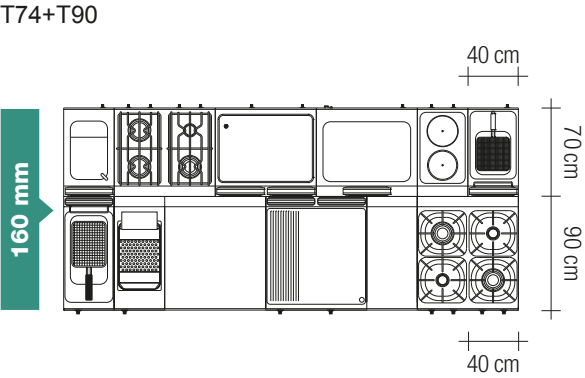
IN LINEA
IN LINE



ISOLA CONTRAPPOSTA
ISLAND ON OPPOSITE SIDES



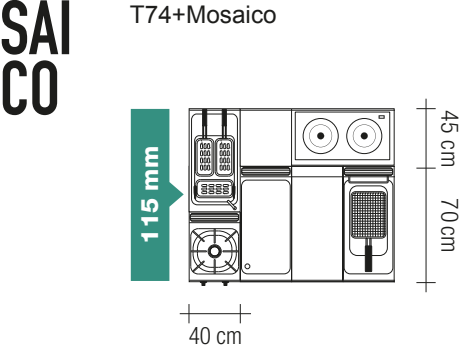
ISOLA CONTRAPPOSTA CON T90
ISLAND ON OPPOSITE SIDES WITH T90



T74+T90 L'ARMONIA DI UNA CONTRAPPOSIZIONE PERFETTA
Tutti i moduli della linea T74 hanno profondità 70 cm e larghezza 40 cm (e/o multipli), si possono contrapporre con la linea T90, per razionalizzare lo spazio e mantenere massima qualità e identico design.

T74+T90 PERFECTLY BALANCED OPPOSITES
All models in the T74 line are 70 cm deep and 40 cm wide (and multiples), and can be installed opposite units from the T90 line, to make the best use of space while maintaining high quality and a unified design identity.

COMPOSIZIONE MOSAICO
MOSAICO COMPOSITION



MOSAICO L'ISOLA DI COTTURA MODULARE COMPATTA
Scopri-la a pagina 16.

MOSAICO COMPACT MODULAR COOKING ISLAND
Find out more on page 16.



MO
SAI
CO

Mosaico Tecnoinox: la qualità scopre nuovi spazi.

Mosaico è una linea di moduli speciali, caratterizzati dalla profondità di 45 cm, che si combinano perfettamente con la gamma Tecno74 dando luogo a isole di cottura più compatte e razionali.

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



PIANI COTTURA A GAS
GAS BOILING TOPS

Tecnoinox Mosaico: quality in new spaces.

Mosaico is a special line of modular units, 45 cm deep, which combine perfectly with the Tecno74 range to create compact cooking islands designed to make the best use of space.

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



PIANI COTTURA ELETTRICI
ELECTRIC BOILING TOPS



PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA
ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS



PIANI COTTURA AD INDUZIONE
INDUCTION COOK TOPS



BAGNOMARIA
BAIN-MARIE



PIANI NEUTRI
WORKTOPS



La gamma T74. The T74 range.

Scopri la vastissima gamma di Tecno74 e scegli gli elementi e le macchine più adatti alle esigenze della cucina che hai in mente.
I moduli Tecno74 sono disponibili per composizioni libere e versatili, perfette per gestire in modo ottimale gli spazi: in linea, ad isola, sospesa, in contrapposizione con Tecno90 e in composizioni Mosaico.
Le composizioni Tecno74 sono disponibili su richiesta anche con portine, zoccolature e fianconi verniciati in cinque preziosi colori: grigio antracite, nero, bianco, rosso e blu.

Discover the extensive Tecno74 range and choose the appliances most suited to the kitchen you have in mind. The Tecno74 models can be used to build free and versatile compositions, perfect for managing your space in the best way possible, whether in line, on an island, mounted on the wall, opposite Tecno90 units or in a Mosaico composition.
Tecno74 compositions are available with doors, plinths and large side panels coated in five different colours: anthracite grey, black, white, red and blue (on request).

CUCINE E PIANI DI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS	P. 20
FRY TOP FRY TOP	P. 23
FRIGGITRICI E SCALDAPATATE FRYERS AND CHIP SCUTTLES	P. 24
GRIGLIE GRILLS	P. 26
CUOCIPASTA E BAGNOMARIA PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES	P. 27
PENTOLE E BRASIERE BOILING PANS AND BRAISING PANS	P. 28
PIANI E BASI TOPS AND BASES	P. 29

Cucine e piani cottura

Cookers and cook tops

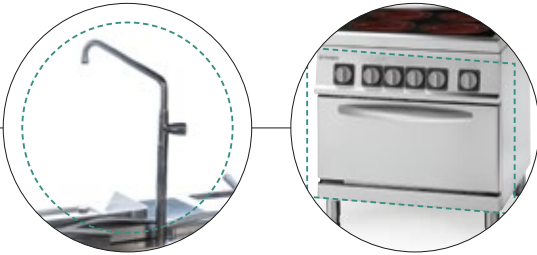


IN TUTTE LE CUCINE È POSSIBILE INSTALLARE:

- Colonnina acqua orientabile.
- Forni elettrici o a gas, statici o a convezione, dimensioni GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) altezza camera di cottura 30 o 40 cm. 1 griglia sempre inclusa.
- Basi refrigerate.

THE FOLLOWING CAN BE INSTALLED IN ALL KITCHENS:

- Swivel water pump.
- Electric or gas static or convection ovens: GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.
- Refrigerated base units.



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS

COOKERS AND GAS BOILING TOPS

- Piani stampati anti-trabocco con ampi invasi per prevenire infiltrazioni e agevolare la pulizia.
- Da 2 a 6 fuochi.
- Versioni "super" con tutti i fuochi da 7,2 kW a doppia corona.
- Bruciatori ad alto rendimento in ghisa, indeformabili e performanti, da 3,3 + 4,5 + 7,2 kW monocorona e 7,2 kW doppia corona.
- Bruciatori con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.
- Griglia posapentola in solida ghisa smaltata o in tondino per una maggior maneggevolezza delle padelle.

- *Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.*
- *2-6 burners.*
- *'Super' models with all double ring 7.2 kW burners.*
- *High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (3.3 + 4.5 + 7.2 kW) or double ring (7.2 kW).*
- *Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.*
- *Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.*



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS

TUTTAPIASTRA

COOKERS AND GAS SOLID TOPS

- Piastra indeformabile in fusione di ghisa.
- Potente bruciatore centrale da 9 kW.

- *Non-deformable cast iron plate.*
- *Central burner power 9 kW.*



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

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



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI CON PIASTRE

ERMETICHE QUADRE O CON PIASTRE TONDE O CON

PIASTRE COMPLANARI BASCULANTI QUADRE

COOKERS AND ELECTRIC BOILING TOPS WITH

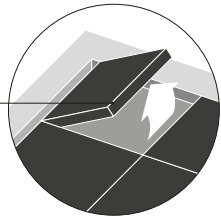
SQUARE HERMETIC PLATES OR ROUND PLATES

OR TILTING SQUARE PLATES

- Versione con piastre ermetiche, con piano e piastra stampati, per la miglior igiene.
- Versione con piastre basculanti complanari per una maggior maneggevolezza delle padelle in cottura.
- Potenza regolabile su 6 livelli.

- *Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.*
- *Model with tilting plates for easy use during cooking.*
- *6 power levels.*

Piastra complanare basculante
Flush tilting plate



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI

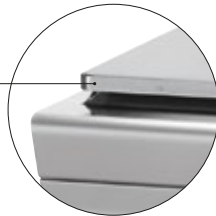
TUTTAPIASTRA

COOKER AND SOLID ELECTRIC BOILING TOPS

- Robusto piano in acciaio al molibdeno, indeformabile.
- Fino a 4 zone di cottura indipendenti.
- Resistenze ultrarapide con filamento al tungsteno.

- *Robust, non-deformable molybdenum steel top.*
- *Up to 4 independent heating zones.*
- *Ultra-rapid resistors with tungsten filament.*

Spessore piastra 15 mm
15 mm thick plate



Cucine e piani cottura
Cookers and cook tops

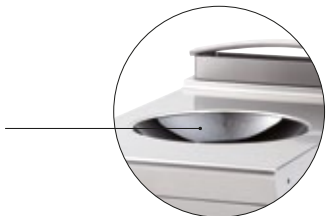


PIANI COTTURA A INDUZIONE
INDUCTION COOK TOPS

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

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

Versione wok
Wok version

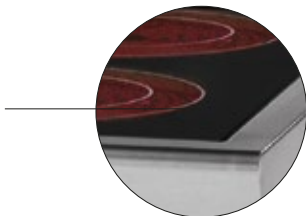


CUCINE E PIANI COTTURA VETROCERAMICA
COOKERS AND GLASS CERAMIC COOK TOPS

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

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

Spessore vetro 6 mm
6 mm thick glass



Fry Top
Fry Top



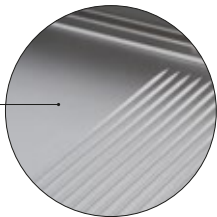
FRY TOP
FRY TOP

- Piano stampato a tenuta stagna.
- Da 40 a 120 cm.
- Disponibili nelle seguenti versioni: - inox, cromo, cromo spazzolato
- nelle varianti: - piastra liscia, piastra rigata, piastra 1/3 rigata
- Le versioni in cromo sono dotate di valvola termostatica per il rilevamento della temperatura e blocco di sicurezza.
- Piano della piastra inclinato.
- Facilità di pulizia con alzatina rimovibile e spigoli arrotondati.

- Pressed watertight top
- 40-120 cm.
- Available in the following versions: - inox, chrome, brushed chrome
- in variants: - smooth plate, ribbed plate, 1/3 ribbed plate
- Chrome versions are equipped with thermostatic valve for temperature sensing and safety lock.
- Sloped surface.
- Easy to clean with removable splashback and rounded corners.



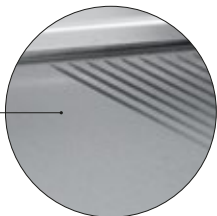
Dettaglio piastra cromata spazzolata
Close-up of brushed chrome plate



Dettaglio piastra cromata
Close-up of chrome plate



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



Friggitrici e scaldapatate
Fryers and chip scuttles



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



FRIGGITRICI A GAS CON SCAMBIATORI IN VASCA E FRIGGITRICI A GAS CON “VASCA PULITA”
GAS FRYERS WITH EXCHANGERS IN THE TANK AND GAS FRYERS WITH A V-SHAPED TANK

- Gli scambiatori di calore in vasca assicurano la miglior resa energetica.
 - Le friggitrice con “vasca pulita”, dispongono di un’ampia zona fredda e sono facili da pulire.
 - Regolazione termostatica con termostato di sicurezza e rilevatore in vasca, protetto e a contatto diretto con l’olio.
 - Piani e vasche stampati.
 - Tutte le friggitrice sono complete di cestelli, coperchi (utilizzabili solo a friggitrice spenta) e vasca per il recupero dell’olio con filtro.
- The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
 • The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
 • Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
 • Pressed top and tanks.
 • All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.



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



FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RESISTENZE IN VASCA BASCULANTI O ROTANTI
ELECTRIC FRYERS WITH ROTATING OR TILTING RESISTORS IN THE TANK

- Elevata potenza e ottima resa grazie alle resistenze corazzate rotanti in vasca.
 - Facilità di pulizia, grazie alla possibilità di ruotare le resistenze.
 - Regolazione termostatica con termostato di sicurezza e rilevatore in vasca, protetto e a contatto diretto con l’olio.
 - Piani e vasche stampati.
 - Tutte le friggitrice sono complete di cestelli, coperchi (utilizzabili solo a friggitrice spenta) e vasca per il recupero dell’olio con filtro.
- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
 • Resistors can be rotated for easy cleaning.
 • Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
 • Pressed top and tanks.
 • All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.



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



FRIGGITRICI ELETTRICHE CON CONTROLLO ELETTRONICO E RESISTENZE ROTANTI IN VASCA
ELECTRIC FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROLS AND ROTATING RESISTORS IN THE TANK

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



SCALDAPATATE
CHIP SCUTTLES

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

Griglie
Grills



GRIGLIE A GAS A PIETRA LAVICA
LAVA STONE GAS GRILL

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



GRIGLIE 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 salutar.
- 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

- Vasche e scarichi in acciaio inox AISI 316 resistente alle corrosioni, da 24 o 24+24 litri.
- Piani e vasche stampati.
- Dotati di dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento degli elementi riscaldanti in mancanza di acqua in vasca.
- Con scarico amidi e rubinetto carico acqua.
- Disponibile anche in versione con controllo elettronico, programmabile.
- Con falso fondo.
- *Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 24 litre or 24+24 litre capacity.*
- *Pressed top and tanks.*
- *Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.*
- *With starch drain and water fill tap.*
- *Also available with programmable, electronic controls.*
- *With false bottom.*



BAGNOMARIA
BAIN-MARIE

- Ottimo per il mantenimento del calore di pietanze cotte e preservarne caratteristiche organolettiche e nutrizionali.
- Dotato di termostato di lavoro fino a 90 °C.
- Dotato di termostato di sicurezza.
- Vasche per contenitori GN.
- Pratico rubinetto di scarico anteriore.
- *Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.*
- *Equipped with operating thermostat up to 90 °C.*
- *Equipped with safety thermostat.*
- *Tanks for GN containers.*
- *Practical tap at the front for drainage.*

Pentole e brasiere
Boiling pans and braising pans



PENTOLE
BOILING PANS

- Capacità vasca da 50 litri.
- Modelli solo con riscaldamento indiretto.
- Rubinetto frontale di scarico, facile da smontare per la pulizia.

- *50-litre tank.*
- *Models with indirect heating only.*
- *Front drainage tap, easy to remove for cleaning.*



BRASIERE
BRAISING PANS

- Capacità vasca da 50 litri.
- Fondo in acciaio inox ad alto spessore.

- *50-litre tank.*
- *Thick stainless steel bottom.*



BRASIERE MULTIFUNZIONE
CON CONTROLLO ELETTRONICO

*MULTIFUNCTIONAL BRAISING PANS WITH
ELECTRONIC CONTROLS*

- Resistenze ultrarapide.
- Capacità vasca da 15 o 28 litri.
- Scarico in vasca.
- Fondo vasca in Duplex, materiale che conduce bene il calore e resiste all'ossidazione.

- *Ultra-rapid resistors.*
- *15 or 28-litre tank.*
- *Drain in tank.*
- *Tank bottom made from Duplex, which is a good heat conductor and is resistant to oxidation.*

Piani e basi
Tops and bases



PIANI E BASI
TOPS AND BASES

- Robusti e capienti.
- Disponibili con cassetti.
- Abbinabili a elementi riscaldanti.
- Disponibili anche basi refrigerate di varie dimensioni con porte e/o cassetti.

- *Robust and capacious.*
- *Available with drawers.*
- *Usable with heating elements.*
- *Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.*



Alta professionalità
in cucina.

High professional
standards in the kitchen.

T74

T74TECNOINOX

