

T90

Engineered to last.

IT/EN



T90



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

Attiva da oltre 30 anni, Tecninox 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 Tecninox sono costruite a norma di legge.

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

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

Tecninox 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, Tecninox 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 Tecninox appliances are built in compliance with the law.

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

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

Perché T90?

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

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

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

Why choose T90?

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

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

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





T90: affidabilità e potenza.

Tecno90 è una linea modulare nata per durare nel tempo. Tutti i clienti Tecnoinox riconoscono e apprezzano la robustezza, la resistenza e la durezza di questi prodotti.

In particolare, la linea Tecno90 è costruita con materiali di massima qualità e spessore, per garantire solidità e resistenza alle corrosioni. Il design della linea Tecno90 è volto ad agevolare facilità di pulizia e perfetta igiene. Con la sua ampia gamma di macchine e la flessibilità di composizione, Tecno90 soddisfa le esigenze degli chef più esigenti.



Sicurezza

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

Safety

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



Finiture

In Tecno90 si pone una grande attenzione al design, in termini di estetica e funzionalità. Le maniglie, ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.

Finishes

Tecno90 has a strong design focus both on aesthetics and functionality. The broad, robust handles have good grip and are easy to clean. They also protect the doors against knocks from trolleys. The single-piece side panels complete the island, unifying it and providing solidity. They also come in a coated version like the doors.



Potenza e uniformità di cottura

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

Powerful uniform cooking

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



Robustezza e durezza
Piani in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm.

Robust and long-lasting
Tops in 2 mm AISI 304 stainless steel.



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

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



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

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

T90: powerful and reliable.

Tecno90 is a modular range built to last. All Tecnoinox customers acknowledge and appreciate the robustness, resistance and longevity of these products.

Tecno90 in particular is made using high quality and depth materials to ensure the products are robust and resistant to corrosion. The Tecno90 line is designed to be easy to clean and offer excellent levels of hygiene. With its wide range of appliance and composition flexibility, Tecno90 satisfies the requests of even the most demanding chefs.



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

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



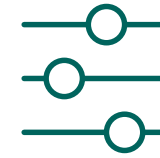
Facilità di pulizia
I piani e le vasche stampati con spigoli arrotondati, ampi invasi e bordi anti-trabocco minimizzano le infiltrazioni e facilitano la pulizia. I camini rimovibili per la pulizia e il perfetto accostamento tra i moduli contribuiscono a preservare l'igiene.

Easy to clean
The 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.



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

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



Scopri i vantaggi del controllo elettronico.

Tecno90 presenta una gamma di macchine per la cottura fornite di controllo elettronico: friggitrici, cuocipasta e frytop. Le macchine a controllo elettronico offrono importanti vantaggi operativi agli chef e alle loro brigate di cucina:

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



FRIGGITRICI
FRYERS



CUOCIPASTA
PASTA COOKER



FRY TOP
FRY TOP

Advantages of electronic controls.

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

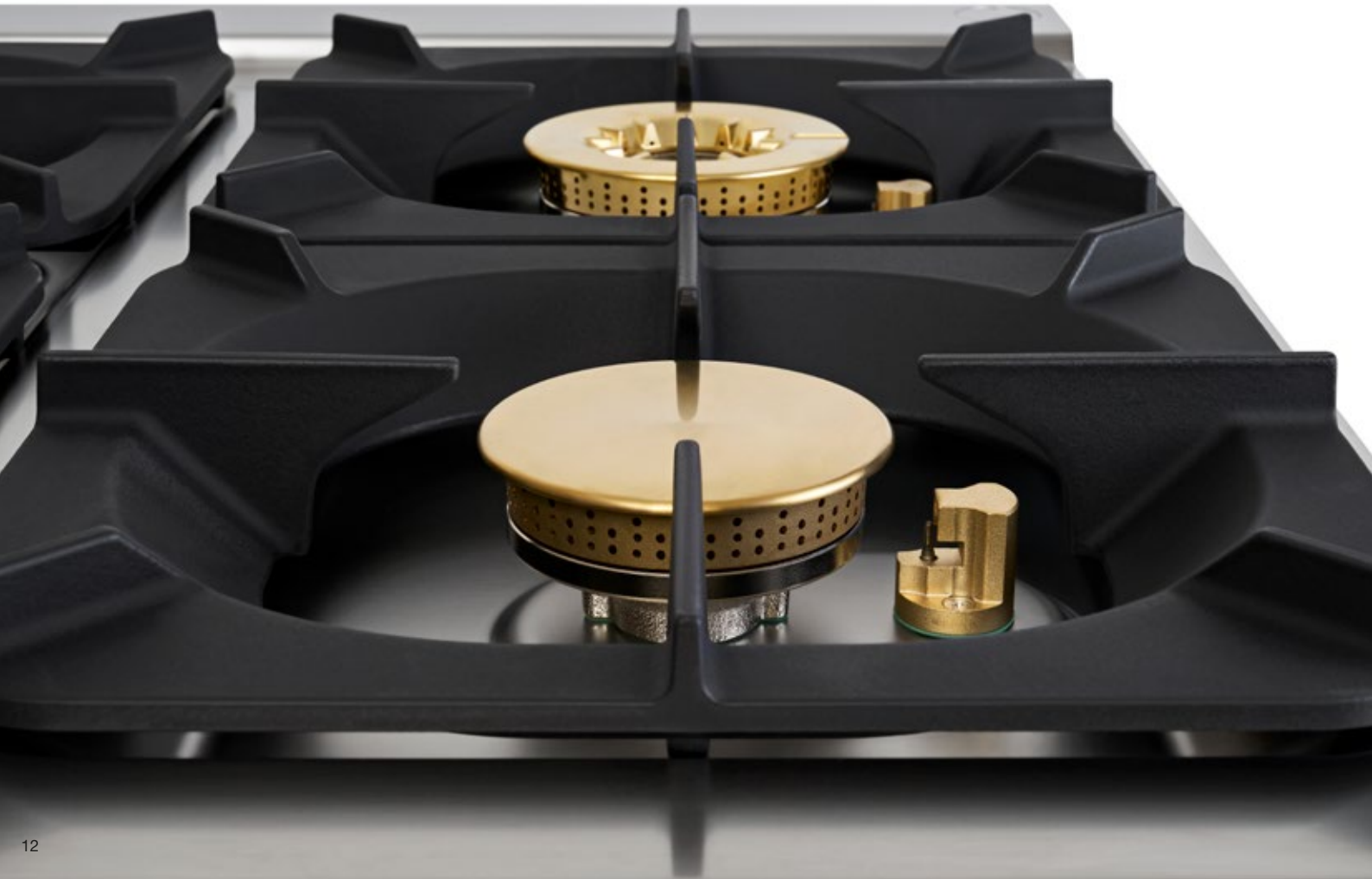
The appliances with electronic controls have important advantages for chefs and their kitchen staff:

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

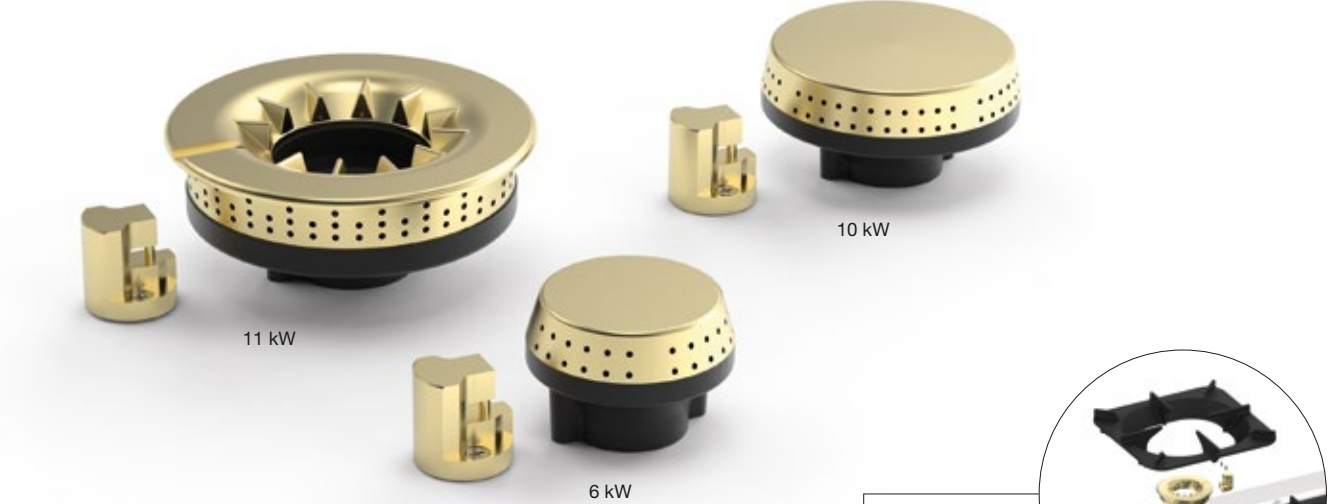
Bruciatori ermetici: Innovazione funzionale ed estetica.

Unici sul mercato, i nuovi bruciatori ermetici Tecnoinox a doppia corona si distinguono, oltre che per l'estetica, anche per la loro funzionalità.
I Bruciatori hanno tre livelli di potenza 6 - 10 - 11 kW.
Lo spartifiamma in ottone è previsto per tutte tre le potenze. I venturi e il supporto corona sono realizzati in ghisa.
Il design del bruciatore e del supporto corona è studiato per facilitare al massimo le operazioni di pulizia del piano cottura.

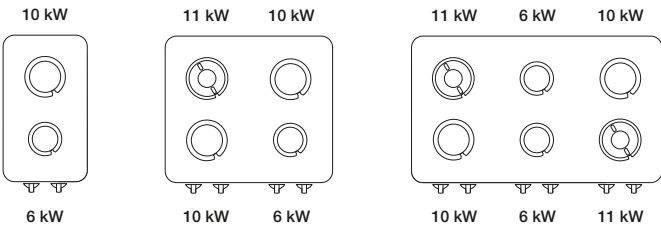
*Unique on the market, the new Tecnoinox hermetic burners with a double ring are not only aesthetically beautiful but also stand out for their extreme functionality.
The burners have three power levels 6 - 10 - 11 kW. The brass flame spreader features on all three powers. The Venturi and the ring support are made of cast iron.
The design of the burner and ring support has been perfected to make cleaning the cook top as easy as possible.*



Hermetic burners: Functional and aesthetic innovation.



ESEMPI DI DISTRIBUZIONE POTENZE:
EXAMPLES OF POWER DISTRIBUTION:



Invaso con doppia inclinazione compatibile con posapentola della linea T90. Assenza di forature sul ripiano per necessità di afflusso d'aria. Prevista predisposizione per l'installazione di uno scarico acqua.

Sunken space with double slope compatible with pan support in the T90 range. No holes on the top for air flow. Setup for installation of a water outlet.



Bruciatore pilota univoco in ottone con 2 fori per l'efflusso della fiamma. Si evita così il rischio di spegnimento per flusso d'aria e l'otturazione causata da residui organici.

Single brass pilot light burner with 2 holes for the flame outflow. This avoids the risk of it being extinguished by a flow of air and any blockage caused by organic residues.



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.

Dettaglio piastra
liscia e rigata

*Close-up of smooth
and ribbed plate*

Nuovo cassetto
raccolta grassi

*New fat collection
drawer*

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.



PRO

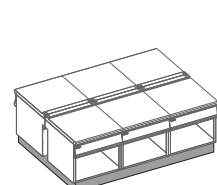
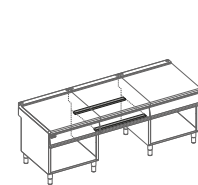
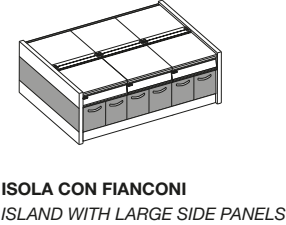
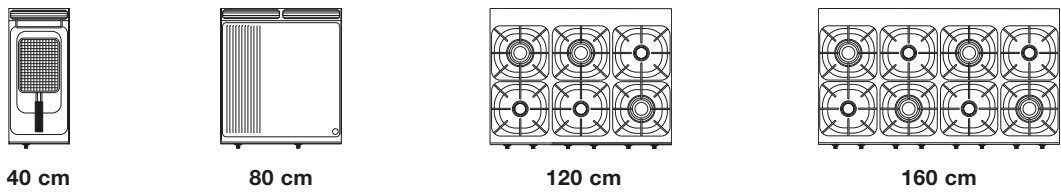
**Il tuo progetto,
unico.**

—
**Your unique
design.**

T90: la tua cucina, come vuoi tu.

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

MODULARITÀ
MODULAR UNITS



LINEA A PARETE
LINE ALONG THE WALL

ISOLA CON FIANCONI
ISLAND WITH LARGE SIDE PANELS

ISOLA CON PIANO PORZIONATORE
ISLAND WITH PLATE SHELVES

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

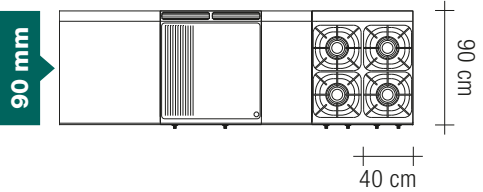
Doors and large side panels used for island compositions can be personalised in 5 different colours. Please make your request when placing your order.



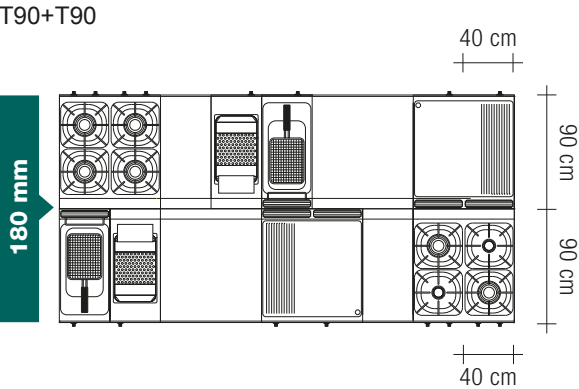
T90: your kitchen, just how you want it.

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

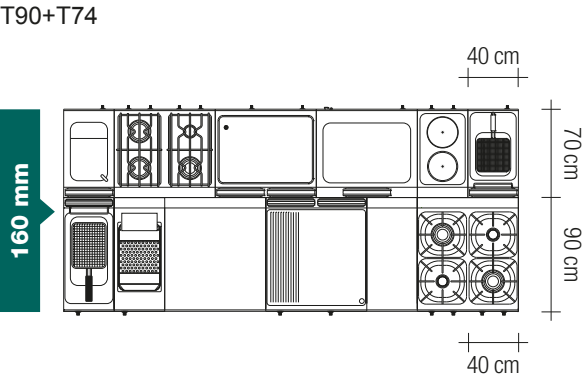
IN LINEA
IN LINE



ISOLA CONTRAPPOSTA
ISLAND ON OPPOSITE SIDES



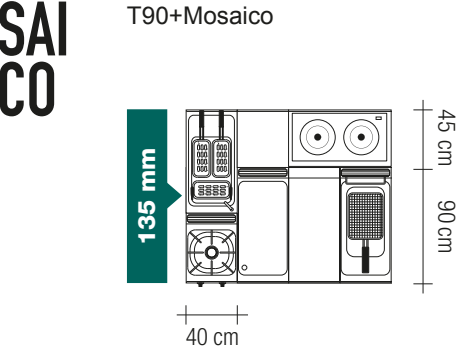
ISOLA CONTRAPPOSTA CON T74
ISLAND ON OPPOSITE SIDES WITH T74



T90+T74 L'ARMONIA DI UNA CONTRAPPOSIZIONE PERFETTA
Tutti i moduli della linea T90 hanno profondità 90 cm e larghezza 40 cm (e/o multipli), si possono contrapporre con la linea T74, per razionalizzare lo spazio e mantenere massima qualità e identico design.

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

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 Tecno90 dando luogo a isole di cottura più compatte e razionali.

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



PIANI COTTURA A GAS
GAS BOILING TOPS



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



Tecnoinox Mosaico: quality in new spaces.

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

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



La gamma T90. The T90 range.

Scopri la vastissima gamma di Tecno90 e scegli gli elementi e le macchine più adatti alle esigenze della cucina che hai in mente.
I moduli Tecno90 sono disponibili per composizioni libere e versatili, perfette per gestire in modo ottimale gli spazi: in linea, ad isola, sospesa, in contrapposizione con Tecno74 e in composizioni Mosaico.

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

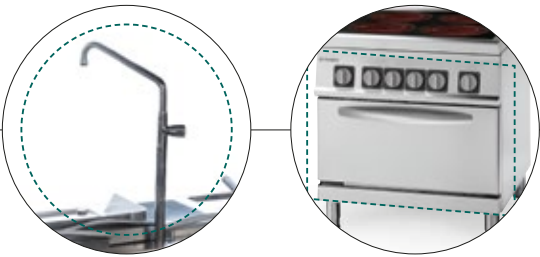
Discover the extensive Tecno90 range and choose the appliances most suited to the kitchen you have in mind. The Tecno90 models can be used to build free and versatile compositions, perfect for managing your space in the best way possible, whether in line, on an island, mounted on the wall, opposite Tecno74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

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

CUCINE E PIANI DI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS	P. 24
FRY TOP FRY TOP	P. 27
FRIGGITRICI E SCALDAPATATE FRYERS AND CHIP SCUTTLES	P. 28
GRIGLIE A GAS GAS GRILLS	P. 30
CUOCIPASTA E BAGNOMARIA PASTA COOKERS AND BAIN-MARIES	P. 31
PENTOLE E BRASIERE BOILING PANS AND BRAISING PANS	P. 32
PIANI, BASI E FORNI MAXI TOPS, BASE UNITS AND MAXI OVENS	P. 33

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.

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 always included.



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.
- Bruciatori ad alto rendimento in ghisa, indeformabili e performanti, disponibili nelle potenze 6, 10 e 11 kW doppia corona.
- I diversi abbinamenti dei bruciatori offrono versioni standard, "super" e High Power.
- Bruciatori con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza con rubinetti valvolati.
- Griglia posapentola in solida ghisa smaltata.

- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent leaking and facilitate cleaning.
- 2-6 burners.
- The various combinations of burners offer standard, "super" and High Power versions.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with 6 - 10 - double ring 11 kW.
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast iron pan support grid.



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS

TUTTAPIASTRA

COOKERS AND GAS SOLID TOPS

- Piastra indeformabile in fusione di ghisa.
- Potente bruciatore centrale da 11 kW.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 11 kW.



I bruciatori in ghisa sono dotati di 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

O CON PIASTRE COMPLANARI BASCULANTI

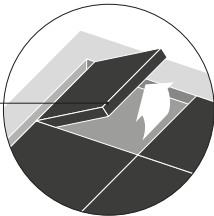
COOKERS AND ELECTRIC BOILING TOPS WITH

HERMETIC PLATES OR TILTING 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 7 livelli.
- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- Model with tilting plates for easy use during cooking.
- 7 power levels.

Piastra complanare basculante

Flush tilting plate



CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI

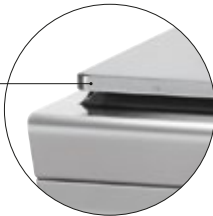
TUTTAPIASTRA

COOKER AND SOLID ELECTRIC BOILING TOPS

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

Spessore piastra 15 mm

15 mm thick plate



Cucine e piani cottura

Cookers and cook tops



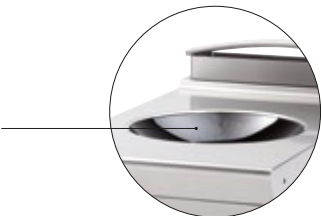
PIANI COTTURA A INDUZIONE

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



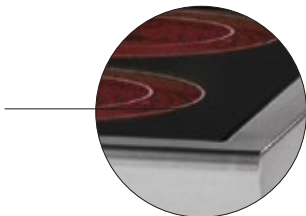
CUCINE E PIANI COTTURA VETROCERAMICA

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



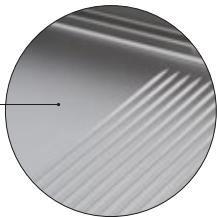
FRY TOP

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



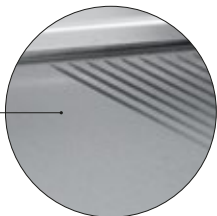
Dettaglio piastra cromata

Close-up of chrome plate



Dettaglio piastra liscia e rigata

Close-up of smooth and ribbed plate



Friggitrici e scaldapatate
Fryers and chip scuttles



Vasca “a V”
 per agevolare la pulizia
*V-shaped tank for
 easy cleaning*

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



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

- Gli scambiatori di calore in vasca assicurano la miglior resa energetica.
- Le friggitrici 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 friggitrici 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.*



Resistenze rotanti
Rotating resistors

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



**FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RESISTENZE
 ROTANTI IN VASCA**
**ELECTRIC FRYERS WITH ROTATING
 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 friggitrici 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.*



Tank volumes
 17 · 17+17 · 21 · 21+21 *litres*



**FRIGGITRICI ELETTRICHE CON CONTROLLO
 ELETTRONICO**
**ELECTRIC FRYERS WITH ELECTRONIC
 CONTROLS**

- Gestione accurata della temperatura con visualizzazione del dato reale in vasca.
- Ricette memorizzabili per ripetere le cotture di successo.
- Non occorre sorvegliare le cotture, grazie ai programmi e agli avvisi acustici.
- Funzione “Melting” per lo scioglimento dei grassi solidi.
- Piani e vasche stampati, con vasca isolata.
- Tutte le friggitrici sono complete di cestelli, coperchi (utilizzabili solo a friggitrice spenta) e vasca per il recupero dell’olio con filtro.

- *Precise temperature control with real tank temperature displayed.*
- *Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.*
- *No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.*
- *Melting function for dissolving solid fats.*
- *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 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 bains-marie



CUOCIPASTA
PASTA COOKER

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

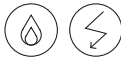
Pentole e brasiere
Boiling pans and braising pans



PENTOLE
BOILING PANS

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

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



BRASIERE
BRAISING PANS

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

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

Piani, basi e forni maxi
Tops, base units and maxi ovens



PIANI E BASI
TOPS AND BASES

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

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



Alta professionalità
in cucina.

High professional
standards in the kitchen.

T90

T90 TECNOINOX

