

Профессиональное оборудование для готовки
Professional cooking equipment

TECNOINOX



TECNO70

 **TECNOINOX**

and now, let's cook!



ТЕСНО70



ЛИНИЯ ГОТОВКИ ТЕСНО 70 КОМПОЗИЦИЯ «МОСТ»
TECNO70 BRIDGE SYSTEM

TECNO70 ЭТО МОДУЛЬНАЯ ЛИНИЯ ГОТОВКИ TECNOINOX СПРОЕКТИРОВАННАЯ ДЛЯ НАИЛУЧШЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГОТОВКИ В КУХНЕ КОМПАКТНЫХ РАЗМЕРОВ

TECNO70 IS THE TECNOINOX MODULAR COOKING LINE DESIGNED FOR HIGH PROFESSIONAL PERFORMANCE IN A COMPACT SPACE

общие характеристики general features

TECNO70 идеально подходит для гостиниц, ресторанов, баров, столовых с горячим столом и столовых самообслуживания: со своими многочисленными специфическими функциями подходящими для разных типологий кухни TECNO70 является лучшим инструментом для шеф-повара, который пытается достигнуть во время готовки своих блюд наилучшего результата, но вынужден работать в маленьком пространстве кухни.

Функциональность. Оборудование TECNO70 упрощает работу в кухне, уменьшает время работы и, соответственно, время ожидания клиентов в зале, оптимизирует продукт и сервис.

Оборудование линии TECNO70 отличается надежностью и является ценным рабочим инструментом, оно реализовано из **лучших материалов и компонентов** для гарантии прочности и длительности рабочей жизни. TECNO70 со своими характеристиками выдержала самое строгое европейское тестирование, получив сертификат DVGW на большую часть европейских стран.

Все оборудование имеет **команды безопасности**, гарантирующие надежность рабочего пространства даже при условии длительного использования оборудования.

TECNO70 спроектирована на базе принципов **гигиены**. Благодаря штампованным поверхностям с утолщенным дном против перелива жидкостей, операции по чистке оборудования отличаются быстротой и легкостью.

Оборудование предлагается в различных версиях, например, настольное, на свободной подставке или с отдельными базами, имеет регулирующиеся ножки из нержавеющей стали или колесики для легкости передвижения. Существует также возможность создания композиции «мост» для реализации свободных пространств, согласно необходимости. Оборудование может быть установлено в линию или составлено спинка к спинке для создания **островной центральной композиции**.

TECNO70 is ideal for hotel and restaurant kitchens, bars, snack bars, small cafeterias and self service restaurants: with its several appliances specific for diverse kinds of cooking, TECNO70 is perfect for chefs who want each dish to be the best, even when working in small spaces.

Functionality. TECNO70 appliances facilitate working in the kitchen reducing both cooking and waiting times for the customers, optimizing final result and service.

TECNO70 appliances are reliable and priceless work tools, manufactured out of the best **materials** and **components** in terms of sturdiness and durability. Thanks to its features, TECNO70 has passed the most severe European tests obtaining DVGW certification for most of the nations in Europe.

All the appliances are equipped with **safety devices** to always guarantee a safe working environment, even in conditions of prolonged use.

TECNO70 is designed keeping **hygiene in mind**. The pressed tops, the raised edges against overflow and the rounded corners of the tanks make cleaning easy and fast.

Available are top elements, bases and freestanding appliances with adjustable stainless steel feet or wheels to facilitate moving. **Bridge structures** are perfect solutions to create free spaces, to be used according to specific needs. The appliances can be positioned in line or back to back creating a **central island**.





ЦЕНТРАЛЬНАЯ КОМПОЗИЦИЯ TECNO70
TECNO70 CENTRAL ISLAND (BACK TO BACK)





оборудование
products range



ПОЛНЫЙ РЯД ОТКРЫТЫХ КОНФОРК, ДЕЛАЮЩИХ СТАВКУ НА ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, НЕ УПУСКАЯ ИЗ ВИДА КОНЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

A "NO-FRILLS" COMPLETE LINE OF BOILING TOPS OFFERING GREAT PERFORMANCE



ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ ECO

Благодаря многочисленному количеству выпускаемых вариантов в распоряжении имеется полный и универсальный ассортимент варочных поверхностей с двумя, четырьмя или шестью конфорками, плит с духовым шкафом и отдельно стоящих приборов.

Горелки из эмалированного чугуна мощностью 6 или 3,5 кВт равномерно распределены на поверхности. Для быстрой готовки на всех горелках предусмотрены модификации СУПЕР с двумя или четырьмя конфорками мощностью 6 кВт соответственно на модулях шириной 35 и 70 см.

Удобство и тщательность чистки обеспечены штампованными поверхностями со значительным углублением против перелива жидкостей. Решетки для котлов выполнены из стального прутка.

Плиты предусматривают различные варианты газовых или электрических духовых шкафов: помимо традиционной статической духовкой стандартных размеров GN2/1 поставляется также электрическая вентилируемая версия GN1/1 и две "полноразмерные" модели для готовки блюд больших размеров. "Полноразмерный" газовый духовой шкаф комплектуется электрическим грилем, отлично подходящим для подрумянивания блюд в конце готовки, в то время как электрическая модификация может быть статической или вентилируемой.

ECO GAS BOILING TOPS AND RANGES

A line that is complete and versatile, thanks to the large number of models available: boiling tops with two, four or six burners, ranges and free-standing equipment.

The 3,5 and 6 kW burners are equally distributed over the top. Two **SUPER models** are also available with power of 6 kW on all burners, for rapid cooking times. All burners are equipped with pilot flame and security valve with thermocouple.

Easy, precise cleaning is made possible by the pressed tops with deep run-off channels that prevents liquids from overflowing. The burner grids are made with steel rods.

The ranges include models of gas or electric **ovens** in several versions. Besides the traditional GN2/1 static oven, also available is the GN1/1 fan assisted electric model and two full-size models for baking large size food items. The full-size gas oven comes with an electric grill for final browning, while the electric model is available in a static or fan assisted version.

БЫСТРЫЕ, ТОЧНЫЕ, ЛЕГКИЕ ДЛЯ ЧИСТКИ И С ПОВЫШЕННЫМ ВНИМАНИЕМ К ЭКОНОМИИ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ECO СОЧЕТАЮТ КАЧЕСТВО TECNOINOX С МАКСИМАЛЬНОЙ РАЦИОНАЛИЗАЦИЕЙ РАСХОДОВ

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ECO ELECTRIC BOILING TOPS COMBINE TECNOINOX QUALITY WITH THE MAXIMUM ATTENTION TO REDUCING COSTS



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ECO

Большой модельный ряд предусматривает поверхности с 2, 4 или 6 круглыми конфорками мощностью 2 кВт каждая, которые управляются независимо друг от друга при помощи 6-позиционных регуляторов мощности. О работе плит указывают специальные индикаторы, что позволяет повысить безопасность и энергосбережение.

Для обеспечения гигиеничности поверхность из нержавеющей стали имеет значительное углубление против перелива жидкостей, в то время как герметичное крепление конфорок на поверхности не допускает просачивание никаких веществ.

Автоматическое предохранительное устройство снижает выделенную мощность если имеется опасность перегрева.

В распоряжении имеются модели с вентилируемым духовым шкафом GN1/1, статическим GN2/1 или макси. Последний особенно подходит для приготовления блюд крупных размеров и выпускается как в вентилируемой, так и в статической модификации.

ECO ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

Our wide product line includes tops with 2, 4 or 6 round 2kW plates which can be controlled independently by means of 6-position power regulators. For safety and energy savings purposes, pilot lights indicate when the plates are operating.

To ensure easy cleaning, the stainless steel top is press-formed with a run-off channel that prevents liquids from overflowing. The plates are hermetically sealed to the top in order to avoid leaks of any kind from occurring.

An automatic safety system reduces the power supplied to prevent overheating.

The models of ranges available include the fan assisted GN1/1 oven, the static GN2/1, and the full size oven which is particularly suitable for baking large size food items and is available in static and fan assisted versions.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ECO
ECO ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES**

TECNO70 ECO

ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ КАСТРЮЛЬ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ ЛИНИИ TECNO70 ЯВЛЯЮТСЯ НАИБОЛЕЕ УДОБНЫМИ ПРИ РАБОТЕ В КУХНЕ. СРЕДИ АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ДАННЫХ ПЛИТ ПРЕДЛАГАЮТСЯ ГЛАДКИЕ ИЛИ РИФЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ЧУГУНА, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОТОРЫХ ПОЗВОЛЯЕТ РАЗНООБРАЗИТЬ КЛАССИЧЕСКУЮ ГОТОВКУ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ЖАРКОЙ С ЭФФЕКТОМ ГРИЛЯ МЯСА, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ.

TECNO70 GAS BOILING TOPS ARE THE MOST VERSATILE APPLIANCES IN THE KITCHEN. THEY CAN ALSO BE ACCESSORIZED WITH SMOOTH OR RIBBED CAST IRON PLATES TO BE POSITIONED ON THE OPEN FLAMES, IN ORDER TO GRIDDLE MEAT, FISH OR VEGETABLES



ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ

Предлагается гамма из плит с двумя, четырьмя и шестью конфорками.

Мощность распределена между конфорками самым оптимальным образом, с возможностью быстро осуществлять готовку и использовать разные типы кастрюль. Для скорейшего разогрева в каждой модели предусмотрена особенно мощная конфорка на 7,2 KW.

Штампованные поверхности с глубоко утопленным дном против перелива жидкостей и со специальным съемным поддоном для сбора возможных остаточных жиров, образующихся при готовке под горелками, позволяют осуществить **быструю и качественную чистку**.

Все горелки имеют терморпару безопасности и пламя пилот для гарантии максимальной **надежности**. Выполнены из **эмалированного чугуна** также как и решетки плиты для гарантии прочности, стабильности и длительной работоспособности.

Предлагаются модели, дополненные **духовыми шкафами**, в электрической или газовой версиях. Кроме духового шкафа GN2/1 имеющего съемные поддон и направляющие для 4 противней, предлагается также духовой шкаф "full

size", который, благодаря большой внутренней камере (880x620 мм, двух размеров в высоту 300 или 400 мм) позволяет готовить продукты больших размеров.

for cooking large size food items thanks to its generous inner dimensions (880x620 mm with two possible heights, 300 or 400 mm).

GAS BOILING TOPS AND RANGES

A wide range of boiling tops with two, four or six burners is available.

The cook tops are suitable for diverse pans and cookings thanks to the different **power** levels distributed among the burners. For very quick cooking times, an especially powerful double crown burner (7.2 kW) is provided in each model.

A **thorough and quick cleaning** is possible thanks to the pressed tops with raised edges against overflow and to the removable tray placed under the burners for collecting residual food.

All the burners are equipped with thermocouple and pilot flame to guarantee maximum **safety**. Burners and grids are made of **enamelled cast iron** providing a sturdy, stable and durable support.

Gas or electric **oven** ranges are available. In alternative to the GN2/1 oven (equipped with guides for 4 trays) also available are versions with "full size" oven, suitable



БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИ ГОТОВКЕ В КАСТРЮЛЯХ РАЗЛИЧНОГО РАЗМЕРА НА ОДНОЙ ЧУГУННОЙ ПОВЕРХНОСТИ: МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ПОВЕРХНОСТИ В ЦЕНТРЕ УМЕНЬШАЕТСЯ ПО МЕРЕ ДЕЦЕНТРАЦИИ.

THE CAST IRON SOLID TOP REACHES THE HIGHEST TEMPERATURE IN THE CENTRE AND SLOWLY LESSENS TOWARDS THE EDGES ALLOWING DIVERSE COOKINGS ON THE SAME SURFACE AT THE SAME TIME



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Гибкость. Легко передвигая кастрюлю по поверхности плиты, возможно отслеживать все ступени готовки при наиболее подходящей температуре. И не только, снимая центральный диск, закрывающий горелку, открывается мощная конфорка (на 9 kW в полном модуле и на 4,5 kW в половине модуля) на которую можно устанавливать кастрюлю для быстрых готовок.

Повышенная толщина поверхности из полированного чугуна предотвращает деформацию и обеспечивает длительное удержание тепла и равномерное его распределение.

Особенно интересной является модель, которая **комбинирует сплошную поверхность с двумя или четырьмя открытыми конфорками**. При этом решении возможно одновременно готовить соусы или подливки на открытых конфорках переставляя их, затем, на сплошную поверхность для окончания готовки или поддержания температуры готового блюда. Горелки одной и той же поверхности имеют разную мощность (3,3, 4,5 и 7,2 kW) и выполнены из эмалированного чугуна, гарантирующего прочность и длительную работоспособность.

Предлагаются также версии с духовым шкафом GN2/1 из эмалированной стали.

GAS SOLID TOPS AND RANGES

Versatility. Simply slide the pan on the hotplate to always cook at the most appropriate temperature. The solid top allows also a different kind of use: by removing the central disc it is possible to cook directly on a powerful central burner (9 kW in the 70 cm width module and 4.5 kW in the 35 cm module) for ultra rapid cooking times.

The **high thickness** of the smooth cast iron hotplate provides non-deformability and maintains heat for a long period of time.

Complete and versatile are the **models that combine the hotplate with two or four open flame burners**: the hotplate can be conveniently used to simmer or to maintain the temperature of a dish, such as a sauce, previously cooked on the open flames. The burners on the same cook top have different power levels (3.3, 4.5 and 7.2 kW) and are manufactured out of enamelled cast iron in order to provide sturdiness and durability over time.

Versions with GN2/1 enamelled ovens are also available.



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
GAS SOLID TOPS AND RANGES

TECN070



ПРОСТАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ОТКРЫТЫМ КОНФОРКАМ ДЛЯ БЫСТРОЙ ГОТОВКИ В КАСТРЮЛЕ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОСТОЙ И КАЧЕСТВЕННОЙ ЧИСТКИ

RAPID, PRECISE AND USER FRIENDLY IN TERMS OF EASY CLEANING: ELECTRIC BOILING TOPS ARE THE MOST COMMON ALTERNATIVE TO GAS BOILING TOPS



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Ручки, регулирующие мощность имеют 6 позиций и позволяют точно устанавливать необходимую температуру каждой конфорки, обеспечивая необходимые температуру и время готовки.

Конфорки, круглые или квадратные, герметично зафиксированы на поверхности, предотвращают протечку жидкостей. Поверхность из штампованной нержавеющей стали AISI 304 с углублением против перелива жидкостей обеспечивает простую чистку и уход за оборудованием.

Для безопасности и экономии электроэнергии предусмотрены лампочки, оповещающие о включенных конфорках. Кроме этого, команда безопасности автоматически уменьшает выпускаемую мощность, в случае чрезмерного перегрева, а также в случаях, когда не установлены кастрюли при включенной конфорке.

Предлагаются модели со статическим духовым шкафом GN2/1 или "full size", последний особенно подходит для готовки в ресторанах, специализирующихся на приготовлении продуктов крупного размера и предлагается также в версии с вентиляцией.

ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

6-position power switches provide a precise temperature setting of each plate allowing to cook always with the suitable heat in the most appropriate cooking time.

Round or square, the plates are sealed to the top in order to avoid infiltrations of any kind. The raised edges of the AISI304 stainless steel pressed tops collect spillover liquids and make cleaning operations simple.

For safety and energy savings purposes, indicator lights point out working plates, while an automatic limiter prevents accidental over temperature making power decrease, for example if no pan is placed on the plate.

Models with GN2/1 or "full size" ovens are also available. "Full size" ovens are ideal for cooking large size food items and can be static or fan assisted.

НЕ ТОЛЬКО УДОБСТВО В УХОДЕ ЗА ПОВЕРХНОСТЬЮ ГОТОВКИ: ПЛИТЫ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ TECNO70 ГАРАНТИРУЮТ СКОРОСТЬ И ТОЧНОСТЬ В РЕГУЛИРОВАНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ, А ТАКЖЕ СОЗДАНИЕ КОМФОРТНОЙ АТМОСФЕРЫ В КУХОННОМ ПОМЕЩЕНИИ

TECNO70 CERAMIC GLASS COOK TOPS ARE NOT JUST EASY TO CLEAN, BUT ALSO GUARANTEE QUICK AND PRECISE TEMPERATURE SETTING TOGETHER WITH A COMFORTABLE WORKING ENVIRONMENT



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

Разогрев зон готовки (двух или четырех, в зависимости от выбираемой модели) происходит посредством центральных ТЭНов с инфракрасным излучением позиционированных под единой гладкой поверхностью из стеклокерамики, **простой в уходе и чистке**. Поверхность герметично зафиксирована, предотвращено любое просачивание жидкостей.

Для минимизирования энергозатрат в зонах готовки предусмотрены концентрические ТЭНы с двойной функцией разогрева (две зоны в полном модуле и одна в модуле на 35 см).

Таким образом, возможно работать как на конфорке при половинной мощности в случаях, когда готовка происходит в кастрюлях с маленьким диаметром или при полной мощности при готовке в больших кастрюлях, оптимизируя затраты энергии.

Поверхность из стеклокерамики минимизирует распространение жара в помещении, определяя, таким образом, два важных преимущества **эффективность энергии и комфортную рабочую площадку**.

Время достижения температурного режима **минимально**, а регулятор постоянной мощности обеспечивает точную установку температуры.

Для **безопасности** автоматический ограничитель предотвращает чрезмерный разогрев, а лампочка показывает наличие остаточного жара на поверхности готовки после выключения оборудования.

Предлагается версия со статическим эмалированным духовым шкафом 2/1 Gastro Norm.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

Heating of the cooking areas (two or four depending on the model) takes place by means of infrared circular heating elements positioned beneath the glass ceramic cook top. The top is sealed with no possibility of liquid infiltration and it is **fast and easy to clean** thanks to the smooth surface.

Some cooking areas (two areas out of four in the 70 cm width module and one out of two in the 35 cm module) are made of two concentric heating elements: it is possible to use just the inner one or both depending on the pan size. In this way energy costs are optimized.

The ceramic glass cook top minimizes heat dispersion providing **energy efficiency** and a **comfortable working environment** at the same time.

Warm-up time is very short and the continuous power regulators allow a precise temperature setting.

For **safety** purposes an automatic limiter avoids overheating, while a pilot light points out warm plates, even after turning them off.

A version with a static enamelled GN2/1 oven is also available.



ИДЕАЛЬНАЯ СКОРОСТЬ ДЛЯ БЫСТРЫХ ГОТОВОК, ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, КОМФОРТ И ПРОСТОТА В ЧИСТКЕ. ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ TECNO70 ПРЕДЛАГАЮТ ВАМ ВСЕ ЭТО

IDEAL RAPIDITY FOR EXPRESS COOKING, ENERGY SAVINGS, EASY CLEANING AND COMFORTABLE WORKING CONDITIONS FOR THE CHEF. TECNO70 INDUCTION COOK TOPS OFFER ALL THESE ADVANTAGES IN THE PERFECT SPACE



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Индукционные плиты производят революцию в работе кухни, позволяя оперировать **более эффективно** без потери времени: при позиционировании кастрюли на поверхности **разогрев происходит мгновенно**, также как и регулирование температуры. Таким образом, зона готовки не должна быть предварительно разогрета, она всегда готова к использованию.

Не только, поверхность готовки всегда остается холодной, жар производится непосредственно внутри кастрюли. Оборудование, таким образом, **просто в чистке и надежно**.

Кроме этого холодная поверхность готовки является также синонимом комфорта для шеф-повара, так как не выбрасывает жар в помещение и не излучает избыточное тепло.

Отличная эффективности индукционных плит зависит от высокой энергетической отдачи которая выражается в: **экономии электроэнергии** по отношению в традиционной плите примерно в 50%. Кроме этого, это оборудование прекращает подачу электроэнергии в момент когда кастрюля снимается с плиты, работая только тогда, когда это действительно нужно.

INDUCTION COOK TOPS

Induction cook tops bring innovation in the kitchen improving **efficiency** and time savings: not only the **top immediately produces heat** as soon as the pan has been placed on it, but also the temperature is promptly set. That is the reason why the cooking areas need no preheating at all and are ready to be used in every moment.

The top is always cool since the heat is produced directly inside the pan. In this way the appliance is **safe and easy to clean**.

A cook top that doesn't get warm also means comfortable working conditions for the chef since it doesn't produce irradiation nor useless environment overheating.

The extraordinary efficiency of the induction cook top is due to its elevated **energy yield**: compared to a standard electric cook top it allows an energetic saving of approximately 50%. Moreover, the appliance stops supplying energy as soon as the pan is removed from the top, working just when needed.

ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ TECNO70 ГАРАНТИРУЮТ УДОБСТВО ПРИ РАБОТЕ НА ОДНОЙ ПОВЕРХНОСТИ С НЕСКОЛЬКИМИ КАСТРЮЛЯМИ И УДОБНОЕ ПЕРЕДВИЖЕНИЕ ИХ ПО ПЛИТЕ

TECNO70 ELECTRIC SOLID TOP OFFERS THE CONVENIENCE OF WORKING ON A SINGLE COOK TOP WITH DIFFERENT PANS SIMPLY SLIDING THEM



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Поверхность готовки сделана из стали повышенной толщины и имеет четыре зоны разогрева, которыми возможно управлять отдельно при разных температурах с помощью регуляторов постоянной энергии.

Благодаря отличным материалам, плита может длительное время удерживать накопленный жар и распределять его равномерно по поверхности. Поэтому она может быть использована также для поддержания приготовленных блюд при необходимой температуре.

Для безопасности автоматический термостат-ограничитель предотвращает чрезмерный перегрев плиты. Четыре лампочки указывают на рабочее состояние четырех зон готовки.

Предлагается также версия с эмалированным духовым шкафом GN2/1 со съемными направляющими и поддоном для простоты чистки.

ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

The thick cook top is composed of four heating areas, each one settable independently by means of continuous energy regulators.

Thanks to the high quality materials the cook top is made of, it maintains heat homogeneously for long time. That is why it can be used for simmering or maintaining cooked food at the right temperature.

For safety purposes, a limiting thermostat avoids overheating and resets automatically if necessary. Four indicator lights point out the working cooking areas.

Also available is a range with enamelled GN2/1 oven provided with removable bottom and runners.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES



TECNO70

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ГОТОВКИ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ПОВЕРХНОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПРОДУКТОВ, НАПРИМЕР, ОВОЩЕЙ, МЯСА, РЫБЫ, ЯИЦ, СЫРОВ, БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ МАСЛА И ЗАПРАВОК

IDEAL FOR GRIDDLING MANY KINDS OF FOOD, SUCH AS VEGETABLES, MEAT, FISH, EGGS AND CHEESE DIRECTLY ON THE PLATE, WITH THE POSSIBILITY NOT TO USE FATS AND CONDIMENTS



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Поверхности готовки выполнены из стали увеличенной толщины и высокой теплопроводности. Поверхность немного наклонена для возможности сбора соусов, жиров или воды в специальную съемную ванночку.

Газовые и электрические модели предлагаются в версиях с хромированной поверхностью, которая минимизирует излучение жара по отношению к оператору и особо подходит для готовки деликатных блюд, например, рыбы.

Поверхность может быть гладкая, обеспечивающая равномерную готовку на всей поверхности продукта, или рифленая для получения классического эффекта готовки на гриле. Третья версия предусматривает на 2/3 гладкую и на 1/3 рифленую поверхность для окончания фазы готовки.

FRY TOPS

The plates are manufactured out of highly conductive thick steel. They are slightly inclined in order to collect sauces, fats and condiments into a pull-out tray.

Gas or electric, fry tops are also available chromium plated limiting the dispersion of the heat towards the chef. This fry top version is especially suitable for delicate cookings, such as for fish.

The plate can be smooth, for perfectly uniform cooking over the entire surface of the food, or ribbed, to obtain the typical grilled appearance. A third version is available with a plate that is 2/3 smooth for cooking and 1/3 ribbed for the final cooking phase.



ГРИЛИ TECNO70 ЯВЛЯЮТСЯ ИДЕАЛЬНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ ДЛЯ ГОТОВКИ МЯСА, РЫБЫ ИЛИ ОВОЩЕЙ ВСЕГДА АППЕТИТНЫХ И ВКУСНЫХ.

TECNO70 GRILLS ARE IDEAL FOR GRILLING APPETIZING AND TASTY MEAT, FISH AND VEGETABLES



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ

Электрическая версия. Решетка, на которую позиционируется продукт, выполнена полностью из нержавеющей стали во избежание коррозии. Под решеткой позиционирована ванночка для сбора жиров, которую необходимо заполнять водой, для предотвращения излишнего образования дымов, а также увлажнения готовящегося мяса. Жар производится посредством работы укрепленных ТЭНов.

Некоторые особенности являются фундаментальными для чистки и обслуживания: съемная решетка, поднятие труппы ТЭНов, имеющих блокировку безопасности в поднятом состоянии. Кроме этого, ванночка для сбора соусов имеет систему слива, действующую посредством съемного удлипителя и крана с командой безопасности против случайного открытия.

Газовая версия. Аромат барбею присутствует благодаря наличию вулканических камней, расположенных под решеткой и разогревающихся ТЭНами. Бортик против разбрызгивания расположенный с трех сторон и поддон для вулканических камней легко снимаются, обеспечивая простую чистку и обслуживание оборудования. В версии

на полный модуль поверхность готовки состоит из двух решеток и двух отдельных ручек управления для возможности готовки одновременно двух разных типов продуктов или, при необходимости, экономии энергии, при использовании только части гриля.

Решетки позиционируются в двух разных по высоте позициях, для регулирования разной температуры готовки.

GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS

Electric version. The grids are entirely manufactured out of stainless steel guaranteeing durability over time and corrosion resistance. A fats tray is placed under the grids and has to be filled with water to prevent smokes and to maintain the correct humidity level of the cooking food. Electric armoured heating elements are placed under the grids.

Cleaning and maintenance operations are made easy by the removable grids together with the tilting heating element group that can be safely blocked in raised position. The fats tray is conveniently drainable by a pull-out extension and a safety cock against accidental opening.

Gas version. The barbeque aroma is intensified by the lava stone which,

placed under the grid, heats by irradiation. Cleaning and maintenance operations are simple thanks to the possibility of removing the splashback on three sides and the internal lava stone support. The 70 cm width model is equipped with two grids managed by two separate and independent heating controls. In this way it is possible either to grill different kinds of food at the same time and also to save energy when only one grid is needed.

The height of the grids can be adjusted according to the heat needed.



НЕ ЗАВИСИМО ОТ ТОГО, ЕСЛИ ГОТОВИТСЯ РЫБА, ОВОЩИ ИЛИ МЯСО, ПРИ ФРИТЮРЕ НЕОБХОДИМО ОБОРУДОВАНИЕ, БЫСТРО ДОСТИГАЮЩЕЕ НЕОБХОДИМОЙ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ МАСЛА И ПОДДЕРЖИВАЮЩЕЕ ЕЕ.

PERFECT FRYING OF FISH, VEGETABLES OR MEAT REQUIRES AN APPLIANCE THAT CAN RAPIDLY FRY IN OIL WITH A SUITABLE AND STEADY TEMPERATURE



ФРИТЮРНИЦЫ

Повышенная специфическая мощность фритюрниц TECNO70 обеспечивает быстрый набор температуры масла при вводе продукта, гарантирующий хрустящую структуру продукта и готовку в кратчайшие сроки.

В соответствии с размерами помещения и производительностью предлагаются две версии: электрические или газовые фритюрницы на свободной подставке (с одной или двумя емкостями на 14 л) и электрическая настольная фритюрница (с одной или двойной емкостями на 8 л каждая).

Скорость и эффективность гарантированы в **газовых версиях** наличием разогревающих горелок внутри емкости. Все тепло производимое оборудованием передается непосредственно маслу, без потерь, а достижение температуры происходит в очень короткое время как при первом разогреве так и при повторном наборе температуры после ввода продукта.

Электрические модели соединяют простоту в чистке с эффективностью: ТЭНы проходят внутри емкости и погружены в масло, таким образом гарантировано быстрое время разогрева

и экономия электроэнергии, а также простота в чистке, поскольку ТЭНы имеют механизм поднятия и блокировки безопасности.

Все модели предусматривают **широкую «холодную зону»** которая служит для сбора отходов, а также гарантирует большую сохранность используемого масла.

FRYERS

TECNO70 fryers elevate specific power ensures quick re-establishment of the oil temperature soon after the food has been put into the oil, obtaining crisp and dry fried dishes in short time.

According to the space available in the kitchen and to the needed productivity, two versions are available in the range: freestanding gas or electric fryers (with one or two 14 liters tanks) and electric countertop fryers (with one or two 8 liters tanks).

In the **gas versions** speed and efficiency are guaranteed by the position of burners and flame tubes: placed inside the tank, they transfer all the heat to the oil assuring no dispersion together with quick heat-up and temperature re-establishment.

The **electric models** combine efficiency with easy cleaning: the heating elements placed inside the tank, dipped into the oil, guarantee quick heat-up and energy savings. At the same time they can be tilted and safely locked in raised position to facilitate cleaning.

All the models are equipped with a **generous “cold zone”** collecting food deposits and increasing the life span of the oil.



ОТЛИЧНО ДОПОЛНЯЯ ФРИТЮРНИЦЫ ТЕСНО70, МАРМИТ ДЛЯ СУХОГО КАРТОФЕЛЯ СОХРАНИТ ЛЮБОЙ ЖАРЕНЬИЙ ПРОДУКТ ГОРЯЧИМ И ХРУСТЯЩИМ

PERFECT TO BE PLACED NEXT TO THE TECNO70 FRYERS, THE CHIP SCUTTLE MAINTAINS ANY KIND OF FRIED FOOD WARM AND CRISPY



МАРМИТ ДЛЯ СУХОГО КАРТОФЕЛЯ

Жареный продукт, хранящийся в мармите, не теряет своих свойств: встроенный в керамическую параболу ТЭН излучает сверху сухое тепло на емкость GN1/1, в которой содержится продукт. Для отсечки излишек масла и для сбора продукта оборудование имеет перфорированное съемное двойное дно.

Постоянный регулятор энергии позволяет точно устанавливать необходимую температуру.

CHIP SCUTTLE

Fried food preserved in the chip scuttle maintains its typical crispness: a heating element placed in a ceramic dish radiates heat downwards, to the GN1/1 basin containing food. In order to facilitate oil dripping and food collection the appliance is equipped with a shaped and drilled removable false bottom.

A continuous power regulator allows a precise temperature setting.



СПЕЦИФИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАРКИ В ВОДЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, РИСА, НЬОККИ, ПЕЛЬМЕНЕЙ, МЯСА И ОВОЩЕЙ: МАКАРОНОВАРКА ГАРАНТИРУЕТ ЭКОНОМИЮ ВРЕМЕНИ, КАЧЕСТВА ПРОДУКТА И ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДАЧИ БЛЮД В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ.

SPECIFIC FOR BOILING IN WATER PASTA, RICE, GNOCCHI, RAVIOLI, MEAT AND VEGETABLES: PASTA COOKER MEANS TIME SAVINGS, HIGH FOOD QUALITY AND THE POSSIBILITY OF SERVING FRESH EXPRESS DISHES AT ALL TIMES IMPROVING BOTH PRODUCT AND SERVICE



МАКАРОНОВАРКИ

Во избежание коррозии емкости сделаны полностью из нержавеющей стали AISI 316 и имеют закругленные углы для простоты чистки.

Вместимость макаронярок: емкости содержат 23 литра каждая, таким образом, производительность очень высока при минимальной затрате времени. Действительно, вода в макаронярке постоянно кипит и готова к использованию. Кроме этого, при повторных варках в воде не содержится остаточный крахмал: наличие отверстия против перелива обеспечивает постоянный дренаж воды, которая остается всегда чистой. Залив воды происходит через кран,

удобно расположенный во фронтальной части оборудования, в то время как слив осуществляется через сферический кран находящийся внутри. Отверстие против перелива жидкостей, кроме прочего предотвращает случайный перелив образующейся пены.

PASTA COOKERS

The rounded edges tanks are manufactured out of AISI 316 stainless steel for maximum hygiene and resistance to corrosion.

The great capacity of the tanks, 23 liters each, assures elevated productivity in short time. In the pasta cooker the water is constantly boiling, ready to be used

in every moment. Thanks to a spillway overflow the water is always clean from previous cookings leftover starch. Tank filling is managed by a convenient water tap located on the front panel, while an internal cock allows the drain. A spillway prevents accidental foam overflow.

	120635 Корзина GN2/3 GN2/3 Basket Разм. см 28x28x20h
	120620 Набор из 2 корзин GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets Разм. см 28x13x20h
	120625 Набор из 4 корзин GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets Разм. см 13x13x20h

	120660 Набор из 1 корзины GN1/3 - 2 корзин GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets Разм. См 28x13x20h - 13x13x20h
	120652 Крышка GN2/3 GN2/3 Lid

ПОДХОДЯЩАЯ ВЛАЖНОСТЬ И ПОДХОДЯЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ УЖЕ ПРИГОТОВЛЕННЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД, ТАКИХ КАК, СОУСЫ, ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЛИ ВАРЕННЫЕ ОВОЩИ

THE CORRECT HUMIDITY LEVEL AND TEMPERATURE FOR CONSERVING WARM COOKED FOODS, SUCH AS SAUCES, CONDIMENTS FOR FIRST COURSES OR BOILED AND STEAMED VEGETABLES



МАРМИТ

Для предотвращения коррозии мармит полностью сделан из нержавеющей стали AISI 304.

Штампованная ванночка имеет закругленные углы для гарантии полной гигиены и вмещает емкости GastroNorm глубиной 150 мм. Для слива воды предусмотрен удобный съемный удлинитель, в то время как кран имеет защитную команду против случайного открытия.

В электрических моделях возможно регулирование температуры от 30 до 90 °C.

Все модели имеют дополнительный термостат безопасности.

BAIN-MARIE

In order to guarantee excellent corrosion resistance the bain-marie is completely manufactured out of AISI 304 stainless steel. The pressed tanks have rounded edges for perfect hygiene and are suitable for GN containers (depth 150 mm). A convenient extension facilitates tank draining. A safety block prevents accidental openings and water leak.

In the electric models temperature is adjustable from 30 to 90°C.

All the models are provided with an additional safety thermostat.



ДЛЯ ВЛАЖНЫХ ГОТОВОК, ТАКИХ КАК КАШИ, БЕФСТРОГАНОВ, СОУСЫ, А ТАКЖЕ ДЛЯ СУХИХ ГОТОВОК, ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДНЕ СКОВОРОДЫ, НАПРИМЕР, ГОТОВКИ ЯИЦ ИЛИ МЯСА. ГАРАНТИРУЕТСЯ ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЗА КОРОТКОЕ ВРЕМЯ

FOR STEWING, COOKING SAUCES, BUT ALSO FOR GRIDDLING FOODS LIKE EGGS AND MEAT DIRECTLY ON THE TANK BOTTOM GUARANTEERING HIGH PRODUCTIVITY IN A SHORT SPAN OF TIME



ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ
Электрические и газовые опрокидывающиеся сковороды TECNO70 могут иметь **дно из мягкой стали Fe360** обеспечивающую высокую теплопроводность и равномерное распределение тепла или **дно из нержавеющей стали**, которая наряду с высокой теплопроводностью обладает противокоррозийными характеристиками.

Вместимость оборудования 50 литров, таким образом, емкость гарантирует высокую производительность при компактных размерах.

Сковороды TECNO70 просты в использовании, благодаря ручной системе опрокидывания с ручкой управления. Крышка выполнена из нержавеющей стали с двойной ручкой, сделанной из материала, невосприимчивого к теплу и имеет систему блокировки в приподнятой позиции.

В газовых версиях разогрев происходит с помощью трубчатых горелок из нержавеющей стали. Для большего удобства включение в газовых моделях пьезоэлектрическое, а температура регулируется от 100 до 300 °С. Оборудование имеет клапан безопасности с термопарой.

В электрических версиях разогрев происходит посредством укрепленных ТЭНов, а температура регулируется от 45 до 300 °С с термостатическим контролем.

TILTING BRATT PANS

Gas or electric, TECNO70 bratt pans are available in two versions: with **mild steel Fe360 tank bottom**, which assures an elevated and uniform heat distribution on the surface, or with **compound tank bottom** that combines iron conductivity and stainless steel corrosion resistance.

The 50 liters tanks assure a great productivity in a compact space.

The TECNO70 bratt pans are easy to use thanks to the manual tilting system by means of a hand wheel.

The top cover is manufactured out of stainless steel and is equipped with a double heatproof handle and a safety block in the lifted position.

Heating takes place by means of stainless steel tubular burners in the **gas versions**. Temperature can be set from 100 to 300 °C and ignition is piezoelectric for a more convenient use. A safety valve with thermocouple is provided.

In the **electric versions** heating takes place by means of armoured heating elements while the temperature can be set from 45 to 300°C thanks to a thermostatic control.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ТЕХ, У КОГО НЕТ ДОСТАТОЧНО ПРОСТРАНСТВА В КУХНЕ, НО КТО НЕ ХОЧЕТ ОТКАЗЫВАТЬСЯ ОТ УЛУЧШЕНИЙ В ГОТОВКЕ: МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СКОВОРОДА И ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, СКОВОРОДА И МАРМИТ, ВСЕ В ОБЪЕДИНЕНО В ОДНОМ ОБОРУДОВАНИИ

SMALL SPACES AND BEST PERFORMANCE: MULTIFUNCTIONAL COOKER WORKS AS A FRYTOP, A BRATT PAN AND A BAIN-MARIE, ALL IN THE SAME APPLIANCE



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СКОВОРОДА

Первое объяснение ее удобства это рабочая температура, регулирующаяся от 80 до 300°C. Кроме рабочего термостата оборудование имеет также термостат безопасности против чрезмерного перегрева.

Для готовки при контакте, оборудование используется как жарочная поверхность, дно емкости выполнено из **нержавеющей стали compound**, соединяющей устойчивость против коррозии с отличной теплопроводностью. Поверхность, которая соприкасается с продуктом, сделана из нержавеющей стали AISI 316L. Температура дна емкости всегда равномерна благодаря особым разогревающим элементам высокой работоспособности, позиционированным под емкостью.

Для быстрого слива жидкостей в задней части емкости есть широкое сливное отверстие, закрытое пробкой с устройством против перелива. Под поверхностью позиционирована съемная ванночка GN1/1, в которую собирается уже готовый продукт.

Емкости из нержавеющей стали очень вместительны: 15 литров на половину модуля, шириной 35 см и 28 литров в

полный модуль в 75 см шириной. Закругленные углы облегчают уход за оборудованием.

MULTIFUNCTIONAL COOKERS

Working temperature range, from 80 to 300°C, makes multifunctional cookers very versatile appliances. In addition to the working thermostat a safety thermostat is provided to avoid over temperature.

In order to griddle directly on the tank, the bottom is manufactured out of **compound** combining stainless steel corrosion resistance and a great heat conductivity. Cooking food lays on a surface made of AISI 316L. The temperature is uniform on the entire tank bottom thanks to special high performance heating elements placed under the tank.

A large drain, located in the front part of the tank and closed by a spillway overflow cap, allows quick unloading of liquids and foods. A GN1/1 container is positioned under the tank to collect cooked food.

The stainless steel tanks are very capacious: 15 liters in the 35 cm width module and 28 liters in the 70 cm one. The rounded edges make cleaning operations easy.



СУПЫ, БУЛЬОНЫ, СОУСЫ, ГОТОВКА В ВОДЕ. БОЛЬШАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДЛЯ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ ЗАНИМАЕМОЙ ПЛОЩАДИ

IDEAL FOR SOUPS, BROTHS, SAUCES AND ANY KIND OF COOKING IN WATER. GREAT PRODUCTIVITY FOR A LARGE NUMBER OF SERVINGS, TAKING UP A SMALL SPACE IN THE KITCHEN



КОТЛЫ

Предлагаются в трех моделях, большой вместимости, с емкостями на 55 литров, в электрической или газовой версиях.

Две возможные версии: **прямого разогрева** для готовки жидких блюд, которые нет необходимости часто мешать (например, бульон) или **непрямого разогрева** для готовки более густых блюд. Котел последней модели имеет двойные стенки, промежуток между которыми заполнен водой, таким образом, готовящийся продукт не присыхает к стенкам и дну котла и выполнен из нержавеющей стали AISI 316, гарантирующей защиту от коррозии.

Для быстроты готовки разогрев происходит с помощью горелок повышенной мощности или с помощью укрепленных ТЭНов, находящихся внутри промежутка.

Функциональность. Мощная крышка из нержавеющей стали имеет блокировку безопасности в приподнятом состоянии во избежание случайного закрытия. Для слива предусмотрен хромированный латунный кран на 1 1/2" во фронтальной части оборудования, в то время как кран залива воды в емкость имеет удобный мобильный кран.

Для **надежности** модели с непрямым разогревом имеют команды безопасности

давления, расположенные внутри промежутка (клапан безопасности и манометр).

Мощная структура, крышка и промежуток между двумя слоями кастрюли сделаны из нержавеющей стали AISI 304.

BOILING PANS

The boiling pans range is composed of gas or electric models with capacious 55 liters tanks.

Two versions are available: the **direct heating** type is ideal for cooking very liquid meals (such as broths, which don't require to be often stirred) while **indirect heating** pans are suitable also for cooking more dense dishes. In the latter case, indeed, a jacket filled with water prevents cooking food from sticking to the sides and to the bottom of the tank. In order to avoid any corrosion risk, the bottom is made of AISI 316 stainless steel.

Heating is provided by means of high efficiency burners or armoured heating elements placed inside the jacket, for quicker cooking.

Functionality. The sturdy stainless steel lid is provided with a safety lock in the open position to avoid accidental closures.

For liquid draining a chromed brass cock, 1 1/2" large, is placed on the front of the appliance while the water tap can be directed thanks to its articulated neck.

For **safety** purposes the indirect heating versions are provided with pressure-control devices (safety valve and manometer).

Bearing structures, lids and jackets are made of AISI 304 stainless steel.



РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ПОДСТАВКИ ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДОПОЛНЯЮТ ГАММУ TECNO70 И ОТЛИЧНО КОМБИНИРУЮТСЯ С ДРУГИМ ОБОРУДОВАНИЕМ ГАММЫ

TECNO70 RANGE IS COMPLETED BY WORK TOPS AND BASES, DESIGNED TO BE PERFECTLY MODULAR TO ALL THE APPLIANCES IN THE LINE



РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПОДСТАВКИ

Подставки TECNO70 спроектированы для настольных элементов и имеют специальную систему фиксирования со всеми типами оборудования гаммы. Выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304 и дополняются дверцами с двухсторонним открытием, ящиками GN, направляющими или разогревающим элементом, имеющим термостат, для подогрева тарелок и продуктов. Подставки также как и другое оборудование гаммы TECNO70 на свободной подставке имеют боковое предрасположение для фиксирования балок, для составления композиции «мост».

Рабочие поверхности TECNO70 служат для самых разных целей (например, отбивание, резка), а также в качестве практичной несущей поверхности. Поверхность укрепленная и дополняется разделочной доской из специальной пищевой пластики. Две модели предусматривают ящик с внутренними размерами Gastro Norm.

WORK TOPS AND BASES

TECNO70 **bases** are designed for supporting all the tops in the products range using a special, rapid slot system. The bases are manufactured completely out of stainless steel and can be accessorized with bi-directional doors, GN drawers and trays guides. A heater equipped with a thermostat, useful for maintaining plates and foods warm, is also available. The bases, as well as the freestanding appliances in the line, are designed for mounting modular bars on their sides providing "bridge" support for all the top elements.

TECNO70 line is completed by the modular **work tops**, ideal for a wide range of purposes (such as pounding, chopping, slicing) or more simply as practical counters. The top is reinforced and can be accessorized with a special plastic cutting board for food. Two models are provided with a Gastro Norm drawer.



ПОДСТАВКИ ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ И ЭФФЕКТИВНОГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА: ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПОДСТАВКИ TECNOINOX РАЦИОНАЛЬНИЗИРУЮТ ПРОСТРАНСТВО КУХНИ И РАБОТУ ШЕФ-ПОВАРА

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



ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПОДСТАВКИ

- Сделаны полностью из нержавеющей стали AISI 304
- Имеют проемы и ящики размеров GN
- Встроенную холодильную группу
- Вентилируемый испаритель гарантирующий равномерность температуры в камере
- Автоматическая работа при установленной температуре, контролируемой электронным термостатом
- Размораживание горячим газом
- Внутренняя температура визуализируется во фронтальной части, в соответствии с гигиеническими нормами.

REFRIGERATED BASES

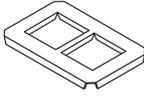
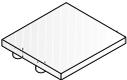
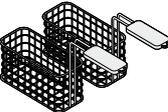
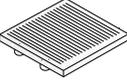
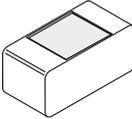
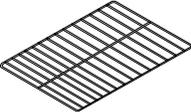
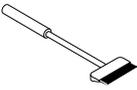
- Entirely manufactured out of AISI 304 stainless steel
- Equipped with GN compartments and drawers
- Built-in refrigeration unit
- Ventilated evaporator provided to keep temperature uniform inside the fridge
- Automatic functioning at set temperature controlled by a digital thermostat
- Warm gas defrosting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



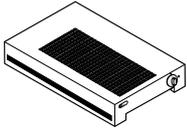
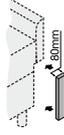
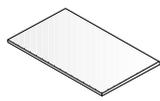
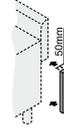
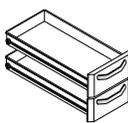
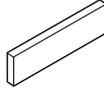
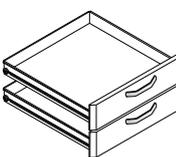
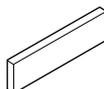
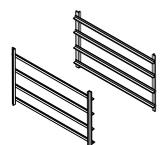
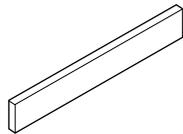
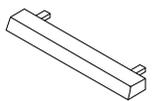
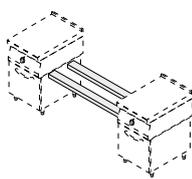
Аксессуары
Технические данные
optional extras
technical data





	<p>220585 Соединительный элемент Joint element</p>		<p>120630 Решетка для рыбы Grid for fish for items 630075 and 630080</p>
	<p>220690 Вставка для плиты для 2 квадратных конфорок Top frame for 2 square hot plates</p>		<p>120575 Дополнительная корзина для фритюрницы Extra basket for fryers (660050 - 660055) Dim. cm 20x25x10h</p> <p>220620 Для моделей For models 660340 - 630210 - 660345 - 630245 Dim. cm 22x29x11h</p>
	<p>220645 Гладкая поверхность из чугуна на одну конфорку Smooth plate of cast iron for a single burner Dim. cm 28x32</p>		<p>120690 Пара дополнительных корзин для фритюрницы Pair of extra baskets for fryers (660050 - 660055) Dim. cm 10x25x10h</p> <p>220650 Для моделей For models 660340 - 630210 - 660345 - 630245 Dim. cm 10x29x11h</p>
	<p>220647 Рифленая поверхность из чугуна на одну конфорку Ribbed plate of cast iron for a single burner Dim. cm 28x32</p>		<p>220750 Дополнительная емкость для сбора масла Additional oil draining tank</p>
	<p>220590 Дополнительная решетка для духового шкафа GN2/1 Extra grid for GN2/1 oven Dim. cm 53x65</p> <p>220595 Дополнительная решетка для духового шкафа full size (230380-230385-230390) Extra grid for full size oven (630380 - 630385 - 630390) Dim. cm 88x62</p>	<p>9023 решетка GN1/1 GN1/1 grid</p> 	<p>120635 Корзина GN2/3 Basket GN2/3 Dim. cm 28x28x20h</p>
	<p>120650 Крышка GN1/1 для мармита GN1/1 lid for bain-marie</p> <p>120652 Крышка GN2/3 Lid GN2/3</p>		<p>120620 Набор из 2 корзин GN1/3 Set 2 GN1/3 baskets Dim. cm 28x13x20h</p>
	<p>120580 Фальшпол GN1/1 для мармита False bottom for GN1/1 bain-marie</p>		<p>120625 Набор из 4 корзин GN1/6 Set 4 GN1/6 baskets Dim. cm 13x13x20h</p>
	<p>120595 Скребок для чистки жарочной поверхности Scraper for fry top cleaning</p> <p>120597 Набор для замены ножа (10шт) Scraper blades (10pcs)</p>		<p>120660 Набор из 1 корзины GN1/3 - 2 корзины GN1/6 Set 1 GN1/3 basket - 2 GN1/6 baskets Dim. cm 28x13x20h - 13x13x20h</p>



	<p>120550 Разогревающий элемент для проема Heater for bases</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>kW</th> <th>V</th> <th>Hz</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,3</td> <td>230/1</td> <td>50-60</td> </tr> </tbody> </table>	kW	V	Hz	1,3	230/1	50-60		<p>220695 Соединительный элемент 1/2M Joint panel 1/2 M</p>									
kW	V	Hz																
1,3	230/1	50-60																
	<p>120530 Разделочная доска из нетоксичного материала Chopping board made of non-toxic material</p> <p>Dim. cm 34,5x57x1,5h</p>		<p>220722 Соединительный элемент 1/3M Joint panel 1/3M</p>															
	<p>620535 Дверца право/левосторонняя Right /left door</p>		<p>120655 Редуктор для кастрюль Reduction grid</p>															
	<p>620540 Пара ящиков GN1/1 Pair of GN1/1 drawers</p>		<p>Фронтальный цоколь Frontal kicking stript</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>Dim. ext (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220710</td> <td>35</td> <td>35x2x12h</td> </tr> <tr> <td>220712</td> <td>70</td> <td>70x2x12h</td> </tr> <tr> <td>220714</td> <td>105</td> <td>105x2x12h</td> </tr> <tr> <td>220716</td> <td>140</td> <td>140x2x12h</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	Dim. ext (cm)	220710	35	35x2x12h	220712	70	70x2x12h	220714	105	105x2x12h	220716	140	140x2x12h
	L (cm)	Dim. ext (cm)																
220710	35	35x2x12h																
220712	70	70x2x12h																
220714	105	105x2x12h																
220716	140	140x2x12h																
	<p>620610 Пара ящиков GN2/1 Pair of GN2/1 drawers</p>		<p>Боковой цоколь (1 пара) Side kicking stript (1 couple)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>Dim. ext (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220718</td> <td>65</td> <td>65x2x12h</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	Dim. ext (cm)	220718	65	65x2x12h									
	L (cm)	Dim. ext (cm)																
220718	65	65x2x12h																
	<p>120545 Пара направляющих Gastro Norm Pair of Gastro Norm runners</p>		<p>Боковой цоколь для центральной островной композиции (1 пара) Side kicking stript for central island (1 couple)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> <th>Dim. ext (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220720</td> <td>130</td> <td>130x2x12h</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	Dim. ext (cm)	220720	130	130x2x12h									
	L (cm)	Dim. ext (cm)																
220720	130	130x2x12h																
	<p>Порционная перекладка Plate support board</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220670</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>220675</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>220680</td> <td>105</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	220670	35	220675	70	220680	105		<p>9022 Пара направляющих Gastro Norm для холодильных подставок Pair of Gastro Norm runners for refrigereted bases</p>							
	L (cm)																	
220670	35																	
220675	70																	
220680	105																	
	<p>Набор для установки композиции «мост»* Bridge system supports*</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>L (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220625</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>220630</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>220635</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>220640</td> <td>140</td> </tr> </tbody> </table>		L (cm)	220625	35	220630	70	220635	105	220640	140							
	L (cm)																	
220625	35																	
220630	70																	
220635	105																	
220640	140																	

* Рекомендуется наличие плана с расположением оборудования для оснащения предрасположений для композиции «мост»
* We recommend to send the layout of the appliances in order to arrange the bridge system kit

ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ ECO - ECO GAS BOILING TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (см) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	КОНФОРКИ BURNERS	кВт КОНФОРКИ BURNERS kW	ПИТАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА OVEN SUPPLY	кВт ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	кВт ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz			
630250		35x70x28		1x6 + 1x3,5				9,5				
630252				"super" 2x6				12				
630258		70x70x28		2x6 + 2x3,5				19				
630260				"super" 4x6				24				
630266		105x70x28		4x6 + 2x3,5				31				
630254		35x70x85		1x6 + 1x3,5				9,5				
630256				"super" 2x6				12				
630262		70x70x85		2x6 + 2x3,5				19				
630264				"super" 4x6				24				
630268		105x70x85		4x6 + 2x3,5				31				
630280		70x70x85		2x6 + 2x3,5		7	GN2/1	26				
630282				"super" 4x6		7	GN2/1	31				
630270				2x6 + 2x3,5		4,7	GN2/1	19+4,7	400/3N 50-60			
630274								"super" 4x6	5	GN1/1	19+5	400/3N 50
630272								4,7	GN2/1	24+4,7	400/3N 50-60	
630276										"super" 4x6	5	GN1/1
630284		105x70x85		4x6 + 2x3,5		7	GN2/1	38				
630288						 + 	7+3	FULL SIZE 880x620x300	38+3	230/1N 50-60		
630278							4,7	GN2/1	31+4,7	400/3N 50-60		
630286						 *	5	GN1/1	31+5	400/3N 50		
630292							6,3	FULL SIZE 880x620x400	31+6,3	400/3N 50-60		
630290						 *	5	FULL SIZE 880x490x300	31+5	400/3N 50		

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ECO - ECO ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (см) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	кВт ПЛИТЫ PLATES kW	РАЗМЕР ПЛИТЫ (см) PLATES DIMENSION	ПИТАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА OVEN SUPPLY	кВт ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	кВт ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz	
660250		35x70x28	2x2 	Ø 220				4	400/3N 50-60	
660258		70x70x28	3x2+1,5 	3x Ø 220 1x Ø 150				7,5	400/3N 50-60	
660266		105x70x28	6x2 	Ø 220				12	400/3N 50-60	
660252		35x70x85	2x2 	Ø 220				4	400/3N 50-60	
660260		70x70x85	3x2+1,5 	3x Ø 220 1x Ø 150				7,5	400/3N 50-60	
660268		105x70x85	6x2 	Ø 220				12	400/3N 50-60	
660262		70x70x85	3x2 x1,5 	3x Ø 220 1x Ø 150		4,7	GN2/1	12,2	400/3N 50-60	
660264						 *	5	GN1/1	12,5	400/3N 50
660284		105x70x85	6x2 	Ø 220		4,7	GN2/1	16,7	400/3N 50-60	
660286						 *	5	GN1/1	17	400/3N 50
660292							6,3	FULL SIZE 880x620x300	18,3	400/3N 50-60
660290	 *	5	FULL SIZE 880x490x300	17	400/3N 50					

* вентилируемый / fan assisted

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - GAS BOILING TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	КОНФОРКИ BURNERS	kW КОНФОРКИ BURNERS kW	ПИТАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА OVEN SUPPLY	kW ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	kW ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz
630010		35x70x28		1x7,2 + 1x3,3				10,5	
630015		70x70x28		1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5				19,5	
630060		105x70x28		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30	
630020		70x70x85		1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5				19,5	
630062		105x70x85		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5				30	
630065		70x70x85		1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5		4,7	GN2/1	19,5+4,7	400/3N 50-60
630090						7		26,5	
630070			4,7	30+4,7	400/3N 50-60				
630095			7	37					
630380		105x70x85		2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5		7	880x620x300 FULL SIZE	37	
630385					+GRILL	7+3	880x620x400 FULL SIZE	37+3	230/1 50-60
630390						6,3	880x620x300 FULL SIZE	30+6,3	400/3N 50-60

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ - GAS SOLID TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	kW ПЛИТЫ PLATES kW	kW ОТКРЫТЫХ КОНФ OPEN BURNERS kW	ПИТАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА OVEN SUPPLY	kW ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	kW ОБЩИЕ TOTAL kW
630200		70x70x28	4,5	7,2 3,3				15
630145		105x70x28		2x3,3 1x4,5 1x7,2				22,8
630205		70x70x28	9					9
630225		70x70x85	4,5	7,2 3,3		7	GN2/1	22
630235								9
630130		105x70x85	4,5	2x3,3 1x4,5 1x7,2				29,8

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ - ELECTRIC SOLID TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	ПИТАНИЕ ДУХ. ШКАФА OVEN SUPPLY	kW ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	kW ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz
660370		70x70x28	4x2				8	400/3N 50-60
660375		70x70x85	4x2		4,7	GN2/1	12,7	400/3N 50-60



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ - ELECTRIC BOILING TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	kW ПЛИТЫ PLATES kW	РАЗМЕР ПЛИТЫ (cm) PLATES DIMENSION	ПИТАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА OVEN SUPPLY	kW ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	kW ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz		
660010		35x70x28	2x2,6	ø 220				5,2	400/3N 50-60		
660015		70x70x28	3x2,6 1x1,5	3x ø 220 1x ø 150				9,3			
660016			4x2,6	ø 220				10,4			
660205			105x70x28	6x2,6	ø 220					15,6	
660190		35x70x28	2x2,6	220x220				5,2			
660195		70x70x28	4x2,6	220x220				10,4			
660210		105x70x28	6x2,6	220x220				15,6			
660110		70x70x85	3x2,6 1x1,5	3x ø 220 1x ø 150		4,7	GN2/1	14			
660111			4x2,6	ø 220				15,1			
660300		105x70x85	6x2,6	ø 220				20,3			
660115		70x70x85	4x2,6	220x220				15,1			
660305		105x70x85	6x2,6	220x220				20,3			
660505			6x2,6	ø 220				6,3		880x620x300 FULL SIZE	21,9
660500			6x2,6	220x220							
660700			6x2,6	ø 220				5		880x490x300 FULL SIZE	20,6
660705	6x2,6		220x220	вентилируемый fan assisted							

ПЛИТЫ С ПОВЕРХНОСТЬЮ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ - ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS AND RANGES

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	kW ПЛИТЫ PLATES kW	kW ЗОН ГОТОВКИ PLATES DIMENSION	ПИТАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА OVEN SUPPLY	kW ДУХ. ШКАФА OVEN kW	РАЗМ. ДУХ. ШКАФА OVEN DIMENSION	kW ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz
660100		35x70x28		1x1,8 1x2,5				4,3	400/3N 50-60
660105		70x70x28		2x1,8 2x2,5				8,6	
660125		70x70x85		2x1,8 2x2,5		4,7	GN2/1	13,3	

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ - INDUCTION COOK TOPS

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ЗОНЫ ГОТОВКИ COOKING POINTS	kW ЗОН ГОТОВКИ COOKING POINTS kW	kW ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz
660400		35x70x28		2x3,5	7	400/3 50-60
660405		70x70x28		4x3,5	14	

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - FRY TOPS

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ТИП ПОВЕРХНОСТИ PLATE TYPE	РАЗМ. ПОВЕРХНОСТИ (cm) PLATES DIM. (cm)	ПИТАНИЕ SUPPLY	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz	
660020		35x70x28	 ГЛАДКАЯ SMOOTH	31,6x56,6		3,9	400/3N 50-60	
630025						7		
660025					РИФЛЕНАЯ RIBBED		3,9	400/3N 50-60
630030						7		
660030					ХРОМИР. CHROMIUM PLATED		3,9	400/3N 50-60
630110						7		
660035		70x70x28	 ГЛАДКАЯ SMOOTH	66,5x56,6		7,8	400/3N 50-60	
630035						14		
660040					1/3 РИФЛЕНАЯ 1/3 RIBBED		7,8	400/3N 50-60
630040						14		
660043					РИФЛЕНАЯ RIBBED		7,8	400/3N 50-60
630044						14		
660045					ХРОМИР. CHROMIUM PLATED		7,8	400/3N 50-60
630115						14		


ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ - GAS LAVA STONE AND ELECTRIC GRILLS

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ПИТАНИЕ SUPPLY	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660120		35x70x28		4,05	400/3N 50-60
660200		70x70x28		8,1	
630075		35x70x28		6,9	
630080		70x70x28		13,8	

ФРИТЮРНИЦЫ - FRYERS

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ПИТАНИЕ SUPPLY	ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ (л) TANK CAPACITY (lt)	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660050		35x70x28		8	6	400/3N 50-60
660055		70x70x28		8+8	12	
660340		35x70x85		14	10,8	400/3N 50-60
660345		70x70x85		14+14	21,6	
630210		35x70x85		14	11,5	
630245		70x70x85		14+14	23	

МАРМИТ ДЛЯ СУХОГО КАРТОФЕЛЯ - CHIP SCUTTLE

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ TANK CAPACITY	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660060		35x70x28	GN1/1	1	230/1 50-60

МАКАРОНОВАРКА* - PASTA COOKERS *

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ПИТАНИЕ SUPPLY	ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ (л) TANK CAPACITY (lt)	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660160		35x70x85		23	4,8	400/3N 50-60
630085					10	
660335		70x70x85		23+23	9,6	400/3N 50-60
630240					20	

МАРМИТ - BAIN-MARIE

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ПИТАНИЕ SUPPLY	ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ (л) TANK CAPACITY (lt)	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660090		35x70x28		GN1/1	1,3	230/1 50-60
630045					2	
660095		70x70x28		GN2/1	2,6	230/1 50-60
630050					2	

СКОВОРОДА** - TILTING BRATT PANS**

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ПИТАНИЕ SUPPLY	МАТЕРИАЛ ЕМКОСТИ TANK BOTTOM MATERIAL	ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ (л) TANK CAPACITY (lt)	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660350		80x70x85		СТАЛЬ Fe360 MILD STEEL TANK Fe360	50	8,7	400/3N 50-60
660355				Нержавеющая сталь AISI304			
630350				СТАЛЬ Fe360 MILD STEEL TANK Fe360		12	
630355				Нержавеющая сталь AISI304			

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ - MULTIFUNCTIONAL COOKERS

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	РАЗМЕР ЕМКОСТИ (cm) LxPxH TANK DIM. (cm) WxDxH	ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ (л) TANK CAPACITY (lt)	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА WORKING TEMPERATURE	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660180		35x70x85	34x51x10	15	80°C÷300°C	4,5	400/3N 50-60
660185		70x70x85	63x51x10	28		9	

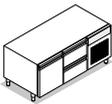
* Корзины не входят в комплект
* Baskets to be required

** Предлагаются также версии с моторизованным подъемом
** Motorized tilt version are available

КОТЕЛ - BOILING PANS

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ПИТАНИЕ SUPPLY	ТИП РАЗОГРЕВА HEATING TYPE	ЕМКОСТЬ ЕМКОСТИ (л) TANK CAPACITY (l)	МОЩНОСТЬ (kW) POWER (kW)	V - Hz
660360		70x70x85		ПРЯМОЙ INDIRECT	50	9	400/3N 50-60
630360				НЕПРЯМОЙ DIRECT		15,5	
630365				ПРЯМОЙ INDIRECT			

ХОЛОДИЛЬНАЯ ПОДСТАВКА GN1/1 - GN1/1 REFRIGERATED BASES

КОД CODE		РАЗМЕР. (cm) LXPXH DIM. (cm) WxDxH	ДВЕРЦЫ/ЯЩИКИ DOORS/DRAWERS	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ TEMP. RANGE	ПИТАНИЕ SUPPLY	kW ОБЩИЕ TOTAL kW	V - Hz
190190		140x65x62	2 ДВЕРЦЫ 2 DOORS	(-2°/+8 C°)		0,35	230/1 50
190191			1 ДВЕРЦЬ - 1 DOOR 2 ЯЩИКА - 2 DRAWERS				
190192			4 ЯЩИКА 4 DRAWERS				
190193		3 ДВЕРЦЫ 3 DOORS	0,39				
190194		2 ДВЕРЦЫ - 2 DOORS 2 ЯЩИКА - 2 DRAWERS					
190195		1 ДВЕРЦЬ - 1 DOOR 4 ЯЩИКА - 4 DRAWERS					

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПОДСТАВКИ - WORK TOPS AND BASES

КОД CODE			КОД CODE			КОД CODE		
660070		Рабочие поверхности Work top Dim. cm 35x70x28h	660316		Проемы с дверцами Neutral elements with door Dim. cm 45x57,5x60h	660320		Проемы с дверцами с дверцей Neutral element with doors Dim. cm 70x57,5x60h
660075		Рабочие поверхности Work top Dim. cm 70x70x28h	110080		Нейтральные проемы Neutral elements Dim. cm 35x57,5x60h	110150		Нейтральные проемы Neutral elements Dim. cm 105x57,5x60h
660140		Рабочие поверхности с ящиком GN1/1 Work top with GN1/1 drawer Dim. cm 35x70x28h	660310		Проемы с дверцами с дверцей Neutral elements with door Dim. cm 35x57,5x60h	660325		Проемы с дверцами с дверцей Neutral element with doors Dim. cm 105x57,5x60h
660145		Рабочие поверхности с ящиком GN2/1 Work top with GN2/1 drawer Dim. cm 70x70x28h	660315		Нейтральные проемы с ящиками GN1/1 Neutral elements with GN1/1 drawers Dim. cm 35x57,5x60h	660330		Нейтральные проемы с дверцами и ящиками GN1/1 Neutral element with doors and GN1/1 drawers Dim. cm 105x57,5x60h
660072		Рабочие поверхности Work top Dim. cm 45x70x28h	110085		Нейтральные проемы Neutral elements Dim. cm 70x57,5x60h			





TECNOINOX S.r.l.

via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecninox@tecninox.it
www.tecninox.it

