



TECNOINOX

COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARY APPLIANCES

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ZUSATZGERÄTE

APPAREILS COMPLEMENTAIRES

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

 **TECNOINOX**

and now, let's cook!

COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARY APPLIANCES

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ZUSATZGERÄTE

APPAREILS COMPLEMENTAIRES

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS



FRIGGITRICI DA BANCO "PRACTICA"
"PRACTICA" COUNTERTOP FRYERS
НАСТОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ "PRACTICA"
TISCHFRITEUSEN "PRACTICA"
FRITEUSES DE COMPTOIR "PRACTICA"
FREIDORAS PARA ENCIMERA "PRACTICA"



Pag.

4



BOLLIUOVA
EGG BOILER
ЯЙЦЕВАРКА
EIERKOCHER
CHAUFFE-ŒUFS
HERVIDOR DE HUEVOS



Pag.

6



TOASTER
TOASTER
ТОСТЕРЫ
TOASTER
TOASTER
TOSTADORA



Pag.

8



TRITAGHIACCIO
ICE CRUSHER
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА
EISZERKLEINERER
BROYEUR À GLACE
TRITURADOR DE HIELO



Pag.

10

FRIGGITRICI DA BANCO "PRACTICA"
 "PRACTICA" COUNTERTOP FRYERS
 НАСТОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ "PRACTICA"
 TISCHFRITEUSEN "PRACTICA"
 FRITEUSES DE COMPTOIR "PRACTICA"
 FREIDORAS PARA ENCIMERA "PRACTICA"



■ **PRATICITÀ**

- Comandi frontali: facilità d'uso e garanzia di massima protezione da vapori per l'operatore
- Resistenze posizionabili in vasca a 3 diverse altezze, variando la zona di decantazione ed ottimizzando le potenzialità dell'apparecchiatura

■ **SICUREZZA ED IGIENE**

- Facilità di pulizia grazie alla vasca stampata con bordi arrotondati, estraibile per i modelli FR4 ed FR6
- Valvola di scarico e arresto di sicurezza nel modello FRF7
- Costruzione in acciaio inox
- Gruppo comandi/resistenze estraibile con immediata interruzione della corrente elettrica
- Termostato per controllo della temperatura e termo stato di sicurezza in dotazione
- Resistenza corazzata Incoloy diametro 8,25 mm

■ **SIMPLE TO OPERATE**

- Controls on front panel to facilitate operation and protect the user from steam and fumes
- Heating elements can be positioned at three different levels in the oil tank to vary the position of the cold zone and thus improve the cooking result

■ **SAFETY AND HYGIENE**

- Tank with rounded edges for ease of cleaning (the tank is removable in models FR4 and FR6)
- Model FRF7 is fitted with a drain valve and a safety device to prevent accidental opening
- Built in stainless steel
- Heating elements and control panel easily-removable as a single block with immediate cut-off of power supply
- Temperature control thermostat and safety thermostat fitted as standard
- Incoloy heating elements, diameter 8.25 mm

■ **УДОБСТВО**

- Расположенные спереди органы управления обеспечивают простую эксплуатацию и максимальную защиту оператора от испарений

- Соппротивления можно устанавливать на 3 разных уровнях ванны, изменяя зону отстоя и оптимизируя потенциал оборудования

■ **БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА**

- Легко чистятся благодаря штампованной ванне с закругленными углами, которая является съемной в моделях FR4 и FR6
- Сливной клапан и предохранительное устройство против случайного открытия в модели FRF7
- Изготовлены из нержавеющей стали
- Съемный узел управления/сопротивлений с немедленным отключением электропитания
- Термостат контроля температуры и предохранительный термостат входят в комплект
- Бронированное сопротивление из сплава Incoloy диаметром 8,25 мм

■ **ERGONOMIE**

- Alle Bedienungselemente sind vorne angebracht. Dies bedeutet optimale Benutzerfreundlichkeit und schützt den Bediener vor Dämpfen
- Die Heizelemente im Becken können auf 3 verschiedenen Ebenen angeordnet werden. Dadurch kann die Kaltzone variiert und die Leistungsfähigkeit der Geräte optimal genutzt werden

■ **SICHERHEIT UND HYGIENE**

- Leicht zu reinigen dank des gestanzten Beckens mit abgerundeten Kanten, das bei den Modellen FR4 und FR6 herausnehmbar ist
- Das Modell FRF7 verfügt über ein Ablassventil und eine Sicherheitsvorrichtung gegen versehentliches Öffnen
- Ausführung aus Edelstahl
- Die Bedieneinheit/Heizelemente sind herausnehmbar: Es erfolgt eine unverzügliche Unterbrechung der Stromzufuhr
- Alle Geräte sind serienmäßig mit einem Thermostat zur Kontrolle der Temperatur und mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet
- Gepanzertes Heizelement aus Incoloy gefertigt, Durchmesser 8,25 mm

■ **UTILITÉ PRATIQUE**

- Commandes frontales: facilité d'emploi et garantie d'une protection maximum pour l'opérateur contre les vapeurs
- Pour des exigences de cuisson particulières, les résistances peuvent être positionnées dans le bac sur 3 niveaux. Ceci permet de varier la zone de décantation et d'optimiser le rendement des appareils

■ **SÉCURITÉ ET HYGIÈNE**

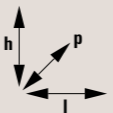


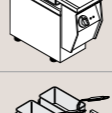
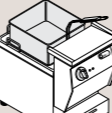
- Nettoyage facile grâce au bac matricé sans angles. Bac amovible pour les modèles FR4 et FR6
- Le mod. FRF7 comprend la soupape de décharge et l'arrêt de sûreté
- Construction en acier inox
- Groupe commandes/résistances extractible avec interruption immédiate du courant électrique
- Construction conforme à la réglementation européenne
- Thermostat de contrôle de la température et thermostat de sécurité de haute qualité fournis avec l'appareil
- Résistance blindée en Incoloy, diam. 8,25 mm

■ **PRACTICIDAD**

- Mandos frontales: uso sencillo y máxima protección para el operador contra los vapores garantizada
- Resistencias ubicables en la cuba a 3 alturas distintas, variando la zona fría y optimizando las potencialidades del aparato

■ **SEGURIDAD E HIGIENE**

- Fácil de limpiar gracias a la cuba compacta moldeada con bordes redondeados, extraíble en los modelos FR4 y FR6
- Válvula de vaciado y parada de seguridad contra aperturas accidentales en el modelo FRF7
- Realizada en acero inoxidable
- Grupo de mandos/resistencias extraíble con interrupción inmediata de la corriente eléctrica
- Termostato para el control de la temperatura y termostato de seguridad en dotación
- Resistencia blindada Incoloy diámetro 8,25 mm

					
FR4/0		cm 17,5 x 44 x 27h	4 l	130 x 250 mm	2,2 kW
FR4/1					3 kW
FR4+4/0		cm 35 x 44 x 27h	4 + 4 l	130 x 250 mm	3 + 3 kW
FR4+4/3					2,2 + 2,2 kW
FR6/0		cm 27,5 x 44 x 27h	6 l	220 x 250 mm	3,4 kW
FR6/1					3,6 kW
FR6/2					4,5 kW
FR6/3		cm 27,5 x 44 x 27h	6 l	220 x 250 mm	3,6 kW
FR6/4					4,5 kW
FR6/5					6 kW
FRF7/0		cm 27,5 x 48,5 x 33,5h	7 l	220 x 290 mm	3,4 kW
FRF7/1					3,6 kW
FRF7/2					4,5 kW
FRF7/3					3,6 kW
FRF7/4					4,5 kW
FRF7/5			6 kW		

BOLLIUOVA
EGG BOILER
ЯЙЦЕВАРКА
EIERKOCHER
CHAUFFE-ŒUFS
HERVIDOR DE HUEVOS



■ **Apparecchiatura innovativa, adatta a piccole e medie comunità, ristoranti, self-service, fast-food**

- 2 modelli con capacità massima di 12 o 24 uova
- Sistema di sollevamento automatico del contenitore uova
- Vasca GN con resistenza immersa in acqua
- Timer programmabile da 1 a 6 minuti
- Selettore piena potenza/mezza potenza
- Termostato di sicurezza
- Buzzer avviso fine ciclo
- Rubinetto di scarico acqua sullo schienale

■ **Innovative appliance suitable for small and medium-size kitchens – restaurants, cafeterias, bars, fast-food outlets**

- Two models available with capacities of 12 or 24 eggs
- Automatic lifting system for egg container at the end of the boiling cycle
- GN tank with heating elements immersed in water
- Timer (1 – 6 minutes)
- Full- or half-power selector
- Safety thermostat
- End-of-cooking buzzer
- Water drain valve on rear panel

■ **Этот инновационный прибор предназначен для общественных заведений небольших и средних размеров, ресторанов, столовых и фаст-фудов**

- 2 модели для варки 12 или 24 яиц
- Система автоматического подъема емкости с яйцами в конце варки
- Ванна GN с погруженным в воду сопротивлением
- Программируемый таймер с продолжительностью работы от 1 до 6 минут
- Селектор поной/половинчатой мощности
- Предохранительный термостат
- Звуковой сигнал, предупреждающий о завершении цикла
- Кран для слива воды на задней стенке

■ **Innovatives Gerät für kleine und mittelgroße Gemeinschaften, Restaurants, Self-Service-Lokale und Fast-Food-Einrichtungen**


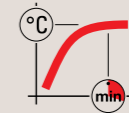
- 2 Modelle mit einem Fassungsvermögen von 12 oder 24 Eiern
- Automatisches Anhebesystem des Eiereinsatzes nach Gar-Ende
- GN-Becken mit Heizelement im Wasser
- Programmierbarer Timer von 1 bis 6 Minuten
- Wählschalter volle Leistung/halbe Leistung
- Sicherheitsthermostat
- Akustisches Endsignal
- Wasser-Ablassventil auf der Rückseite

■ **Appareil innovant, indiqué pour les communautés de petite et moyenne entité, les restaurants, self-service, fast-food**

- 2 modèles avec capacité de 12 ou 24 œufs
- Système de soulèvement automatique du bac à œufs en fin de cuisson
- Bac GN avec résistance immergée dans l'eau
- Minuteur programmable de 1 à 6 minutes
- Sélecteur pleine puissance / puissance moyenne
- Thermostat de sécurité
- Indicateur sonore de fin de cycle
- Robinet d'écoulement de l'eau sur le panneau arrière

■ **Aparato innovador, indicado para comunidades, restaurantes, autoservicios y comida rápida de pequeñas y medianas dimensiones**

- 2 modelos con capacidad para 12 o 24 huevos
- Sistema automático de levantamiento del soporte de huevos al final de la cocción
- Cubeta GN con resistencia sumergida en el agua
- Contador de tiempo programable de 1 a 6 minutos
- Selector plena potencia/media potencia
- Termostato de seguridad
- Avisador de final de ciclo
- Grifo para descargar el agua en la parte posterior

			 EGGS CAPACITY	 WARM-UP TIME	
ER12/0		cm 32 x 50 x 56h	12 eggs	18 min.	1,85 kW 230 V ~ 1 50/60 Hz
ER24/0		cm 41 x 50 x 56h	24 eggs	26 min.	

TOASTER
TOASTER
ТОСТЕРЫ
TOASTER
TOASTER
TOSTADORA



- **Toaster professionali in acciaio inox, ideali per gratinare, tostare e cucinare toast, panini, pizzette, dolci, ma anche carne, pesce e verdura**
- Messa in temperatura in soli 90 secondi
- Riscaldamento all'infrarosso prodotto da elementi riscaldanti posizionati sopra e sotto la griglia
- Tutti i modelli possono essere appoggiati su banco o fissati a muro tramite appositi supporti forniti a richiesta

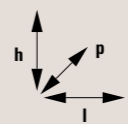
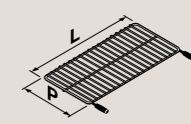

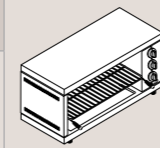
- **Professional stainless steel toasters, ideal for au gratin cooking and toasted sandwiches, pizzas, pies and scones, as well as fish, meat and vegetables**
- Very short warm-up time (90 sec.)
- High-efficiency infrared heating elements located above and below the grid
- All models can be placed on a countertop or wall-mounted using special brackets (available upon request)

- **Профессиональные тостеры из нержавеющей стали, идеально подходящие для запекания, поджаривания и приготовления тостов, бутербродов, маленьких пицц, выпечки, а также мяса, рыбы и овощей**
- Достижение температурного режима всего за 90 секунд
- Инфракрасный нагрев с помощью ТЭНов, расположенных над и под решеткой
- Все модели можно ставить на стол или крепить к стене при помощи специальных кронштейнов, которые поставляются по заказу

- **Professioneller Toaster aus Edelstahl, ideal zum Gratinieren, Toasten und Garen von Toasts, Brötchen, Pizzen, Süßgebäck, aber auch Fleisch, Fisch und Gemüse**
- Erwärmdauer in nur 90 Sekunden
- Infraroterhitzung des Produkts durch Heizelemente, die über und unter dem Grill angebracht sind
- Sämtliche Modelle können als Tischmodelle verwendet werden oder mit auf Anfrage gelieferten Halterungen an der Wand befestigt werden

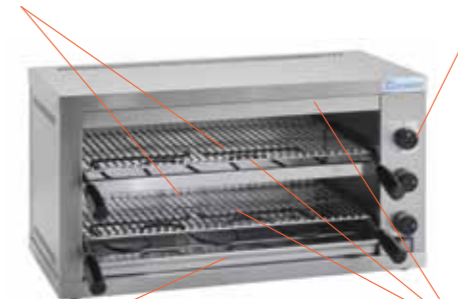
- **Toaster professionnels, en acier inox, idéaux pour gratiner, griller et cuisiner croque-monsieur, sandwiches, pizzas, gâteaux mais également viande, poisson et légumes**
- Rapide mise en température en 90"
- Chauffage à l'infrarouge obtenu par des résistances posées au-dessus et au-dessous de la grille
- Tous les modèles peuvent être installés sur un plan de travail ou bien accrochés au mur à l'aide de consoles en inox fournies sur demande

- **Tostadoras profesionales de acero inoxidable, ideales para gratinar, tostar y cocinar tostadas, bocadillos, pizzas, pasteles, pero también carne, pescado y verdura**
- 90" para alcanzar la temperatura
- Resistencias al infrarrojo ubicadas arriba y bajo la parrilla
- Todos los modelos pueden ser de sobremesa o ser fijados en la pared mediante los soportes suministrados opcionalmente

				
TS1/4		cm 67 x 34 x 27h	cm 54 x 30	2 kW
TS1/5				230 V ~ 1 50/60 Hz
TS2/0				400 V ~ 2N 50/60 Hz
TS2/2				3 kW
TSP/0				230 V ~ 1 50/60 Hz
TSP/1		cm 67 x 34 x 36h		4 kW
				230 V ~ 1 50/60 Hz
				400 V ~ 2N 50/60 Hz

- Griglie in acciaio cromato posizionabili a due diverse altezze
- Chromium-plated grids can be placed at two different heights
- Решетки из хромированной стали устанавливаются на двух разных уровнях
- Roste aus verchromtem Edelstahl, die auf zwei verschiedenen Ebenen eingesetzt werden können
- Grilles en acier chromé pouvant être installées à deux différentes hauteurs
- Parrillas de acero cromado regulables en dos alturas diferentes

- Bacinella raccolta sughii estraibile in acciaio inox
- Removable stainless steel drip tray
- Съёмный лоток из нержавеющей стали для сбора стекающей жидкости
- Herausziehbare Sammelschale für Saucen aus Edelstahl
- Bac amovible de récupération des graisses en acier inox
- Cubeta colectora de jugos, extraíble, en acero inox



- Timer regolabile da 1 a 15' con possibilità di esclusione
- Timer adjustable from 1 to 15 minutes or for continuous operation
- Таймер с регулировкой от 1 до 15 минут или для постоянной работы
- Timer von 1 bis 15 Minuten oder auf Dauerbetrieb einstellbar
- Minuterie réglable de 1 à 15 minutes ou en fonctionnement continu
- Temporizador regulable de 1 a 15 minutos, o funcionamiento continuo

- Resistenze con controllo indipendente mediante regolatore di energia
- Independent heat control of both heating elements
- ТЭНы с независимым управлением при помощи регулятора энергии
- Widerstände mit unabhängiger Steuerung durch Leistungsregler
- Résistances avec contrôle indépendant par régulateur d'énergie
- Control independiente de las resistencias por regulador de energía

TRITAGHIACCIO
ICE CRUSHER
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА
EISZERKLEINERER
BROYEUR À GLACE
TRITURADOR DE HIELO



■ **Produzione di granuli asciutti, idonei per cocktail, vassoi presentazione/conservazione del pesce ecc.**

- Dimensione dei granuli variabile per mezzo di una semplice regolazione meccanica
- Elevata produzione oraria
- Apparecchiatura costruita interamente in acciaio inox
- Microinterruttori sul coperchio e sulla porta
- In dotazione bacinella GN1/3, altezza 150 mm, per la raccolta dei granuli

■ **Crushes ice into dry granules, ideal for cocktails, fish dishes, etc.**

- Size of granules adjustable using a simple mechanical lever
- High hourly output
- Appliance built entirely in stainless steel
- Microswitches on lid and door
- GN1/3 basin (height 150 mm) supplied as standard

■ **Используется для получения сухих кусочков льда, подходящих для приготовления коктейлей, оформления лотков для презентации и хранения морепродуктов и т.д.**

- Размер кусочков льда меняется простой механической регулировкой
- Высокая часовая производительность
- Прибор полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Крышка и дверца оборудованы микровыключателями
- В поставку входит лоток GN1/3 высотой 150 мм для сбора кусочков льда

■ **Erzeugung von trockenem Crushed Eis für Cocktails, Schalen zum Servieren/ Kühhalten von Fisch usw**




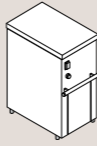
- Die Größe des zerkleinerten Eises lässt sich durch eine einfache mechanische Einstellung regulieren
- Hohe Stundenproduktion
- Gerät vollständig aus Edelstahl
- Mikroschalter am Deckel und an der Tür
- Serienmäßig GN1/3 H 150 mm Behälter zum Auffangen des zerkleinerten Eises

■ **Production de glace en granulés secs idéaux pour cocktails, conservation de poisson, etc.**

- Régulateur pour dimensions différentes des granulés
- Haute production horaire de glace
- Entièrement construit en acier inox
- Équipé de micro interrupteurs sur le couvercle et dans l'encadrement de la porte
- Bac GN1/3 h=150 mm qui récupère la glace en granulés, fourni en standard

■ **Producción de gránulos secos idóneos para cócteles, bandejas de presentación/ conservación del pescado, etc.**

- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de una simple regulación mecánica
- Elevada producción horaria
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Dotado de microinterruptores tanto en la tapa como en la puerta
- Se suministra de serie una bandeja GN1/3, altura 150 mm, para la recolección de los gránulos

			 OUTPUT PER HOUR	
IR/0		cm 24 x 43 x 49h	6 Kg/min	0,2 kW
IR/2				230 V ~ 1 50 Hz
				230 V ~ 1 60 Hz

- Regolatore dimensione granuli
- Device for adjustment of granule size
- Регулятор размеров кусочков льда
- Vorrichtung für die Einstellung der Größe des zerkleinerten Eises
- Régulateur pour dimensions différentes des granulés
- Regulación de las dimensiones de los gránulos

- Bacinella raccogliogocce estraibile
- Removable drip tray
- Съемный лоток для сбора капель
- Herausnehmbarer Tropfensammelschale
- Bac extractible pour la récupération des gouttes
- Bandeja extraíble recolectora de gotas





TECNOINOX S.r.l.

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

