

PROFESSIONAL  
COOKING  
EQUIPMENT



TECNOCOMBI  
TECNODUAL  
TECNOBAKE

 **TECNOINOX**



## **FORNI TECNOINOX: UNA GAMMA COMPLETA ED ARTICOLATA** *TECNOINOX OVENS: A COMPLETE AND WELL-THOUGHT-OUT RANGE*

Soluzioni per ogni tipologia di utenza: sofisticati forni programmabili o più tradizionali a controllo elettromeccanico, con capienza da 3 a 20 teglie, in versione gastronomia e pasticceria.

Solutions for each type of user: Techninox ovens are available in programmable models or with more traditional electromechanical control, both with capacity from 3 to 20 trays, in pastry or gastronomy version.

# FORNI OVENS



TECNOCOMBI GN1/1  
TECNODUAL GN1/1 - 60x40

## TECNOCOMBI | TECNODUAL

Forni per gastronomia a vapore diretto 4/6/10/20 teglie  
Ovens for gastronomy with direct steam 4/6/10/20 trays

D Series: comandi elettronici  
Electronic control

M Series: comandi manuali  
Manual control

4



60x40

## TECNOBAKE

Forni misti pasticceria con vapore diretto 3/5/8/16 teglie  
Combi ovens for pastry (direct steam) 3/5/8/16 trays

D Series: comandi elettronici  
Electronic control

M Series: comandi manuali  
Manual control

20



GN1/1 - 60x40

## ABBATTITORI BLAST FREEZERS

Abbattitori rapidi di temperatura 5 e 10 teglie  
GN1/1 - (60x40)

5 and 10 trays blast freezers for GN1/1 and (60x40) trays

30

# TECNOCOMBI TECNODUAL



Forno misto a vapore diretto Tecnocombi D series 10 teglie GN1/1 completo di cappa aspirante e montato su supporto con guide

10 trays GN1/1 Tecnocombi D series with direct steam, equipped with hood and mounted on an oven base with side runners

## FORNI MISTI PER GASTRONOMIA A VAPORE DIRETTO - 4 / 6 / 10 / 20 TEGLIE COMBI OVENS WITH DIRECT STEAM FOR GASTRONOMY- 4 / 6 / 10 / 20 TRAYS



### TECNOCOMBI | TECNODUAL

Tecnologia al servizio della creatività.

**Uno strumento affidabile e robusto**, con particolare attenzione alle parti più sollecitate dall'utilizzo, come la porta, costruita su un telaio in tubo di acciaio inox.

**Potenza e velocità:** le elevate potenze dei forni Tecnocombi assicurano veloci tempi di risalita della temperatura in camera dopo l'apertura della porta per inserire o prelevare una teglia, garantendo cotture veloci e perfette.

**Ergonomia e facilità d'uso**, grazie ad un design pensato per rendere intuitivo e veloce l'utilizzo da parte dell'operatore.

**FLESSIBILITÀ:** i modelli TECNODUAL sono dotati di uno speciale supporto adatto a teglie GN1/1 e 60x40.

### D SERIES: COMANDI ELETTRONICI

**Uno strumento di organizzazione del lavoro.** Programmare una cottura in un forno misto Tecnocombi significa non preoccuparsene fino a fine cottura, con la certezza di un risultato ottimale e costante.

**Cicli di cottura.** È possibile programmare le cotture con diversi cicli, alternando fasi con vapore a fasi con la sola circolazione di aria in camera o, ancora, a fasi miste. Segnali luminosi di visualizzazione.

**Ricette preimpostate e personalizzazione.** Il funzionamento automatico si basa su ricette prememorizzate e testate o su ricette impostate direttamente dallo chef, caricabili e scaricabili grazie alla connessione USB.

### M SERIES: COMANDI MANUALI

Il **pieno controllo** di ogni fase di cottura attraverso 3 semplici ed intuitivi comandi.

### I vantaggi dell'aria calda forzata e del vapore:

rispetto ad un tradizionale forno statico, il forno a convezione offre la garanzia di una migliore uniformità di cottura, dal momento che il calore si distribuisce in modo omogeneo all'interno della camera. Il livello di vapore desiderato durante la cottura è facilmente impostabile e offre svariati vantaggi in termini di qualità del prodotto e contenuta perdita di peso.

### TECNOCOMBI | TECNODUAL

Technology inspiring creativity.

**A sturdy and reliable oven**, with accurate attention to those parts which are stressed the most by use, such as the door, built on a stainless steel tube frame.

**Power and speed:** the high power of Tecnocombi ovens guarantees fast temperature raise in the cooking chamber after the oven door has been opened, thus assuring quick and perfect cookings.

**Ergonomics and ease of use** thanks to a design specifically intended to be clear and easy to use by any operator.

**FLEXIBILITY:** TECNODUAL models are equipped with special side runners suitable for GN1/1 and 60x40 trays.

### D SERIES: ELECTRONIC CONTROL

**Precious in scheduling cooking operations.** Working with a Tecnocombi oven means not having to worry until the cooking process is over, being sure of an optimal and constant result.

**Cooking cycles.** Each cooking can be prearranged with several cycles, alternating steam cycles and cycles with air-convection only, or even mixed cycles. Light signals display.

### Pre-memorized and personalized recipes.

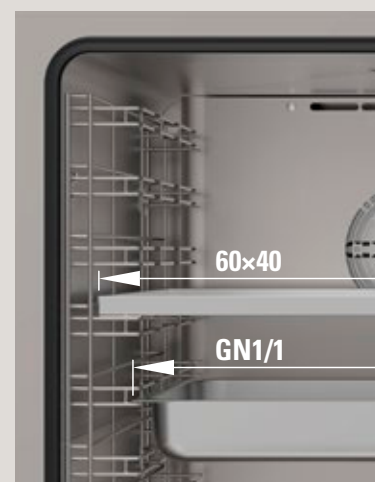
The automatic functioning works with already tested and pre-memorized recipes or with personalized recipes, which can be downloaded and uploaded by the chef thanks to a USB connection.

### M SERIES: MANUAL CONTROL

3 knobs for full and easy control of each cooking cycle.

### Air-convection and steam benefits:

compared to a traditional static oven, a convection oven guarantees a much better cooking uniformity as the heat spreads evenly inside the chamber. The desired steam level can be easily adjusted and offers many advantages in terms of quality and weight loss of the product.



### TECNODUAL:

Doppio alloggiamento per teglie GN1/1 e 60x40  
Side runners suitable for GN1/1 and 60x40 trays



Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento

Oven gasket in silicone rubber-resistant to heat and wear-inserted in the front of the chamber



Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione

Easy to open control panel by means of a coupling system, to facilitate maintenance operations



Camera di cottura in acciaio inox AISI 304, con bordi arrotondati ed ampio raggio per una più facile pulizia

AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges and large-radius for ease of cleaning



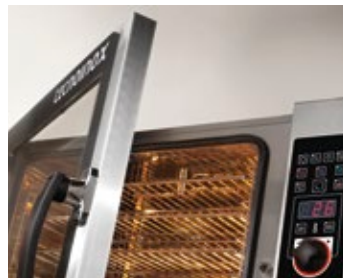
Maniglia con apertura destra/sinistra

Handle with right/left opening



Deflettore apribile per una facile pulizia del vano ventilatore

Easy to open deflector for proper cleaning of the fan compartment



Illuminazione interna camera di cottura

Cooking chamber internal lighting



A richiesta, doccetta di lavaggio  
Spray gun upon request



Robusto telaio della porta costruito in tubo di acciaio inox

Heavy duty door frame made with stainless steel tube



Scarico sulla base della camera di cottura

Drain outlet positioned on the cooking chamber base



Porta con doppio vetro temperato ad intercapedine d'aria.

Vetro atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.

Vetro interno con apertura a libro per facilitare le operazioni di pulizia

Double tempered glass door with air cavity.

Athermic glass to minimize heat irradiation towards the operator and increase efficiency.

Internal glass with folding opening to facilitate cleaning operations



Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa

Under door basin for moisture collection

## D SERIES



Disponibili modelli con 3 programmi di lavaggio automatico

Available models featuring 3 levels of automatic cleaning system



Bacinella di raccolta condensa sotto vetro con convoglio direttamente allo scarico, anche a porta aperta

Under glass moisture collecting tray, directly piping condensation to the drain, even with door open



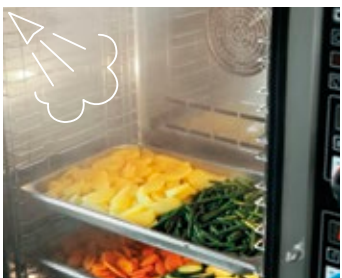
Manopole con funzione di scroll e push per confermare le scelte

Scroll and push knobs



Controllo della temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione

Available models featuring control of product core temperature by means of heat probe



Risparmio energetico: il boiler ad elevate prestazioni satura la camera di vapore con risparmio di energia ed acqua

Energy savings: high performance boiler optimized to fill the cooking chamber with steam granting energy and water savings at the same time

## M SERIES



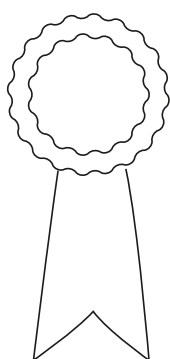
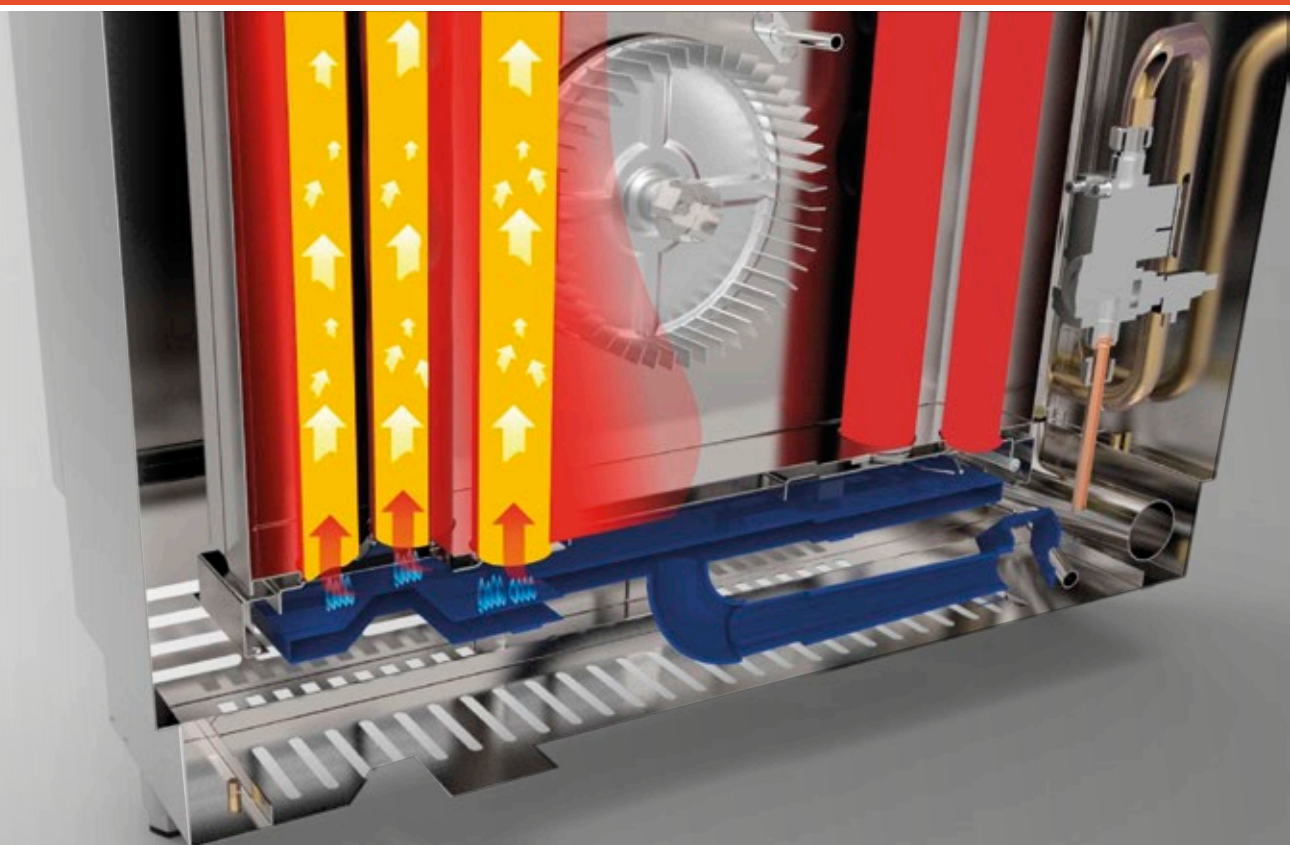
Apertura/chiusura sfiato camera

Manual opening of cooking chamber vent



Selettore 7 livelli di umidità

Steam regulation knob (7 humidity levels)



**HORECA24**

PREMIO INNOVAZIONE  
DELL'ANNO 2014

INNOVATION  
AWARD 2014



# FORNI A GAS INNOVAZIONE TECNOLOGICA GAS OVENS INNOVATION TECHNOLOGY

Forni misti a gas Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual: un brevetto per l'efficienza e la facilità di manutenzione  
Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual gas combi ovens: a patent governing efficiency and ease of maintenance



**INNOVAZIONE** / Per i forni a gas TECNOCOMBI, TECNOBAKE e TECNODUAL, Tecnoinox sviluppa un particolare sistema di scambio di calore che sfrutta al meglio i vantaggi di 2 tecnologie: la facilità di installazione e manutenzione dei bruciatori atmosferici insieme ad un livello di efficienza vicino a quello dei bruciatori soffiati, nell'ottimale connubio tra prezzo competitivo e caratteristiche tecniche di altissimo livello.

**INNOVATION** / For TECNOCOMBI, TECNOBAKE and TECNODUAL gas combi ovens, Tecnoinox has developed a specific heat exchanger system which incorporates the advantages of 2 technologies: the ease of installation and maintenance of the atmospheric burners together with efficiency levels close to those of forced premixed burners, with the perfect balance between competitive price and the highest technical specifications.



**EFFICIENZA** / Attenzione ai costi e anche all'ambiente: la particolare struttura degli scambiatori di calore produce rendimenti superiori alla norma di circa il 15%, riducendo i consumi di gas a parità di utilizzo; inoltre temperatura dei gas di scarico e dispersione di energia sono ridotte al minimo, producendo interessanti incrementi di efficienza.

**EFFICIENCY** / Mindful of both costs and the environment: the specific shape of the heat exchangers provides 15% above average yields, reducing gas consumption at equal use; in addition, the released gas temperature and the energy dispersion are reduced to a minimum, significantly increasing the efficiency.



**RISPARMIO IN OGNI FASE: ACQUISTO, MANUTENZIONE, UTILIZZO** / Il brevetto sullo scambio di calore rende i forni misti a gas Tecnoinox competitivi nell'acquisto, ma anche più semplici e quindi economici negli interventi di installazione e manutenzione, nonché vantaggiosi in termini di risparmio sui costi di esercizio per l'energia.

**SAVINGS ACROSS ALL STAGES: PURCHASING, MAINTENANCE, USE** / The heat exchanger patent makes the Tecnoinox gas combi ovens competitive during the purchasing stage, but also simpler and therefore more user-friendly when carrying out installation and maintenance operations, as well as advantageous in terms of energy costs.



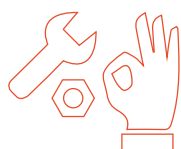
**DURATA DEL FORNO** / Risparmio significa anche maggior durata dell'investimento nel tempo. Per questo alcuni accorgimenti costruttivi sono stati pensati per garantire un ciclo di vita più lungo del forno: in particolare la riduzione al minimo delle giunzioni saldate a contatto con la fiamma riduce sensibilmente le possibilità di rotture meccaniche nel lungo periodo.

**OVEN DURATION** / Some manufacturing devices were designed to guarantee a longer oven life cycle: in the long-term, minimum contact of welded joints with flames reduces the possibility of mechanical damage.



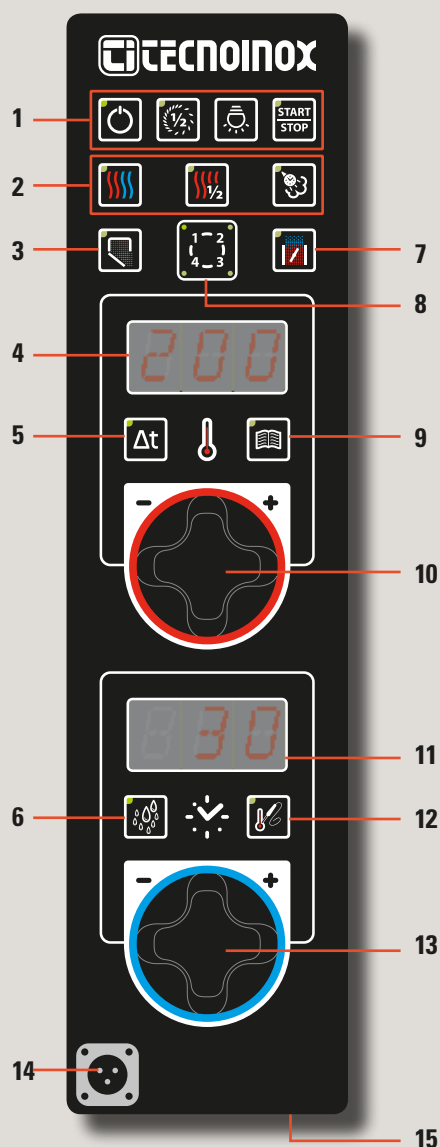
**QUALITA' DI COMBUSTIONE** / Alla combinazione tra bruciatore atmosferico e particolare conformazione degli scambiatori di calore (brevettati) si aggiunge un sistema di modulazione automatica dell'erogazione di potenza del bruciatore che evita gli sprechi di potenza e riduce le emissioni nocive. Inoltre la ridotta temperatura dei gas di scarico aumenta il rendimento del forno diminuendo i consumi.

**COMBUSTION QUALITY** / In addition to the atmospheric burner and to the specific shape of the patented heat exchangers, the ovens are equipped with an automatic burner power supply modulation system, which prevents power waste and reduces harmful emissions. Additionally, the lower released gas temperature increases the oven yield whilst reducing costs.



**FACILITA' DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE** / L'installazione del forno è semplice ed immediata e non richiede l'utilizzo di particolare strumentazione essendo il sistema con bruciatore atmosferico alimentato da una valvola controllata elettronicamente. La semplicità di intervento si estende anche ad eventuali manutenzioni.

**EASE OF INSTALLATION AND MAINTENANCE** / Oven installation is simple and quick and does not require the use of any specific tools as the system has an atmospheric burner which is powered by an electronically controlled valve. Maintenance operations are just as simple to carry out.



## FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1 Interruttore principale  
Main switch
- 2 Funzionamento ad aria calda forzata/  
misto/vapore  
Air-convection/combi/steam cycles
- 3 Raffreddamento rapido a porta aperta  
Rapid cooking chamber cooling with  
door open
- 4 Visualizzazione temperatura/  
temperatura Δt/programmi cottura/  
programmi lavaggio dove previsto  
Display for temperature/Δt temperature  
/cooking programs/automatic cleaning  
programs (where supplied)
- 5 Cotture con ΔT per cotture lente e di  
grosse pezzature  
Δt cooking cycles for slow cookings or  
large food items
- 6 Livello di vapore in camera  
Setting of steam level in the cooking  
chamber
- 7 Controllo dello sfiato  
Vent management
- 8 Selezione cicli di cottura/preriscaldamento  
Cooking cycle selection/preheating  
cycle
- 9 Selezione ricette/programma lavaggio  
se previsto  
Receipes selection/cleaning cycles  
(where supplied)
- 10 Manopola scroll e push per la gestione  
delle impostazioni di temperatura/  
temperatura Δt/ricette/lavaggio se  
previsto  
Scroll and push knob to manage  
temperature settings/Δt temperature  
/receipes/automatic cleaning where  
supplied
- 11 Visualizzazione tempo/livello di vapore  
in camera/temperatura sonda spillone  
dove prevista  
Display for time/steam level in the  
chamber/heat probe temperature  
(when supplied)
- 12 Sonda al cuore dove prevista  
Heat probe management (when  
supplied)
- 13 Manopola scroll e push per la gestione  
delle impostazioni di tempo/umidità/  
sonda al cuore se prevista  
Scroll and push knob to manage time  
settings/steam levels/heat probe when  
supplied
- 14 Connettore sonda al cuore se prevista  
Heat probe connector when supplied
- 15 Connettore USB  
USB connector

## COMANDI ELETTRONICI

- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 50÷275 °C, misto 60÷250 °C, vapore 60÷120 °C.
- 10 livelli di umidità programmabili.
- Evacuazione rapida umidità.
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola.
- Connessione USB.
- Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- Autodiagnosi.
- Bacinella raccolta condensa sottoporta.
- 1/2 velocità della ventola.
- 3 livelli di lavaggio nei modelli dove previsto.
- Preriscaldamento impostabile.

- Ricette preimpostate.
- Ricettario incluso.

## DOTAZIONE STANDARD

- Paratie portateglie.

## A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

## ELECTRONIC CONTROL

- 99 programs with 4 automatic cooking steps.
- Temperature adjustable from 50 to 275 °C in convection mode, from 60 to 250 °C in combi mode, from 60 to 120 °C in steam mode.
- 10 programmable humidity levels.
- Rapid moisture evacuation.
- Automatic motor rotation inverter.
- USB connection.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.

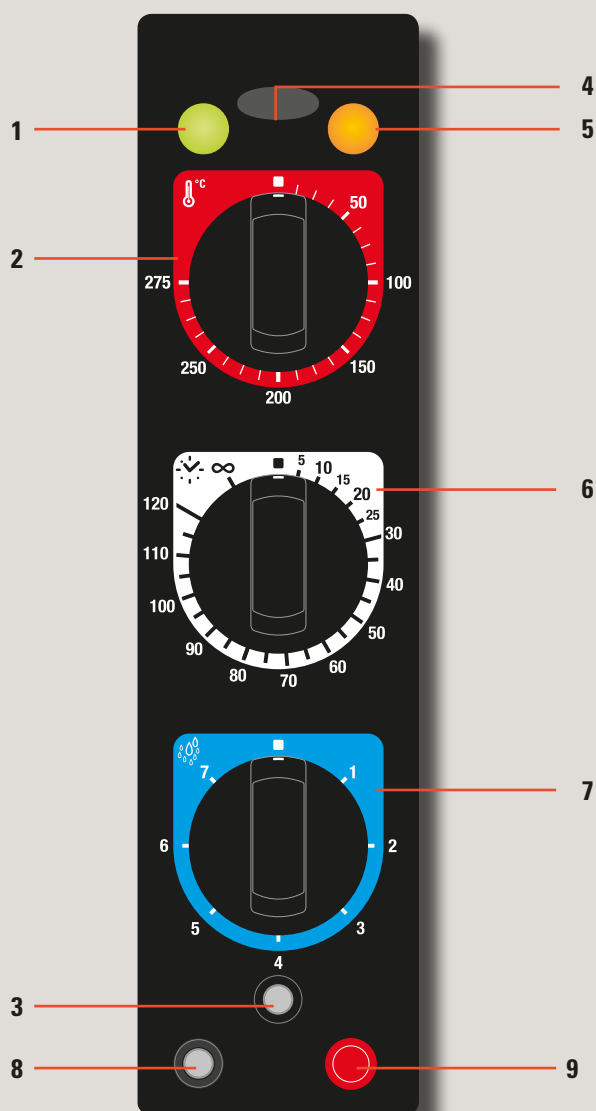
- Self diagnostic.
- Under door basin for moisture collection.
- 1/2 speed fan.
- 3 levels cleaning cycle where provided.
- Settable preheating cycle.
- Stored cooking recipes.
- Recipes book included.

## STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

## AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

- Left opening door.



## FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1** Lampada spia indicante forno in funzione  
Signal light indicating that the oven is working
- 2** Selezione della temperatura: 50÷275 °C  
Temperature selection knob: 50 ÷275 °C
- 3** Pulsante on/off luci camera  
On/off chamber lighting
- 4** Apertura sfiato  
Vent opening
- 5** Lampada spia termostatazione  
Thermostat pilot light
- 6** Timer 0÷120 minuti/funzionamento a tempo continuo  
0÷120 minutes timer/continuous time functioning
- 7** Selettore umidificatore (7 livelli di umidità)  
Steam regulation knob (7 humidity levels)
- 8** Riavvio bruciatore (solo modelli gas)  
Burner restart (gas models only)
- 9** Spia blocco bruciatore (solo modelli gas)  
Signal light indicating burner block (gas models only)

### COMANDI MANUALI

- Selettore temperatura: 50 - 275 °C.
- Timer.
- Inversore automatico della ventola.
- Selettore 7 livelli di umidità.
- Illuminazione interna.
- Porta con doppio vetro apribile.
- Sfiato camera di cottura.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.

### IN DOTAZIONE

- Paratie portateglie.

### A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

### MANUAL CONTROL

- Temperature adjustable from 50 to 275 °C.
- Timer.
- Automatic motor-rotation inverter.
- 7 Humidity levels selectable.
- Internal lighting.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Cooking chamber vent.
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.

























### STANDARD SUPPLIED

- Side runners.



### AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

- Left opening door.

















## TECNOCOMBI D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz	
EFM04D	4 × GN1/1		86 × 65 × 52 cm	⚡		6,25	400 V ~ 3N 50 Hz	
EFM04DS								
EFM04DSL								
EFM04D1								
EFM04DS1								
EFM04DSL1								
EFM06D	6 × GN1/1		86 × 65 × 66 cm			8,25		400 V ~ 3N 50 Hz
EFM06DS								
EFM06DSL								
EFM10D	10 × GN1/1		86 × 65 × 94 cm				16,5	
EFM10DS								
EFM10DSL								
EFM20DSL	20 × GN1/1		100 × 80 × 186 cm			40	230 V ~ 1 50 Hz	
EFM20DSLB								
GFM06D	6 × GN1/1		86 × 70 × 74 cm	⚡				10
GFM06DS								
GFM06DSL								
GFM10D	10 × GN1/1		86 × 70 × 102 cm	⚡		19		
GFM10DS								
GFM10DSL								




## TECNOCOMBI M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. L × P × H DIM. W × D × H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFC04M	4 × GN1/1		86 × 65 × 52 cm	⚡	6,25	400 ~ 3N - 50 Hz
EFC04M1						86 × 65 × 66 cm
EFC06M	86 × 65 × 94 cm		8,25		400 ~ 3N - 50 Hz	
EFC10M						100 × 80 × 186 cm
EFM20M	65 mm	40				
GFC06M	6 × GN1/1		86 × 70 × 74 cm		⚡	10
GFC10M	10 × GN1/1		86 × 70 × 102 cm	19		

## TECNODUAL D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY 	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFB04D	4 × GN1/1 - (60×40)	93 × 72.5 × 52 cm		 	6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFB04DS						
EFB04DSL						
EFB04D1						
EFB04DS1						230 V ~ 1 50 Hz
EFB04DSL1						
EFB06D	6 × GN1/1 - (60×40)	93 × 72.5 × 66 cm		 	8,25	
EFB06DS						
EFB06DSL						
EFB10D	10 × GN1/1 - (60×40)	93 × 72.5 × 94 cm		 	16,5	
EFB10DS						
EFB10DSL						
GFB06D	6 × GN1/1 - (60×40)	93 × 77.5 × 74 cm		 	10	230 V ~ 1 50 Hz
GFB06DS						
GFB06DSL						
GFB10D	10 × GN1/1 - (60×40)	93 × 77.5 × 102 cm		 	19	
GFB10DS						
GFB10DSL						

## TECNODUAL M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY 	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFB04M	4 × GN1/1 - (60×40)	93 × 72.5 × 52 cm		6,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFB04M1					230 V ~ 1 - 50 Hz
EFB06M	6 × GN1/1 - (60×40)	93 × 72.5 × 66 cm		8,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFB10M	10 × GN1/1 - (60×40)	93 × 72.5 × 94 cm		16,5	400 V ~ 3N - 50 Hz
GFB06M	6 × GN1/1 - (60×40)	93 × 77.5 × 74 cm		10	230 V ~ 1 - 50 Hz
GFB10M	10 × GN1/1 - (60×40)	93 × 77.5 × 102 cm		19	



#### KIT PER LA SOVRAPPONIBILITÀ

Flessibilità, razionalizzazione del lavoro, risparmio energetico, ergonomia. I forni Tecnoinox possono essere sovrapposti a 2 a 2 per creare composizioni a colonna flessibili e funzionali. Grazie agli appositi kit, i forni possono essere abbinati in diverse combinazioni con il vantaggio di poter gestire nello stesso momento cotture che necessitano di umidità, tempi e temperature diverse. Flessibilità è anche risparmio energetico ed efficienza, dal momento che per ridotti carichi di prodotto è possibile far lavorare a pieno uno dei forni anziché sprecare energia per riscaldare un forno più grande non del tutto carico. I kit sono progettati in modo da creare colonne della giusta altezza rispetto all'operatore, rispettando la sicurezza nelle operazioni di inserimento ed estrazione delle teglie e l'ergonomia nell'utilizzo dell'apparecchiatura.

#### STACKING KIT

Flexibility, work rationalisation, energy savings, ergonomics. Tecnoinox ovens can be stacked in a pile to create a flexible and practical cooking column. Thanks to Tecnoinox stacking kits, the chef can arrange ovens in the preferred combination and will be able to keep control on dishes that need different temperature, humidity and cooking times. Flexibility also means energy savings and efficiency. For instance, the chef can choose to have a smaller oven working on full load other than wasting energy to heat a bigger oven. All kits are designed to be as tall as the user is comfortable with, to guarantee safety while handling trays and the highest workplace ergonomics.

Kit di sovrapposizione  
 Forno misto 10xGN  
 Forno misto 6xGN  
 Cappa di aspirazione

Stacking kit  
 10xGN Combi oven  
 6xGN Combi oven  
 Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
 Forno misto 4xGN  
 Forno misto 4xGN  
 Forno misto 4xGN  
 Cappa di aspirazione

Stacking kit  
 4xGN Combi oven  
 4xGN Combi oven  
 4xGN Combi oven  
 Extractor hood



Kit di sovrapposizione  
Forno misto 10xGN  
Forno misto 4xGN  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
10xGN Combi oven  
4xGN Combi oven  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno misto 6xGN  
Forno misto 6xGN  
Cappa di aspirazione

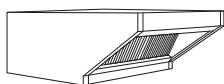
Stacking kit  
6xGN Combi oven  
6xGN Combi oven  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno misto 6xGN  
Forno misto 4xGN  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
6xGN Combi oven  
4xGN Combi oven  
Extractor hood

KIT DI SOVRAPPOSIZIONE PER TECNOCOMBI | TECNOJUAL  
STACKING KIT FOR TECNOCOMBI | TECNOJUAL

**FORNI OVENS**

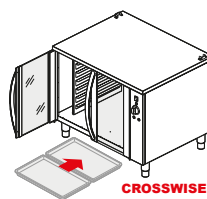


**KFGC (solo/only TECNOCOMBI)**

Cappa a condensazione vapori con aspiratore  
Solo per forni 6GN e 10GN  
Condensing extractor hood with motor  
Only for 6GN & 10GN ovens

**KFPC (solo/only TECNODUAL)**

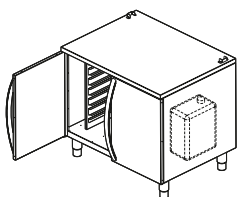
Cappa a condensazione vapori con aspiratore  
Solo per forni 6 e 10 teglie  
Condensing extractor hood with motor  
Only for 6 & 10 trays ovens



CROSSWISE

**BUP5CW (solo/only TECNODUAL)**

Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)  
Piano rinforzato  
Capacità 14 teglie GN1/1 - (60x40)  
Prover cabinet with glass door (water injection)  
Reinforced top  
Capacity 14 x GN1/1 - (60x40) trays



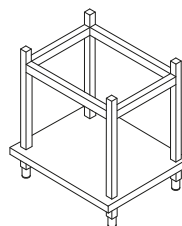
Armadio neutro, porta teglie e porta detergente  
Neutral cupboard with runners & detergent tank support

**BNG6** > 7xGN1/1

(solo/only TECNOCOMBI)

**BNP5** > 16x(60x40) - GN1/1

(solo/only TECNODUAL)



Base per forni TECNOCOMBI  
Base for TECNOCOMBI ovens

**SFG4** > 4GN

**SFG6** > 6GN - 10GN elettrici/electric

**SFG6G** > 6GN - 10GN gas

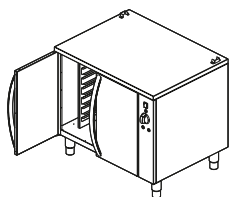
Base per forni TECNODUAL

Base for TECNODUAL ovens

**SFP3** > forni 4 teglie / 4 trays ovens

**SFP5** > forni elettrici 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays electric ovens

**SFP5G** > forni gas 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays gas ovens



**BCG6**

Armadio caldo, porta teglie

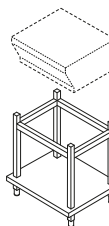
Capacità 7 teglie GN1/1

(solo/only TECNOCOMBI)

Hot cupboard with runners

Capacity 7 x GN1/1 trays

(solo/only TECNOCOMBI)



Base per forni TECNOCOMBI con cappa  
Base for TECNOCOMBI oven with hood

**SFGK** > forni elettrici 6GN / 6GN electric ovens

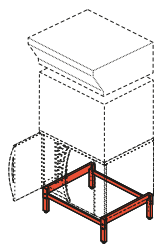
**SFGKG** > forni gas 6GN / 6GN gas ovens

Base per forni TECNODUAL con cappa

Base for TECNODUAL oven with hood

**SFPK** > forni elettrici 6 teglie / 6 trays electric ovens

**SFPKG** > forni gas 6 teglie / 6 trays gas ovens



Base per forni TECNOCOMBI con cappa  
su armadio

Base for composition of TECNOCOMBI  
with hood on top of a cupboard

**AFGAK** > solo forni 6 GN1/1

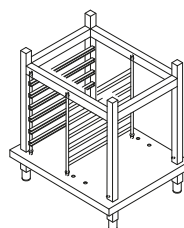
6 GN1/1 ovens only

Base per forni TECNODUAL 6 teglie con cappa  
su armadio

Base for composition of 6 trays TECNODUAL  
with hood on top of a cupboard

**AFPAKC** > con/with **BNP5** - **BUP5CW**

**AFPAKL** > con/with **BUP5LW**



Base con portateglie per forni TECNOCOMBI  
TECNOCOMBI oven base with side runners

**SFGT4** > forni 4GN

4GN ovens

**SFGT6** > forni elettrici 6GN e 10GN

6GN & 10GN electric ovens

**SFGT6G** > forni gas 6GN e 10GN

6GN & 10GN gas ovens

Base con portateglie per forni TECNODUAL  
TECNOCOMBI oven base with side runners

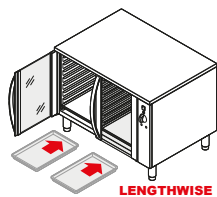
**SFBT4** > forni 4 teglie / 4 trays ovens

**SFBT6** > forni elettrici 6 e 10 teglie / 6 & 10

trays electric ovens

**SFBT6G** > forni gas 6 e 10 teglie

6 & 10 trays gas ovens



LENGTHWISE

**BUP5LW (solo/only TECNODUAL)**

Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)

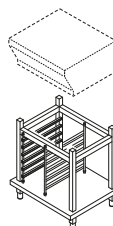
Piano rinforzato

Capacità 14 teglie GN1/1 - (60x40)

Prover cabinet with glass door (water injection)

Reinforced top

Capacity 14 x GN1/1 - (60x40) trays



Base con portateglie per forni TECNOCOMBI  
con cappa

Base with side runners for TECNOCOMBI oven  
with hood

**SFGTK** > forni elettrici 6GN / 6GN electric ovens

**SFGTKG** > forni gas 6GN / 6GN gas ovens

Base con portateglie per forni TECNODUAL  
con cappa

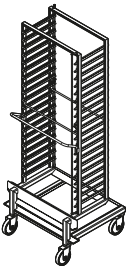
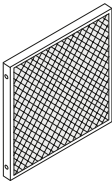
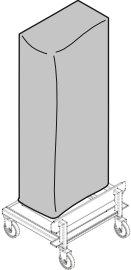
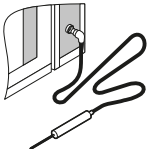
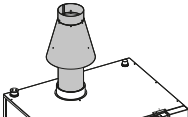

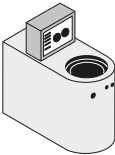
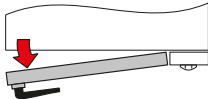
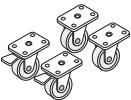
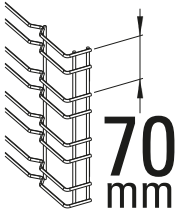

Base with side runners for TECNODUAL oven  
with hood

**SFBTK** > forni elettrici 6 teglie /

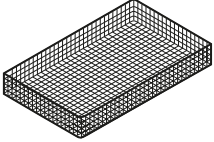
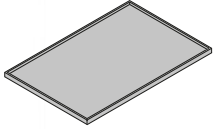
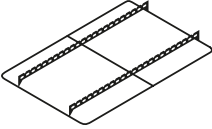
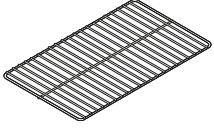
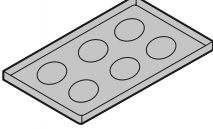
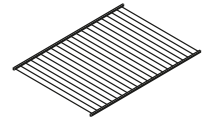
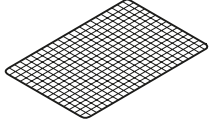
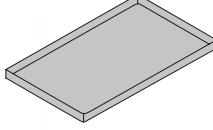
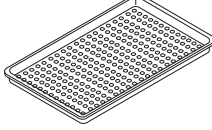
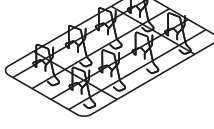
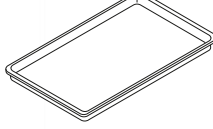
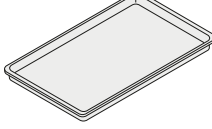
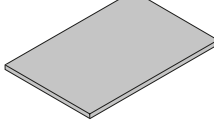
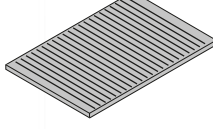
6 trays electric ovens

**SFBTKG** > forni gas 6 teglie / 6 trays gas ovens

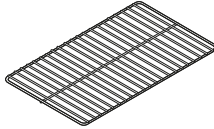
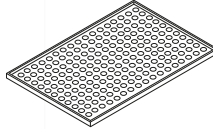
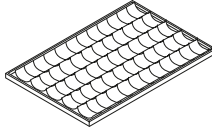
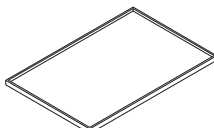
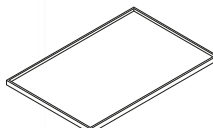
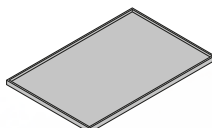


	<p><b>CSG20</b> Carrello 20 teglie GN1/1 Interasse 65 mm - 25.6 in Tray rack trolley (20xGN1/1 trays) Space between shelves 65 mm - 25.6 in</p> <p><b>CSP20</b> Carrello porta piatti Capacità 54 piatti, diametro max 31cm - 12.2 in Plate rack trolley Capacity 54 plates, max diameter 31cm - 12.2 in</p>		<p><b>951914</b> Filtro per grassi Fat filter</p>
	<p><b>CCG20</b> Capottina termica Holding cover</p>		<p><b>951913</b> Sonda al cuore ad ago per sottovuoto e piccole pezzature Needle probe for small joints and vacuum cookings</p>
	<p><b>951935</b> Camino antivento Damper</p>		<p><b>951915</b> Detergente alcalino in tanica 10 Lt 10 Lt alkaline detergent tank</p> <p><b>951947</b> Disincrostante boiler 10l Boiler descaler (10 lt)</p>
	<p><b>951910</b> Addolcitore Water softener  230 V ~ 1   50 Hz</p>		<p>Porta ad apertura sinistra Versione disponibile solo su richiesta in fase d'ordine del forno</p> <p>Left opening door Only available upon request when ordering the oven</p>
	<p><b>951911</b> Kit ruote Wheel kit</p>		<p><b>961911</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 3 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 3 trays ovens</p> <p><b>961912</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 5 teglie Pair of 70 mm spaced side runners f or 5 trays ovens</p>
	<p><b>951912</b> Doccia laterale esterna External spray gun</p>	<p><b>961913</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 8 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 8 trays ovens</p>	<p><b>961913</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 8 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 8 trays ovens</p> <p><b>(solo per forni / only for ovens TECNODUAL)</b></p>

TEGLIE GN1/1 PER FORNI TECNOCOMBI E TECNODUAL | GN1/1 TRAYS FOR TECNOCOMBI AND TECNODUAL

	<p><b>091946</b> Cestello in rete pre-fritti (1.8 kg) Mesh basket for pre-fried food (1.8 kg)</p>		<p><b>951917</b> Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia</p>		<p><b>091949</b> Griglia INOX speciale per cottura spiedini Stainless steel grid for kebabs</p>
	<p><b>9055</b> Griglia INOX Stainless steel grid</p>		<p><b>091951</b> Teglia in alluminio teflonata antiaderente per frittatine Teflon-coated non-stick aluminium tray for omelettes</p>		<p><b>091950</b> Griglia speciale per cottura carni e pesci Special grid for meat and fish</p>
	<p><b>091947</b> Griglia speciale per cottura verdure Special grid for vegetables</p>		<p>Teglia in alluminio teflonata antiaderente per fritti Non-stick teflon-coated aluminium tray for fried food</p> <p><b>091952</b> h = 2 cm <b>091953</b> h = 4 cm <b>091954</b> h = 6,5 cm</p>		<p>Bacinella INOX forata Perforated stainless steel baking tray</p> <p><b>9056</b> h = 2 cm <b>9057</b> h = 4 cm <b>9058</b> h = 6,5 cm</p>
	<p><b>091910</b> Griglia GN1/1 per 8 polli (1.2 Kg) GN1/1 grid for 8 chickens (1.2 Kg)</p>		<p>Bacinella liscia INOX Smooth stainless steel baking tray</p> <p><b>9032</b> h = 2 cm <b>9033</b> h = 4 cm <b>9034</b> h = 6,5 cm</p>		<p>Vassoio smaltato nero Black enamelled baking tray</p> <p><b>9059</b> h = 2 cm <b>9060</b> h = 4 cm <b>9061</b> h = 6,5 cm</p>
	<p><b>091933</b> Teglia a spessore in alluminio antiaderente liscia Thick non-stick smooth aluminum plate</p>		<p><b>951934</b> Teglia a spessore in alluminio antiaderente rigata Thick non-stick ribbed aluminum plate</p>		

TEGLIE 60x40 SOLO PER TECNODUAL | 60x40 TRAYS, ONLY FOR TECNODUAL

	<p><b>9037</b> Griglia cromata Chromium-plated grid</p>		<p><b>9045</b> Teglia forata in alluminio Perforated aluminium tray</p>		<p><b>9046</b> Teglia sagomata per baguette in alluminio Shaped aluminium tray for baguettes</p>
	<p><b>9041</b> Teglia liscia in alluminio Aluminium smooth baking tray</p>		<p><b>9042</b> Teglia liscia in lamiera alluminata Aluminium steel smooth baking tray</p>		<p><b>961910</b> Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce Thick aluminium baking tray for pizza and focaccia</p>



# TECNOBAKE



Perfetta uniformità di cottura e precisione nella gestione dell'umidità per i professionisti di pasticceria e panetteria

Perfect cooking uniformity and precise humidity control in the bakery and pastry field

**FORNI MISTI PASTICCERIA CON VAPORE DIRETTO - 3 / 5 / 8 / 16 TEGLIE**  
**COMBI OVENS FOR PASTRY (DIRECT STEAM) - 3 / 5 / 8 / 16 TRAYS**



**TECNOBAKE**

**D SERIES: COMANDI ELETTRONICI**

**Automazione per avanzate esigenze di programmazione del lavoro.**

Tecnobake è dotato di un set di ricette preimpostate e memorizzate. Anche i programmi impostati manualmente in ogni fase possono essere memorizzati per ripetere di volta in volta lo stesso risultato con la massima velocità.

**Sbuffo di vapore** temporizzato, particolarmente utile ad inizio cottura per ottimi risultati nella cottura del pane.

Sistema di **apertura dello sfiato camera** per l'evacuazione rapida dei vapori in camera, programmabile nelle varie fasi di cottura.

Programma di **lavaggio automatico e sonda** al cuore previsti in alcuni modelli.

Inversione automatica del senso di rotazione della **ventola**, per un'ideale uniformità di cottura. Due velocità di ventilazione selezionabili e possibilità di riduzione della potenza per cotture delicate.

**M SERIES: COMANDI MANUALI**

**Un forno semplice e sofisticato allo stesso tempo.**

Un prodotto fragrante, dall'aspetto accattivante, perfettamente lievitato: TECNOBAKE M series abbina l'aria calda forzata al vapore.

**L'aria calda forzata** riduce i tempi di cottura e garantisce una uniforme distribuzione del calore, ottimizzata grazie all'inversione automatica del senso di rotazione della ventola.

La gestione del **vapore** è agevole grazie al selettore a 7 livelli. L'umidità in eccesso in camera può essere facilmente gestita tramite lo sfiato manuale.

TECNOBAKE M series è dotato di un comodo **timer** programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso a fine cottura. In alternativa è possibile impostare il funzionamento continuo a tempo infinito. Tutte le funzioni del forno sono facilmente gestibili tramite 3 semplici ed intuitivi comandi.

**TECNOBAKE**

**D SERIES: ELECTRONIC CONTROL**

**Automation for advanced cooking operations scheduling.**

Tecnobake is equipped with some stored cooking recipes. Personalized cooking programs, manually prearranged in every phase, can also be stored to achieve uniform result every time, with minimum effort.

**Timed steam injection**, especially suitable for best results in the initial phase of bread baking.

**Cooking chamber vent** for rapid release of excess humidity, programmable in each cooking cycle.

Versions with **heat probe** and **automatic cleaning system** available.

Automatic fan-rotation inverter for perfect baking uniformity. Two fan speeds available and possibility of power reduction for more delicate cookings.

**M SERIES: MANUAL CONTROL**

**A sophisticated yet simple oven.**

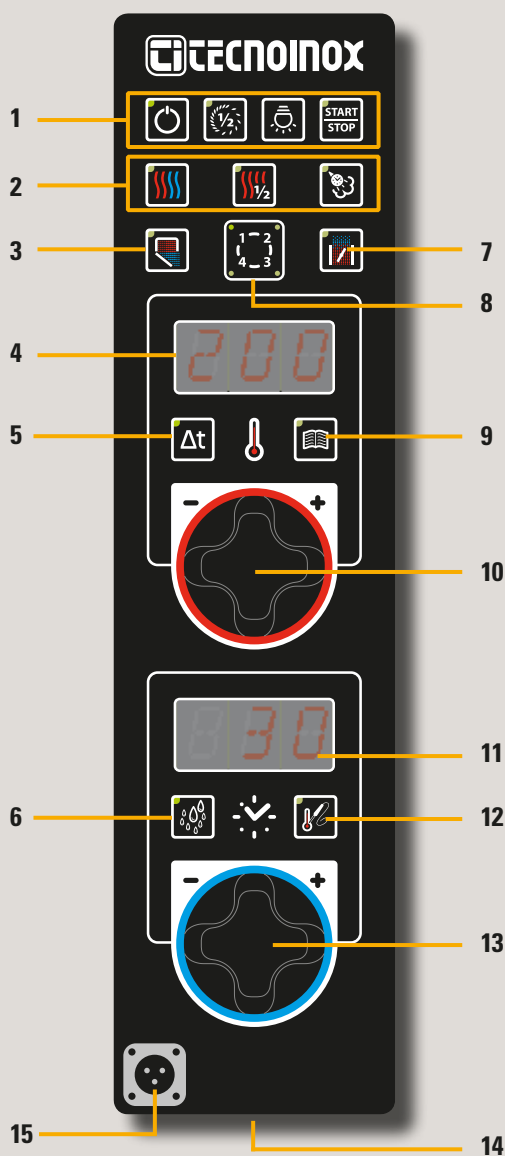
A fragrant product with a crisp look, perfectly leavened: TECNOBAKE M series combines steam with the air-convection system.

**The air-convection system** reduces cooking times and allows a more uniform and even distribution of the heat. An important role is also played by the fan-rotation inverter.

A 7 levels knob allows easy adjustment of the steam while the excess humidity is easily released by the manual cooking chamber vent.

TECNOBAKE M series features a handy **timer**, programmable up to 120 minutes with warning ring tone at the end of the cooking cycle. As an alternative it can be set to function non-stop.

All oven functions can be arranged by 3 simple and clear controls.



## FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1 Interruttore principale  
Main switch
- 2 Funzionamento misto/con riduzione potenza/sbuffo di vapore  
Combi mode/power reduction cycle/timed steam injection
- 3 Raffreddamento rapido a porta aperta  
Rapid cooking chamber cooling with door open
- 4 Visualizzazione temperatura/temperatura ΔT/programmi cottura/programmi lavaggio (dove previsto)  
Display for temperature/Δt temperature/cooking programs/automatic cleaning programs (where supplied)
- 5 Cotture con ΔT per cotture lente e di grosse pezzature  
Δt cooking cycles for slow cookings or large food items
- 6 Livello di vapore in camera  
Setting of steam level in the cooking chamber
- 7 Controllo dello sfiato  
Vent management
- 8 Selezione ciclo di cottura  
Cooking cycle selection
- 9 Selezione ricette/programma lavaggio se previsto  
Recipes selection/cleaning cycles (if supplied)
- 10 Manopola scroll e push per la gestione delle impostazioni di temperatura/temperatura ΔT/ricette/lavaggio se previsto  
Scroll and push knob to manage temperature settings/ΔT temperature/recipes/automatic cleaning where supplied
- 11 Visualizzazione tempo/livelli di vapore in camera/temperatura sonda spillone  
Time, steam level in the chamber, heat probe temperature display
- 12 Sonda al cuore  
Heat probe management
- 13 Manopola scroll e push per la gestione delle impostazioni di tempo  
Scroll and push knob to manage time settings
- 14 Connettore USB  
USB connector
- 15 Connettore sonda al cuore se prevista  
Heat probe connector when supplied

## COMANDI ELETTRONICI

- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 50÷275 °C, misto 60÷250 °C.
- 10 livelli di umidità programmabili
- Evacuazione rapida umidità.
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola.
- Connessione USB.
- Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- Autodiagnosi.
- Bacinella raccolta condensa sottoporta.
- 1/2 velocità della ventola.
- 3 livelli di lavaggio nei modelli dove previsto.
- Preriscaldamento impostabile.
- Ricette preimpostate.
- Ricettario incluso.

## DOTAZIONE STANDARD

- Paratie portategole.
- Porta ad apertura sinistra.

## A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

## ELECTRONIC CONTROL

- 99 programs with 4 automatic cooking steps.
- Temperature adjustable from 50 to 275 °C in convection mode, from 60 to 250 °C in combi mode.
- 10 programmable humidity levels.
- Rapid moisture evacuation.
- Automatic motor rotation inverter.
- USB connection.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.
- Self diagnostic.
- Under door basin for moisture collection.

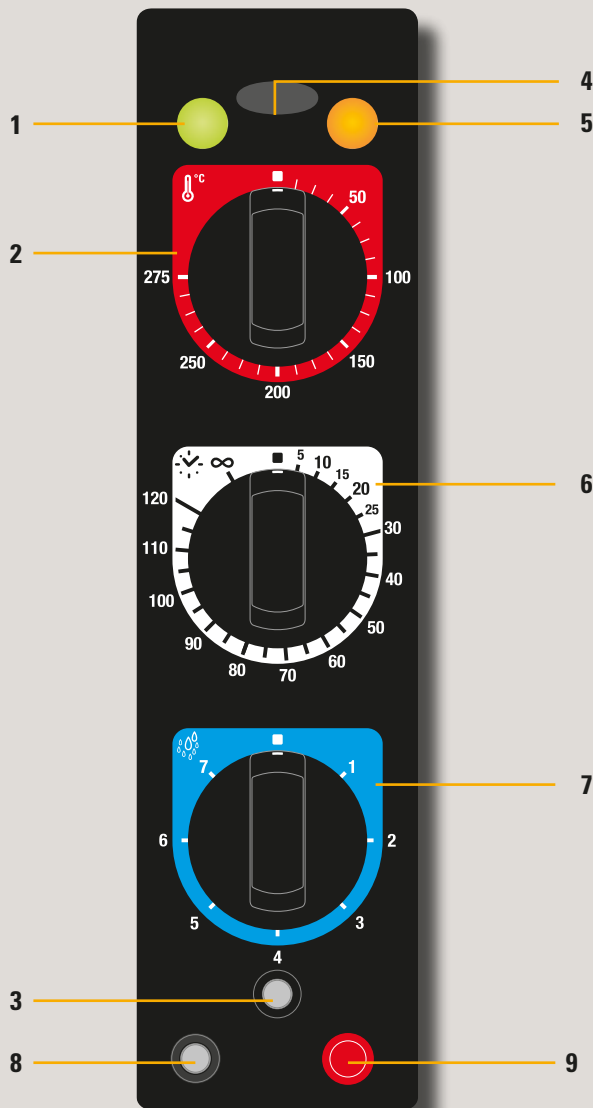
- 1/2 speed fan.
- 3 levels cleaning cycle where provided.
- Settable preheating cycle.
- Stored cooking recipes.
- Recipes book included

## STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

## AT REQUEST WITH ORDERING THE OVEN

- Left opening door.



## FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1 Lampada spia indicante forno in funzione  
Signal light indicating that the oven is working
- 2 Selezione della temperatura: 50÷275 °C  
Temperature selection knob: 50 ÷275 °C
- 3 Pulsante on/off luci camera  
On/off chamber lighting
- 4 Apertura sfiato  
Vent opening
- 5 Lampada spia termostatazione  
Thermostat pilot light
- 6 Timer 0÷120 minuti/funzionamento a tempo continuo  
0÷120 minutes timer/continuous time functioning
- 7 Selettore umidificatore (7 livelli di umidità)  
Steam regulation knob (7 humidity levels)
- 8 Riavvio bruciatore (solo modelli gas)  
Burner restart (gas models only)
- 9 Spia blocco bruciatore (solo modelli gas)  
Signal light indicating burner block (gas models only)

## COMANDI MANUALI

- Selettore temperatura: 50 - 275 °C.
- Timer.
- Inversore automatico della ventola.
- Selettore 7 livelli di umidità.
- Illuminazione interna.
- Porta con doppio vetro apribile.
- Sfiato camera di cottura.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304

## IN DOTAZIONE

- Paratie portateglie.

## A RICHIESTA IN FASE D'ORDINE

- Porta ad apertura sinistra.

## MANUAL CONTROL

- Temperature adjustable from 50 to 275 °C.
- Timer.
- Automatic motor-rotation inverter.
- 7 Humidity levels selectable.
- Internal lighting.
- Double glass door (the glass che be opened separately).
- Cooking chamber vent.
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.














## STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

## AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN



- Left opening door.

## TECNOBAKE D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFP03D	3 x (60x40)	90 mm	93 x 72,5 x 52 cm	⚡		6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP03DS							
EFP03DSL							
EFP03D1							
EFP03DS1							
EFP03DSL1							
EFP05D	5 x (60x40)	90 mm	93 x 72,5 x 66 cm	⚡		8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP05DS							
EFP05DSL							
EFP08D	8 x (60x40)	90 mm	93 x 72,5 x 94 cm	⚡		16,5	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP08DS							
EFP08DSL							
EFP16DSL	16 x (60x40)	80 mm	100 x 80 x 186 cm			40	
GFP05D	5 x (60x40)	90 mm	93 x 77,5 x 74 cm	🔥		10	230 V ~ 1 50 Hz
GFP05DS							
GFP05DSL							
GFP08D	8 x (60x40)	90 mm	93 x 77,5 x 102 cm	🔥		19	230 V ~ 1 50 Hz
GFP08DS							
GFP08DSL							



## TECNOBAKE M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
<b>EFP03M</b>	<b>3 × (60×40)</b>	90 mm	93 × 72,5 × 52		6,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
<b>EFP03M1</b>						230 V ~ 1 - 50Hz
<b>EFP05M</b>	<b>5 × (60×40)</b>		93 × 72,5 × 66		16,5	400 V ~ 3N - 50 Hz
<b>EFP08M</b>	<b>8 × (60×40)</b>		93 × 72,5 × 94			
<b>EFP16M</b>	<b>16 × (60×40)</b>	80 mm	100 × 80 × 186	40		
<b>GFP05M</b>	<b>5 × (60×40)</b>	90 mm	93 × 77,5 × 74		10	230 V ~ 1 - 50Hz
<b>GFP08M</b>	<b>8 × (60×40)</b>		93 × 77,5 × 102		19	



## FORNI OVENS

Kit di sovrapposizione  
Forno 8 teglie 60×40  
Forno 5 teglie 60×40  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 8 × (60×40) trays  
Oven with 5 × (60×40) trays  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno 3 teglie 60×40  
Forno 3 teglie 60×40  
Forno 3 teglie 60×40  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 3 × (60×40) trays  
Oven with 3 × (60×40) trays  
Oven with 3 × (60×40) trays  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno 8 teglie 60×40  
Forno 3 teglie 60×40  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 8 × (60×40) trays  
Oven with 3 × (60×40) trays  
Extractor hood

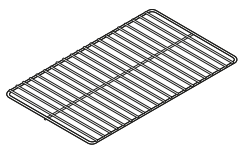


Kit di sovrapposizione  
 Forno 5 teglie 60x40  
 Forno 5 teglie 60x40  
 Cappa di aspirazione

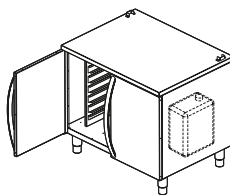
Stacking kit  
 Oven with 5 × (60x40) trays  
 Oven with 5 × (60x40) trays  
 Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
 Forno 5 teglie 60x40  
 Forno 3 teglie 60x40  
 Cappa di aspirazione

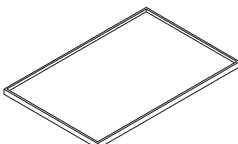
Stacking kit  
 Oven with 5 × (60x40) trays  
 Oven with 3 × (60x40) trays  
 Extractor hood



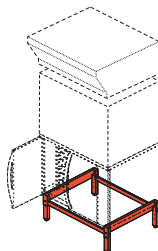
**9037**  
Griglia cromata  
Chromium-plated grid



**BNP5**  
Armadio neutro, porta teglie e porta detergente  
Capacità 16 teglie (60x40) - GN1/1  
Neutral cupboard with runners & detergent tank support | Capacity 16 trays (60x40) - GN1/1

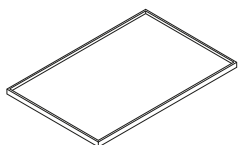


**9041**  
Teglia liscia in alluminio  
Aluminium smooth baking tray

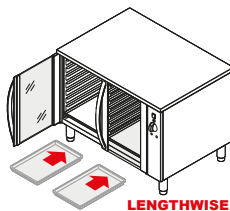


**AFPAC**  
Alzatina per **TECNOBAKE** con cappa **KFPC** su armadio **BNP5 - BUP5CW**  
Base for composition of **TECNOBAKE** with **KFPC** hood on top of a **BNP5 - BUP5CW** cupboard

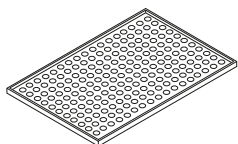
**AFPAL**  
Alzatina per **TECNOBAKE** con cappa **KFPC** su armadio **BUP5LW**  
Base for composition of **TECNOBAKE** with **KFPC** hood on top of a **BUP5LW** cupboard



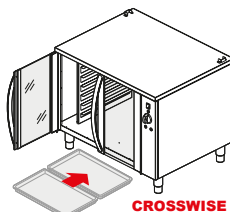
**9042**  
Teglia liscia in lamiera alluminata  
Aluminium steel smooth baking tray



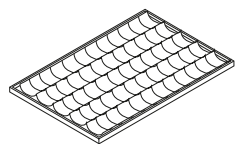
**BUP5LW**  
Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)  
Piano rinforzato  
Capacità 14 teglie GN1/1 - (60x40)  
Prover cabinet with glass door (water injection)  
Reinforced top  
Capacity 14 x GN1/1 - (60x40) trays



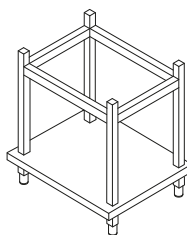
**9045**  
Teglia forata in alluminio  
Perforated aluminium tray



**BUP5CW**  
Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua)  
Piano rinforzato  
Capacità 14 teglie GN1/1 - (60x40)  
Prover cabinet with glass door (water injection)  
Reinforced top  
Capacity 14 x GN1/1 - (60x40) trays



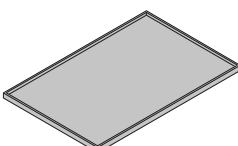
**9046**  
Teglia sagomata per baguette in alluminio  
Shaped aluminium tray for baguettes



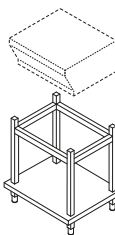
**SFP3**  
Base per forni elettrici - Solo per forni 3 teglie  
Base for electric ovens - Only for 3 trays ovens

**SFP5**  
Base per forni elettrici - Solo per forni 5 e 8 teglie  
Base for electric ovens - Only for 5 & 8 trays ovens

**SFP5G**  
Base per forni gas - Solo per forni 5 e 8 teglie  
Base for gas ovens - Only for 5 & 8 trays ovens

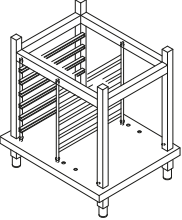
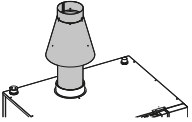
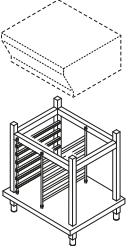
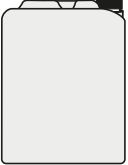
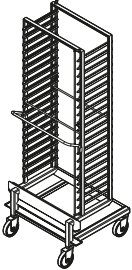
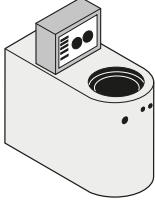
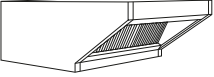
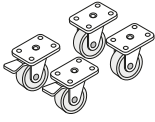

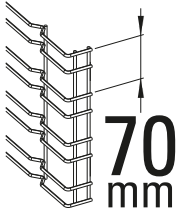
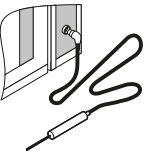
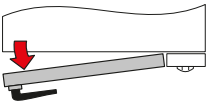


**961910**  
Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce  
Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia



**SFPK**  
Base per forni elettrici con cappa, solo per forni 5 teglie  
Base for electric oven with hood, only for 5 trays ovens

**SFPKG**  
Base per forni gas con cappa, solo per forni 5 teglie  
Base for gas oven with hood, only for 5 trays ovens

	<p><b>SFPT3</b> Base con portateglie - Solo per forni elettrici 3 teglie Base with side runners - Only for 3 trays electric ovens</p> <p><b>SFPT5</b> Base con portateglie - Solo per forni elettrici 5 e 8 teglie Base with side runners - Only for 5 &amp; 8 trays electric ovens</p> <p><b>SFPT5G</b> Base con portateglie - Solo per forni gas 5 e 8 teglie Base with side runners - Only for 5 &amp; 8 trays gas ovens</p>		<p><b>951935</b> Camino antivento Damper</p> <p><b>(solo per forni / only for ovens GFP08M - GFP08D - GFP08DS - GFP08DSL)</b></p>
	<p><b>SFPTK</b> Base con portateglie, solo per forni elettrici 5 teglie con cappa Base with side runners, only for 5 trays electric oven with hood</p> <p><b>SFPTKG</b> Base con portateglie, solo per forni gas 5 teglie con cappa Base with side runners, only for 5 trays gas oven with hood</p>		<p><b>951915</b> Detergente alcalino in tanica 10 Lt 10 Lt alkaline detergent tank</p>
	<p><b>CSP16</b> Carrello 16 teglie 600x400 Interasse 80 mm - 31.5 in Tray rack trolley (16x(600x400) trays) Space between shelves 80 mm - 31.5 in</p>		<p><b>951910</b> Addolcitore Water softener</p> <p>230 V ~ 1   50Hz</p>
	<p><b>KFPC</b> Cappa a condensazione vapori con aspiratore Solo per forni 5 e 8 teglie Condensing extractor hood with motor Only for 5 &amp; 8 trays ovens</p>		<p><b>951911</b> Kit ruote Wheel kit</p>
	<p><b>951912</b> Doccia laterale esterna External spray gun</p>		<p><b>961911</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 3 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 3 trays ovens</p> <p><b>961912</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 5 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 5 trays ovens</p>
	<p><b>951913</b> Sonda al cuore ad ago per sottovuoto e piccole pezzature Needle probe for small joints and vacuum cookings</p>		<p><b>961913</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 8 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 8 trays ovens</p> <p><b>(solo per forni / only for ovens TECNODUAL)</b></p>
	<p>Porta ad apertura sinistra Versione disponibile solo su richiesta in fase d'ordine del forno Left opening door Only available upon request when ordering the oven</p>		

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA 5 E 10 TEGLIE 5 AND 10 TRAYS BLAST FREEZERS



### ABBATTITORI

Forni e abbattitori di temperatura Tecnoinox insieme per un avanzato sistema di lavoro che ottimizza il servizio e aggiunge efficienza in cucina:

- Flessibilità nell'organizzazione del lavoro
- Igiene e sicurezza degli alimenti
- Qualità, freschezza, fragranza dei prodotti, come appena cotti
- Risparmio negli acquisti e riduzione degli sprechi
- Aumento della redditività

### CARATTERISTICHE

- 2 cicli:
  - negativo da +90°C a -18°C
  - positivo da +90°C a +3°C (HARD modalità rapida, SOFT delicata)
- Passo teglie 67 mm
- Speciale struttura porta teglie in dotazione che può alloggiare griglie GN1/1 o 60x40
- Spillone in dotazione

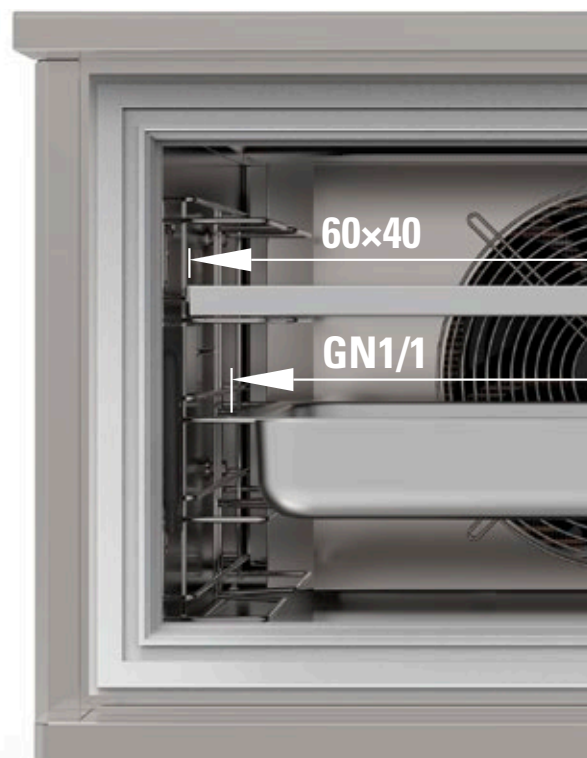
### BLAST FREEZERS

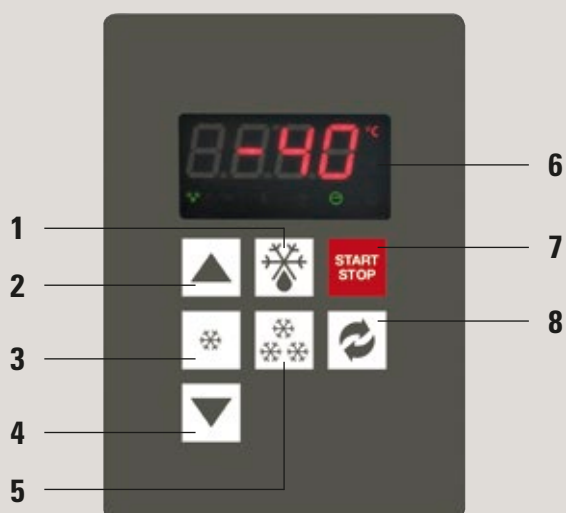
Tecnoinox ovens and blast freezers work together for an advanced operational system which optimises service and heightens efficiency in the kitchen:

- Flexibility when organising work
- Food hygiene and safety
- Quality, freshness, fragrance of the freshly cooked products
- Save on spending and a reduction of waste
- Increased profitability

### FEATURES


- 2 cycles:
  - negative temperature cycle from 90°C to -18°C
  - positive temperature cycle from +90°C to +3°C (HARD rapid mode or SOFT gentle mode)
- Spacing between shelves: 67 mm
- Special tray rack provided - which can hold GN1/1 or 60x40 trays
- Probe provided




**FUNZIONI / FUNCTIONS**

- 1** Sbrinamento manuale  
Manual defrost
- 2** Tasto regolazione  
Control button
- 3** Abbattimento  
Chilling
- 4** Tasto regolazione  
Control button
- 5** Surgelazione  
Freezing
- 6** Visualizzazione temperatura e tempo  
Temperature and time display
- 7** Start / Stop
- 8** Selezione modalità HARD (rapido)  
o SOFT (delicato)  
HARD (rapid process) or SOFT  
(gentle process) mode selection.

**ABBATTITORI / BLAST FREEZERS**

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
<b>ATB05</b>	<b>5 x GN1/1 - (60x40)</b>	67 mm	80 x 70 x 90 cm		1,05 kW	230 V ~ 50 Hz
<b>ATB10</b>	<b>10 x GN1/1 - (60x40)</b>		80 x 78 x 170 cm		1,65 kW	

**ACCESSORI / OPTIONAL EXTRAS**

MODELLO MODEL	
<b>AFGA</b>	Alzatina per forni elettrici TECNOCOMBI su abbattitore 5 teglie Kicking stript for composition of an electric TECNOCOMBI oven on top of a 5 tray blast freezer
<b>AFGAG</b>	Alzatina per forni gas TECNOCOMBI su abbattitore 5 teglie Kicking stript for composition of a gas TECNOCOMBI oven on top of a 5 trays blast freezer
<b>SFPA</b>	Base per forni elettrici TECNOBAKE e TECNODUAL per inserimento abbattitore 5 teglie Base for electric TECNOBAKE or TECNODUAL suitable for containing a 5 trays blast freezer
<b>SFPAG</b>	Base per forni gas TECNOBAKE e TECNODUAL per inserimento abbattitore 5 teglie Base for gas TECNOBAKE or TECNODUAL suitable for containing a 5 trays blast freezer



**TECNOINOX S.r.l.**  
via Torricelli, 1  
33080 Porcia - PN - Italy  
T +39 0434.920110  
F +39 0434.920422  
tecnoinox@tecnoinox.it

