



TECNOSTEEL

CATERING EQUIPMENT





La riproduzione, anche parziale, del presente catalogo è proibita. Tecno Steel s.r.l. si riserva il diritto di modificare prezzi e caratteristiche dei prodotti riportati nel presente catalogo senza obbligo di preavviso. Le immagini dei prodotti sono puramente indicative.

All right reserved. No part of this catalogue may be reproduced or transmitted in any form without prior permission. Specifications, colours and any other information herewith included are subject to change without notice. Products image may not respect the reality.

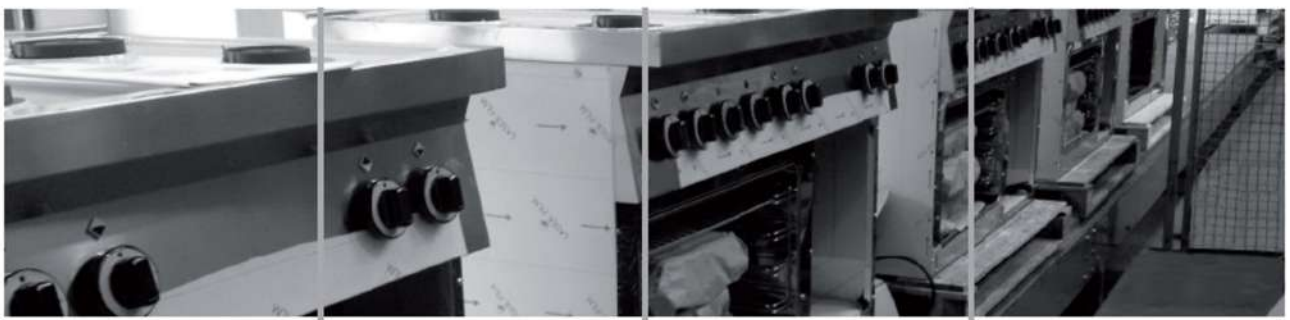
2016 © Tutti i loghi sono registrati e appartengono ai legittimi proprietari.
2016 © All mentioned logos are registered logos and belong to their lawful owners.



USIAMO SOLO PRODOTTI
WE USE ONLY PRODUCTS



SIAMO CERTIFICATI
WE ARE APPROVED



Tecno Steel Srl vanta un'esperienza di oltre 30 anni nel settore della cottura e delle apparecchiature a gas per la ristorazione.

La gamma oggi proposta è rivolta specialmente a tutti i professionisti del settore che puntano alla versatilità, elemento fondamentale ai giorni nostri, senza scendere a compromessi in quanto a qualità e professionalità.

Cucine e piani cottura con profondità 700 e 600, forni 4 teglie GN2/3, piastre in vetroceramica da appoggio, sono solo alcuni esempi dei prodotti presenti a catalogo: soluzioni perfette per tutti quei locali, ristoranti, snack bar e café che nonostante il poco spazio a disposizione vogliono garantire ai propri clienti un'esperienza gastronomica e culinaria di primo livello.

Tutti i nostri prodotti sono certificati CE, e sono realizzati interamente in Italia presso il nostro stabilimento utilizzando esclusivamente componenti Italiani ed Europei.

Tecno Steel Srl can count on an experience of more than 30 years in the field of cooking and catering equipment.

The range of products today offered is addressed especially to all those professionals, who aim to work with versatility, a fundamental requisite nowadays, without compromising quality and professionalism.

700 and 600-deep freestanding cookers and cooking tops, GN2/3 4 tray ovens, ceramic glass hotplates, are just some examples of the products listed in our catalogue. They are perfect solutions for all those restaurants, pubs, snack bars and cafés which, in spite of the narrow space available, want to grant a first-class gastronomic and culinary experience to their customers.

All our products are CE certified, and they are entirely manufactured in our factory in Italy, using exclusively Italian and European components.

La linea CookPro a gas (CPG) si presenta con una struttura in acciaio AISI 430 e un piano in AISI 304 idro-formato, corredato da bruciatori e griglie in ghisa. I bruciatori, tutti dotati di termocoppia di sicurezza, sviluppano una potenza di 3,5 e 6 KW, e sono disponibili con accensione manuale o elettrica (EVO). Grazie alla loro elevata qualità ed efficienza, garantiscono una fiamma stabile e uniforme, indispensabile per ogni tipo di cottura.

Le cucine CookPro a gas sono disponibili su vano aperto oppure con forno GN1/1: elettrico ventilato (3KW) o a gas statico (4KW), con o senza grill a gas.

I nostri forni sono tutti in acciaio inox, e sempre corredati da reggiteglie e una griglia GN1/1.

Le nostre cucine si prestano ad essere personalizzate in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



The gas range CookPro (CPG) has a structure made of AISI 430 stainless steel, and an AISI 304 hydro-formed hob, equipped with cast iron burners and pan stands. The burners, all with safety thermocouple, have a power of 3,5 and 6 KW, and are available with manual or electric ignition (EVO).

Thanks to their high quality and efficiency, they grant a stable and uniform flame, essential for every cooking step.

CookPro gas cookers are available on open compartment or with a GN1/1 oven: electric ventilated (3KW) or static gas (4KW), with or without gas grill.

Our ovens are all made of stainless steel, and always supplied with tray holders and one GN1/1 grid.

Our cookers are suitable for personalization, based on customer requests.

Cod. 08741001

“CPG874E”

4 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 08742001

“CPG874EF”

4 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
WITH GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 08743001

“CPG874EG”

4 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)

Cod. 08744001

“CPG874EGG”

4 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW) AND GAS GRILL (4KW)

CPG EVO - 6 BURNERS **TECNOSTEEL**

Cod. 12741001

“CPG1276E”

4 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 12742001

“CPG1276EF”

6 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
WITH GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 12743001


“CPG1276EG”


6 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)

Cod. 12744001

“CPG1276EGG”

6 BURNERS WITH ELECTRIC IGNITION
WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW) AND GAS GRILL (4KW)

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	CPG874E	CPG874EF	CPG874EG	CPG874EGG
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Brucciatori Gas / Gas burners	n°	4 + El. Ignition	4 + El. Ignition	4 + El. Ignition	4 + El. Ignition
Tipo bruciatori / Burner Type		4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS
Griglie In Ghisa / Cast Iron Pan Stands	n°	4	4	4	4
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW				
Forno / Oven		/	Thermo-ventilated Electric	Gas Static	Gas Static + Grill Gas
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	19	19	19	19
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	4 (Gas)	4 (Gas) / 4 (Grill Gas)
Grill / Grill	kW	/	No	No	4 (Gas)
Potenza Totale / Total Power	kW	19	22	23	23
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1
Motoventilatore / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/	/
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	75	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included	n°	/	No	No	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	800x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm
Peso / Weight	Kg	72,00	82,00	85,00	85,00
Volume	m ³	0,60	0,60	0,60	0,60

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	CPG1276E	CPG1276EF	CPG1276EG	CPG1276EGG
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Bruciatori Gas / Gas burners	n°	6 + El. Ignition	6 + El. Ignition	6 + El. Ignition	6 + El. Ignition
Tipo bruciatori / Burner Type		6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS
Griglie In Ghisa / Cast Iron Pan Stands	n°	6	6	6	6
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW				
Forno / Oven		/	Thermo-ventilated Electric	Gas Static	Gas Static + Grill Gas
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	28,5	28,5	28,5	28,5
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	4 (Gas)	4 (Gas) / 4 (Grill Gas)
Grill / Grill	kW	/	No	No	4 (Gas)
Potenza Totale / Total Power	kW	28,5	31,5	32,5	32,5
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1
Motore Ventole / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/	/
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	75	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included	n°	/	No	No	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight Volume	Kg m ³	95,00 0,90	105,00 0,90	108,00 0,90	108,00 0,90

CPG - 4 BURNERS

TECNOSTEEL

Cod. 08711001

“CPG874”

4 BURNERS ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 08712001

“CPG874F”

4 BURNERS WITH GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 08713001

“CPG874G”

4 BURNERS WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)

Cod. 08714001

“CPG874GG”

4 BURNERS WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)
AND GAS GRILL (4KW)

CPG - 6 BURNERS

TECNOSTEEL

Cod. 12711001

“CPG1276”

6 BURNERS ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 12712001

“CPG1276F”

6 BURNERS WITH GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 12713001


“CPG1276G”





6 BURNERS WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)

Cod. 12714001

“CPG1276GG”

6 BURNERS WITH GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)
AND GAS GRILL (4KW)

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	CPG874	CPG874F	CPG874G	CPG874GG
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Bruciatori Gas / Gas burners	n°	4	4	4	4
Tipo bruciatori / Burner Type		4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS
Griglie In Ghisa / Cast Iron Pan Stands	n°	4	4	4	4
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW				
Forno / Oven		/	Thermo-ventilated Electric	Gas Static	Gas Static + Grill Gas
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	19	19	19	19
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	4 (Gas)	4 (Gas) / 4 (Grill Gas)
Grill / Grill	kW	/	No	No	4 (Gas)
Potenza Totale / Total Power	kW	19	22	23	23
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1
Motoventilatore / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/	/
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	75	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included	n°	/	No	No	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	800x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm
Peso / Weight Volume	Kg m ³	72,00 0,60	82,00 0,60	85,00 0,60	85,00 0,60

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	CPG1276	CPG1276F	CPG1276G	CPG1276GG
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Bruciatori Gas / Gas burners	n°	6	6	6	6
Tipo bruciatori / Burner Type		6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS
Griglie In Ghisa / Cast Iron Pan Stands	n°	6	6	6	6
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW				
Forno / Oven		/	Thermo-ventilated Electric	Gas Static	Gas Static + Grill Gas
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	28,5	28,5	28,5	28,5
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	4 (Gas)	4 (Gas) / 4 (Grill Gas)
Grill / Grill	kW	/	No	No	4 (Gas)
Potenza Totale / Total Power	kW	28,5	31,5	32,5	32,5
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1	INOX GN 1/1
Motore Ventole / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/	/
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	75	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included	n°	/	No	No	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight Volume	Kg m ³	95,00 0,90	105,00 0,90	108,00 0,90	108,00 0,90

La linea CookPro elettrica (CPE) si presenta con una struttura in acciaio AISI 430 e un piano in AISI 304 idroformato, corredato da piastre elettriche tonde, in ghisa con bordo in acciaio.

Le piastre, di diametro 220 mm, hanno una potenza di 2,6KW ciascuna, con un'ottimale distribuzione del calore.

Le cucine CookPro elettriche sono disponibili su vano aperto oppure con forno GN1/1 elettrico ventilato (3KW). I nostri forni sono tutti in acciaio inox, e sempre corredati da reggiteglie e una griglia GN1/1.

Le nostre cucine si prestano ad essere personalizzate in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



The electric range CookPro (CPE) has a structure made of AISI 430 stainless steel, and an AISI 304 hydro-formed hob, equipped with round cast iron hotplates. The hotplates, with stainless steel edge, have a diameter of 220 mm and a power of 2,6KW each. They grant an optimal distribution of heat.

CookPro electric cookers are available on open compartment or with a GN1/1 electric ventilated oven (3KW).

Our ovens are all made of stainless steel, and always supplied with tray holders and one GN1/1 grid.

Our cookers are suitable for personalization, based on customer requests.

CPE – 4 & 6 HOTPLATES **TECNOSTEEL**

Cod. 08721001

“CPE874”

4 ROUND HOTPLATES ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 08722001

“CPE874F”

4 ROUND HOTPLATES WITH
GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 12721001

“CPE1276”





6 ROUND HOTPLATES ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 12722001

“CPE1276F”

6 ROUND HOTPLATES WITH
GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	CPE874	CPE874F	CPE1276	CPE1276F
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Piastre Elettriche in Ghisa / Electric Cast Iron Hotplates	n°	4 Ø 220 mm	4 Ø 220 mm	6 Ø 220 mm	6 Ø 220 mm
Tipo Piastre / Hotplate Type		4 PIASTRE TONDE IN GHISA / 4 ROUND CAST IRON HOTPLATES	4 PIASTRE TONDE IN GHISA / 4 ROUND CAST IRON HOTPLATES	6 PIASTRE TONDE IN GHISA / 6 ROUND CAST IRON HOTPLATES	6 PIASTRE TONDE IN GHISA / 6 ROUND CAST IRON HOTPLATES
Griglie In Ghisa / Cast Iron Pan Stands		No	No	No	No
Potenza Piastre / Hotplate Power	kW				
Forno / Oven		/	Thermo-ventilated Electric	/	Thermo-ventilated Electric
Potenza Piano / Hob Power	kW	10,4	10,4	15,6	15,6
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	/	3 (Electric)
Grill / Grill	kW	/	No	/	No
Potenza Totale / Total Power	kW	10,4	13,4	15,6	18,6
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	/	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	/	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	/	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN 1/1	/	INOX GN 1/1
Motoventilatore / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/	1, No Reverse
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	/	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	/	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	/	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	/	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included	n°	/	No	/	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	800x700x900 mm	800x700x900 mm	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight	Kg	65,00	78,00	90,00	104,00
Volume	m ³	0,60	0,60	0,90	0,90

La linea ProChef si presenta con una struttura in acciaio AISI 430 e un piano in AISI 304 idro-formato, corredato da bruciatori a gas e griglie smaltate, in filo di spessore. I bruciatori, composti da corpo diamantato e spartifiamma in ghisa, sono tutti dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettrica. Sviluppano una potenza di 3,5 e 5 KW ad alta efficienza, e sono caratterizzati dalla fiamma inclinata per garantire una distribuzione omogenea del calore.

Le cucine ProChef sono disponibili su vano aperto oppure con forno GN1/1: elettrico ventilato (3KW) o a gas statico (4KW). I nostri forni sono tutti in acciaio inox, e sempre corredati da reggiteglie e una griglia GN1/1.

Le nostre cucine si prestano ad essere personalizzate in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



The range ProChef has a structure made of AISI 430 stainless steel, and an AISI 304 hydro-formed hob, equipped with gas burners and enameled thick-wire pan stands.

The burners, composed of a diamond-cut body and a cast iron lid, are all with safety thermocouple and electric ignition. They have a power of 3,5 and 5 KW at high efficiency, and they are characterized by an inclined flame that uniformly distribute the heat.

ProChef cookers are available on open compartment or with a GN1/1 oven: electric ventilated (3KW) or static gas (4KW). Our ovens are all made of stainless steel, and always supplied with tray holders and one GN1/1 grid.

Our cookers are suitable for personalization, based on customer requests.

PC - 4 BURNERS

TECNOSTEEL

Cod. 08731001

“C874D”

4 CHEF BURNERS ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 08732001

“C874DF”

4 CHEF BURNERS WITH
GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 08733001

“C874DG”

4 CHEF BURNERS WITH
GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)

PC - 6 BURNERS

TECNOSTEEL

Cod. 12731001

"C1276D"

6 CHEF BURNERS ON OPEN COMPARTMENT



Cod. 12732001




"C1276DF"




6 CHEF BURNERS WITH
GN1/1 VENT. ELECTRIC OVEN (3KW)

Cod. 12733001

"C1276DG"

6 CHEF BURNERS WITH
GN1/1 STATIC GAS OVEN (4KW)

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	C874D	C874DF	C874DG
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Bruciatori Gas / Gas burners	n°	4	4	4
Tipo bruciatori / Burner Type		4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS	4 PROF. BURNERS
Griglie smaltate in filo / Enamelled Wire Pan Stands	n°	2	2	2
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW			
Forno / Oven		No	Thermo-ventilated Electric	Gas
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	17	17	17
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	4 (Gas)
Grill / Grill	kW	/	No	No
Potenza Totale / Total Power	kW	17	20	21
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN1/1	INOX GN1/1
Motoventilatore / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included		/	No	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	800x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight	Kg	72,00	80,00	80,00
Volume	m ³	0,60	0,60	0,60

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	C1276D	C1276DF	C1276DG
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Brucciatori Gas / Gas burners	n°	6	6	6
Tipo bruciatori / Burner Type		6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS
Griglie smaltate in filo / Enamelled Wire Pan Stands	n°	3	3	3
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW			
Forno / Oven		No	Thermo-ventilated Electric	Gas
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	25,5	25,5	25,5
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	/	3 (Electric)	4 (Gas)
Grill / Grill	kW	/	No	No
Potenza Totale / Total Power	kW	25,5	28,5	29,5
Apertura Porta / Door Opening		/	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		/	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		/	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		/	INOX GN1/1	INOX GN1/1
Motoventilatore / Fan Motor	n°	/	1, No Reverse	/
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	/	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	/	75	75
Supporto Teglie / Baking Tray Support		/	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	/	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included		/	No	No
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm	1200x700x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight Volume	Kg m ³	90,00 0,90	100,00 0,90	104,00 0,90

COOKING TOPS

TECNOSTEEL

I Cooking Top si presentano con una struttura in acciaio AISI 430 e un piano in AISI 304 idro-formato, e sono disponibili con bruciatori gas in ghisa, piastre elettriche tonde oppure con bruciatori diamantati.

Ogni Cooking Top adotta le stesse caratteristiche tecniche della gamma di appartenenza (CookPro a gas, CookPro elettriche e ProChef), il tutto in una versione da appoggio, corredata da piedini in acciaio regolabili in altezza, antiscivolo.

Le nostre cucine si prestano ad essere personalizzate in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



The range of Cooking Tops has a structure made of AISI 430 stainless steel, and an AISI 304 hydro-formed hob, equipped with cast iron burners, round electric hotplates or diamond-cut burners. Every Cooking Top has the same technical characteristics of the range they belong to: Gas CookPro, Electric CookPro and ProChef. They can be easily installed on any work surface thanks to the stainless steel feet, non-slip and adjustable in height. Our cookers are suitable for personalization, based on customer requests.

COOKING TOPS

TECNOSTEEL

Cod. 08715001
"CPG874T"



Cod. 12715001
"CPG1276T"

Cod. 08725001
"CPE874T"









Cod. 12725001
"CPE1276T"

Cod. 08735001
"C874DT"



Cod. 12735001
"C1276DT"

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U. M	CPG874T	CPG1276T	CPE874T	CPE1276T	C874DT	C1276DT
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Lateral / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Brucciatori Gas / Gas burners	n°	4	6	/	/	4	6
Tipo bruciatori / Burner Type		4 PROF. BURNERS	6 PROF. BURNERS	/	/	2 CHEF + 2 DUAL BURNERS	3 CHEF + 3 DUAL BURNERS
Piastre Elettriche in Ghisa / Electric Cast Iron Hotplates	n°	/	/	4 Ø 220 mm	6 Ø 220 mm	/	/
Tipo Piastre / Hotplate Type		/	/	4 PIASTRE TONDE IN GHISA / 4 ROUND CAST IRON HOTPLATES	6 PIASTRE TONDE IN GHISA / 6 ROUND CAST IRON HOTPLATES	/	/
Griglie / Pan Stands	n°	4 Griglie In Ghisa / 4 Cast Iron Pan Stands	6 Griglie In Ghisa / 6 Cast Iron Pan Stands	/	/	2 Griglie smaltate in filo / 2 Enamelled Wire Pan Stands	3 Griglie smaltate in filo / 3 Enamelled Wire Pan Stands
Potenza Brucciatori / Burner Power	kW			/	/		
Potenza Piastre / Hotplate Power	kW	/	/			/	/
Forno / Oven		/	/	/	/	/	/
Potenza Totale / Total Power	kW	19	28,5	10,4	15,6	17	25,5
Piedini Cucina / Kitchen Feet		Regolabili in altezza / Adjustable in height	Regolabili in altezza / Adjustable in height	Regolabili in altezza / Adjustable in height	Regolabili in altezza / Adjustable in height	Regolabili in altezza / Adjustable in height	Regolabili in altezza / Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPxH	800x700x310 mm	1200x700x310 mm	800x700x310 mm	1200x700x310 mm	800x700x310 mm	1200x700x310 mm
Peso Lordo / Gross Weight	Kg	45,00	55,00	40,00	50,00	40,00	50,00
Volume	m ³	0,20	0,30	0,20	0,30	0,20	0,30

La linea FiveChef/FivePlus, di profondità 600, si presenta con una struttura in acciaio AISI 430 e un piano in AISI 304 Supermirror, corredato da bruciatori a gas e griglie cromate, in filo di spessore. I bruciatori, composti da corpo diamantato e spartifiamma in ghisa, sono tutti dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettrica. Nella versione FiveChef (FC) sviluppano una potenza di 2,5, 3,5 e 5 KW ad alta efficienza, e sono caratterizzati dalla fiamma inclinata per garantire una distribuzione omogenea del calore. Nella versione FivePlus (FP) sviluppano una potenza di 1, 2 e 3 KW per i bruciatori HE; e 4KW nella Tripla Corona centrale, sempre ad alta efficienza.

Le cucine FiveChef e FivePlus sono disponibili con forno gigante: elettrico ventilato multifunzione (3KW) o a gas ventilato (4KW). I nostri forni giganti sono smaltati di spessore, dotati di luce interna, e sempre corredati da reggiteglie, una griglia e una teglia. Un'altra importante caratteristica delle cucine FiveChef/FivePlus è la porta a triplo vetro, ideata per garantire la massima resa del forno e allo stesso tempo la sicurezza per il contatto con la superficie esterna. Le nostre cucine si prestano ad essere personalizzate in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



The range FiveChef/FivePlus, 600mm deep, has a structure made of AISI 430 stainless steel, and an AISI 304 Supermirror hob, equipped with gas burners and chromed thick-wire pan stands. The burners, composed of a diamond-cut body and a cast iron lid, are all with safety thermocouple and electric ignition. In the version FiveChef (FC) the burners have a power of 2,5, 3,5 and 5 KW at high efficiency, and they are characterized by an inclined flame that uniformly distribute the heat. In the version FivePlus (FP) they have a power of 1, 2, and 3 KW for HE burners; and 4KW for the central Triple Ring, at high efficiency, too. FiveChef and FivePlus cookers are available with a giant oven: electric thermo-ventilated multifunction (3KW) or ventilated gas (4KW). Our giant ovens have a thick enameled coating, equipped with inner light, and always supplied with tray holders, one tray and one grid. Another important characteristic of FiveChef/FivePlus cookers is the oven door, with 3 glasses, designed to grant the best performance of the oven and at the same time ensuring the safety for contact.

Our cookers are suitable for personalization, based on customer requests.

FIVECHEF - 5 BURNERS

TECNOSTEEL

“Professional”

Cod. 09612001

“FC965G”

5 CHEF BURNERS WITH
GIANT VENTILATED GAS OVEN (4KW)



Cod. 09611001

“FC965MF”

5 CHEF BURNERS WITH GIANT VENTILATED
MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN (3KW)

FIVEPLUS - 5 BURNERS

“Domestic”



Cod. 09622001

“FP965G”

5 PLUS BURNERS WITH
GIANT VENTILATED GAS OVEN (4KW)

Cod. 09621001

“FP965MF”

5 PLUS BURNERS WITH GIANT VENTILATED
MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN (3KW)

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	FC965G	FC965MF	FP965G	FP965MF
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Brucciatori Gas / Gas burners	n°	5	5	5	5
Tipo bruciatori / Burner Type		4 PROF. BURNERS + 1 DUAL CONTROL	4 PROF. BURNERS + 1 DUAL CONTROL	4 HE + 1 TRIPLE	4 HE + 1 TRIPLE
Griglie cromate in filo / Chromed Wire Pan Stands	n°	3	3	3	3
Potenza Brucciatori / Burner Power	kW				
Forno / Oven		Gas Ventilated	Thermo-vent. El. Multifunction	Gas Ventilated	Thermo-vent. El. Multifunction
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	17	17	13,4	13,4
Alimentazione Forno / Oven Power	kW	4 (Gas)	3 (Electric)	4 (Gas)	3 (Electric)
Grill / Grill	kW	No	2 (Electric)	No	2 (Electric)
Potenza Totale / Total Power	kW	21	20	17,4	16,4
Apertura Porta / Door Opening		Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Guarnizione Porta / Door Seal		Yes	Yes	Yes	Yes
Vetri Porta / Door Glasses	n°	3	3	3	3
Vetri Smontabili / Removable Glasses		Yes	Yes	Yes	Yes
Vetro Termoriflettente / Thermo-reflecting Glass		Yes	Yes	Yes	Yes
Maniglia Porta Forno / Oven Door Handle		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Camera di cottura / Cooking Chamber		Smaltata di Spessore / Thick enamelled coating	Smaltata di Spessore / Thick enamelled coating	Smaltata di Spessore / Thick enamelled coating	Smaltata di Spessore / Thick enamelled coating
Motoventilatore / Fan Motor	1	No Reverse	No Reverse	No Reverse	No Reverse
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	4	4	4	4
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	60	60	60	60
Supporto Teglie / Baking Tray Support		A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire	A Filo / Chrome Wire
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	1	1	1	1
Vassoio Incluso / Baking Tray Included	n°	1	1	1	1
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	900x600x900 mm	900x600x900 mm	900x600x900 mm	900x600x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight Volume	Kg m ³	78,00 0,80	78,00 0,80	78,00 0,80	78,00 0,80

FC/FP - 5 BURNERS

TECNOSTEEL



“Professional”

Cod. 09613001

“FC965”



5 CHEF BURNERS
ON OPEN COMPARTMENT

“Domestic”

Cod. 09623001

“FP965”

5 PLUS BURNERS
ON OPEN COMPARTMENT

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	FC965	FP965
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304	Inox AISI 304
Pannelli Laterali / Lateral Panels		Inox AISI 430	Inox AISI 430
Bruciatori Gas / Gas burners	n°	5	5
Tipo bruciatori / Burner Type		4 PROF. BURNERS + 1 DUAL CONTROL	4 HE + 1 TRIPLE
Griglie cromate in filo / Chromed Wire Pan Stands	n°	3	3
Potenza Bruciatori / Burner Power	kW		
Forno / Oven		No	No
Potenza Fuochi / Hob Power	kW	17	13,4
Piedini Cucina / Kitchen Feet		In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height	In Acciaio Inox, regolabili in altezza / Stainless steel, Adjustable in height
Dimensioni / Dimensions	LxPxH	900x600x900 mm	900x600x900 mm
Peso Lordo / Gross Weight Volume	Kg m ³	60,00 0,80	60,00 0,80

CONVECTION OVENS

TECNOSTEEL

I nostri forni a convezione per gastronomia, con capacità di 4 teglie GN2/3, si presentano con una struttura e una camera cottura interamente in acciaio inox AISI 430. La camera di cottura, con bordi arrotondati in rispetto delle norme di sicurezza e igiene, è stata sviluppata in modo da ottenere il massimo in quanto a prestazioni e praticità. E' sempre presente un motore no-reverse, con una ventola studiata appositamente per garantire uniformità nella distribuzione del calore. I nostri forni a convezione sono dotati di luce interna, e sempre corredati da reggiteglie e una griglia GN2/3. Un'altra importante caratteristica dei nostri forni è la porta, ad apertura laterale, a doppio vetro, con chiusura a sfere e guarnizione di tenuta: ideata per garantire la massima resa del forno e allo stesso tempo la sicurezza per il contatto con la superficie esterna.

I forni a convezione GN2/3 sono disponibili a gas (4KW) o elettrici (3KW), in entrambe le versioni con o senza umidificazione. Nei modelli SC (Steam Convection) è sempre presente la comoda vaschetta raccogli-gocce estraibile.

I nostri forni si prestano ad essere personalizzati in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



Our convection ovens for gastronomy, with a capacity of 4 GN2/3 trays, have a structure and the cooking chamber made of AISI 430 stainless steel. The cooking chamber, with rounded corners to meet safety and hygienic rules, has been developed in order to obtain the best results concerning performance and practicality. There is always a no-reverse motor with a specifically designed fan, able to spread uniformly the heat. Our convection ovens are equipped with inner light, and always supplied with tray holders and one GN2/3 grid. Another important characteristic of our ovens is the oven door, with lateral opening, 2 glasses, lock and seal: designed to grant the best performance of the oven and at the same time ensuring the safety for contact. It is possible to choose among gas (4KW) or electric (3KW) GN2/3 convection ovens, both versions with or without humidification. In SC models (Steam Convection) it is always supplied the convenient removable drip tray. Our ovens are suitable for personalization, based on customer requests.

CONVECTION OVENS

TECNOSTEEL

GN2/3 Gas with steam

Cod. 02312201

“SC423GAD” LPG

Cod. 02311201

“SC423GAD” METHANE



GN2/3 Gas

Cod. 02312101

“CC423GAD” LPG

Cod. 02311101

“CC423GAD” METHANE

GN2/3 Electric with steam

Cod. 02322001

“SC423EAD”



GN2/3 Electric

Cod. 02321001

“CC423EAD”

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	SC423GAD	CC423GAD	SC423EAD	CC423EAD
		GN 2/3	GN 2/3	GN 2/3	GN 2/3
Capacità Teglie / Baking Tray capacity	n°	4	4	4	4
Dimensioni Teglie / Baking Tray Dimensions	mm	344x325	344x325	344x325	344x325
Distanza Teglie / Baking Tray Distance	mm	70	70	70	70
Dimensioni Esterne LxPxH / External Dimensions LxDxH	mm	620x645x615	620x645x615	620x600x580	620x600x580
Potenza Totale / Total Power	kW	4 (Gas)	4 (Gas)	3 (Electric)	3 (Electric)
Voltaggio / Voltage		230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz
Alimentazione / Power Source		Gas + El. (acc)	Gas + El. (acc)	Electric	Electric
Apertura Porta / Door Opening		Lateral	Lateral	Lateral	Lateral
Comando Elettromeccanico / Electromechanical Control		Yes	Yes	Yes	Yes
Griglia Inclusa / Oven Rack Included	n°	1	1	1	1
Umidificazione / Humidification		Yes	No	Yes	No
Funzione Grill / Grill Function	kW	1,8	/	1,8	1,8
Motoventilatore / Fan Motor	n°	1, No Reverse	1, No Reverse	1, No Reverse	1, No Reverse
Peso Lordo / Gross Weight	Kg	46,50	46,50	44,00	44,00
Volume	m ³	0,36	0,36	0,36	0,36

CGHP – CERAMIC GLASS **TECNOSTEEL**

Le nostre piastre sono realizzate con una scocca in acciaio AISI 430 e con un piano di cottura in vetroceramica Schott di altissima qualità. Le piastre in vetroceramica sono particolarmente indicate per la cottura di carne, pesce e verdure; e grazie alle resistenze radianti viene garantita una cottura facile, veloce e uniforme. Si cucina direttamente sulla piastra senza l'utilizzo di pentole o padelle, in modo sano e senza grassi. Disponibili nelle versioni semiprofessionali (Ideal, Duo e Design) e professionali (Extra, Macro e Combo) per soddisfare le diverse esigenze di cottura, garantendo sempre la massima efficienza. Nei modelli professionali è sempre presente la comoda vaschetta raccogli-gocce estraibile.

Le nostre piastre in vetroceramica si prestano ad essere personalizzate in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



Our hotplates have a structure made of AISI 430 stainless steel and a Schott ceramic glass of first quality. Ceramic glass hotplates are especially intended for meat, fish and vegetables, to be cooked directly on glass, using no pans or pots, in a healthy and fatless way. This easy, fast and uniform cooking, is granted by the efficient radiant heating elements. Our hotplates are available in the semiprofessional (Ideal, Duo and Design) and in the professional (Extra, Macro and Combo) versions, in order to satisfy every single cooking need, always granting the best efficiency. In professional models it is always supplied the convenient removable drip tray.

Our ceramic glass hotplates are suitable for personalization, based on customer requests.

Cod. 03220101
“IDEAL”
(CGHP101)



Cod. 03220102
“DUO”
(CGHP102)

Cod. 03220103
“DESIGN”
(CGHP103)



CGHP – CERAMIC GLASS **TECNOSTEEL**

Cod. 03220501
“EXTRA”
(CGHP501)



Cod. 03220502
“MACRO”
(CGHP502)

Cod. 03220503
“COMBO”
(CGHP503)



DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U. M	IDEAL	DUO	DESIGN	EXTRA	MACRO	COMBO
Zona Lavoro / Hob		Ceramic Glass Hot Plate	Ceramic Glass Hot Plate	Ceramic Glass Hot Plate	Ceramic Glass Hot Plate	Ceramic Glass Hot Plate	Ceramic Glass Hot Plate
Struttura / Structure		Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430	Inox AISI 430
Voltaggio / Voltage	V	230	230	230	230	230	230
Potenza Piastra / Hotplate Power	kW	1,5	1,5+0,8	1,5	2,5	1,25 + 1,25	2,5 + 2,5
Piedini / Feet		Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber	Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber	Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber	Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber	Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber	Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber
Dimensioni / Dimensions	LxP xH	535x365x55 mm	535x365x55 mm	650x370x75 mm	400x600x170 mm	540x460x170 mm	650x600x170 mm
Peso Lordo / Gross Weight	Kg	7,00	8,00	8,00	15,00	16,50	19,50
Raccogli gocce / Drip Tray		/	/	/	Yes	Yes	Yes

PME – PASTA COOKER **TECNOSTEEL**

I nostri cuocipasta elettrici (PME) sono realizzati con una vasca da 10 litri in acciaio AISI 316, un piano in AISI 304 e una struttura in AISI 430. La vasca, con bordi arrotondati in rispetto delle norme di sicurezza e igiene, è stata sviluppata in modo da ottenere il massimo in quanto a prestazioni e praticità. La potente resistenza in vasca sviluppa una potenza da 3500W. Per garantire sicurezza e comfort al tatto, le parti a diretto contatto con l'utente (per esempio manopole e maniglia) sono in materiale atermico, e l'apparecchio è provvisto di un termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo. I cuocipasta hanno come dotazione standard il coperchio e due cestelli in acciaio inox austenitico. I nostri cuocipasta si prestano ad essere personalizzati in base alle esigenze di ogni singolo cliente.



Our electric pasta cooker (PME) have a 10 liter-tank made of AISI 316 stainless steel, an AISI 304 hob and an AISI 430 structure. The tank, with rounded corners to meet safety and hygienic rules, has been developed in order to obtain the best results concerning performance and practicality. The powerful heating element is placed inside the tank and has a power of 3500W. In order to grant safety and give the nice-to-touch feeling, all the parts into direct contact with the user (for example knobs and handle) are heat-proof, and the appliance is equipped with a safety thermostat that intervenes in the event of failure or malfunction. Our pasta cookers have as standard equipment the cover and two baskets made of austenitic stainless steel. Our pasta cookers are suitable for personalization, based on customer requests.

PME – PASTA COOKER

TECNOSTEEL

Cod. 04621101

“PME610T”

**COUNTER TOP ELECTRIC PASTA COOKER
10 LITERS (SINGLE TANK)**



DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	PME610T
Zona Lavoro / Hob		Inox AISI 304
Struttura / Structure		Inox AISI 430
Vasca / Tank		Inox AISI 316
Capacità Vasca / Tank Capacity	Lt	10
Voltaggio / Voltage	V	230
Potenza / Element Power	kW	3,5

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	U.M	PME610T
Piedini / Feet		Gomma antiscivolo / Non-slip Rubber
Cestelli inclusi / Baskets included	n°	2
Coperchio incluso / Cover included		Yes
Dimensioni / Dimensions	LxPx H	330x600x380 mm
Peso Lordo / Gross Weight	Kg	19

Technical specifications and features of all items in this catalogue are subject to change without notice

TECNOSTEEL

The logo consists of the word "TECNOSTEEL" in a bold, sans-serif font. The letters "TECN" are blue, while "OSTEEL" are black. The letter "O" is stylized with a blue circular pattern inside. Below the text is a blue wave-like underline that spans the width of the word.



Tecno Steel s.r.l.

- *trancio, piega, imbutitura, punzonatura e stampaggio lamiera*
- *saldatura robotizzata*
- *assemblaggio di elettrodomestici e particolari in genere*
- *accessori e componenti per il condizionamento*

Sede Legale: Via A. Volta, 19/D
Sede Operativa: Via A. Volta, 21
35037 Z.I. Selve di Teolo (PD)
P.IVA 04407000282

Tel. +39 049 9902714 - 049 5225717
Email: info@tecno-steel.it / office@tecno-steel.it
Web: www.tecno-steel.it