SNACK LINE

SNACK LINE
EASY COOKING

tecnoinox

SNACK LINE

Tecnoinox - итальянская производственная компания, предлагающая обширный выбор модульных кухонь и печей профессионального назначения для предприятий общественного питания.

Компания Tecnoinox, представленная на рынке более 30 лет, обеспечивает управлением всем производственным циклом, от поступления листового металла до выпуска готовой продукции, в целях гарантии максимального качества производства. Кроме того, обеспечивает эффективные и надежные услуги в сфере продаж, гарантии и послепродажного обслуживания. Все оборудование Tecnoinox изготовлено в соответствии с законодательными нормами. Показатель качества оборудования Tecnoinox превышает 99%, благодаря многочисленным испытаниям продукции до ее продажи.

Tecnoinox может за 48 часов предоставить около 80 наименований самых продаваемых наименований продукции.

Tecnoinox to włoska firma produkcyjna, która oferuje szeroką gamę kuchni modułowych i profesjonalnych pieców dla branży restauracyjnej.

Firma Tecnoinox, działająca od ponad 30 lat, kontroluje cały cykl produkcyjny, począwszy od arkusza blachy, a skończywszy na gotowym produkcie, aby zapewnić najwyższą staranność i jakość. Ponadto gwarantuje terminowe i niezawodne usługi w zakresie aktywnego wsparcia sprzedaży, gwarancji i pomocy posprzedażowej. Wszystkie urządzenia Tecnoinox są wykonane zgodnie z przepisami prawa.
Dzięki licznym testom, jakie musi pozytywnie przejść każda maszyna przed jej wprowadzeniem do sprzedaży, wskaźnik doskonałości produktów Tecnoinox wynosi ponad 99%.

W ciągu zaledwie 48 godzin firma Tecnoinox wytwarza aż 80 bestsellerowych produktów.

SNACK LINE: КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ЛЮБЫХ ТРЕБОВАНИЙ

Snack Line Tecnoinox включает линии Tecno60 и Tecno65.

Snack Line в полной мере удовлетворяет требования, как в отношении качества, так и цены, начинающих предпринимателей и небольших кухонных лабораторий, снэк-баров, закусочных, небольших трактирий, кулинарий и кейтеринговых фирм, а также фуд-траков уличной еды.

Это обширная гамма изящного в дизайне, минималистского, ограниченного в размерах оборудования, превосходно удовлетворяющего особые требования приготовления и ограниченных пространств. Snack Line рекомендуется для приготовления меню с ограниченным количеством блюд или для обслуживания ограниченного числа посетителей.

Оборудование Snack Line легко перемещается и устанавливается, не требует сложного обслуживания.

SNACK LINE: CIĄG URZĄDZEŃ DOSTOSOWANY DO KAŻDEGO RODZAJU POTRZEB

Snack Line Tecnoinox składa się z linii Tecno60 i Tecno65.

Snack Line doskonale zaspokaja, zarówno pod względem jakości i ceny, potrzeby firm rozpoczynających działalność, punktów prowadzących warsztaty kulinarne, barów z przekąskami, lokali serwujących dania na ciepło i zimno, małych restauracji, delikatesów rzemieślniczych i usług cateringowych, a także food trucków.

Jest to szeroka gama smukłych, podstawowych urządzeń, zajmujących niewiele miejsca, potrafiących idealnie dopasować się do określonej, często ograniczonej przestrzeni i konkretnych potrzeb związanych z gotowaniem. Snack Line jest zalecana do przygotowywania menu o ograniczonej liczbie potraw lub do obsługi lokali o niewielkiej liczbie miejsc.

Urządzenia Snack Line łatwo jest przenieść i zainstalować, a ich konserwacja jest bardzo prosta.

СЭНДВИЧНАЯ И СНЭК-БАР

210 см для приготовления снэков и сэндвичей, или все необходимое
для молодежного, инновационного и пользующегося популярностью снэк-бара.

Варочное оборудование может устанавливаться на открытых отсеках, с дверцами или ящиками, жарочных шкафах (Tecno60) или охлаждаемых модулях (Tecno65).
Добавляя всего лишь несколько сантиметров, можно получить зону мойки и приготовления.

ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ
для сохранения хрустящими и горячими только что приготовленных жаренных продуктов.

PODGRZEWACZ DO FRYTEK
pozwalają utrzymać ciepło i chrupkość dopiero co usmażonych produktów przez wiele minut.

НЕЙТРАЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
для размещения
и оформления блюд.

NEUTRALNY BLAT
do odkładania przyborów i nakładania na talerze.

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГЛАДКОЙ И 1/3 РЕБРИСТОЙ ПЛИТОЙ
для приготовления на гриле овощей и гамбургеров.

PŁYTA BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA, GŁADKA 1/3 KARBOWANA
do grillowania warzyw i hamburgerów.

BARY KANAPKOWE I SNACK BARY

210 cm do przygotowywania przekąsek i kanapek, czyli wszystko to, czego potrzebujesz do prowadzenia młodego i innowacyjnego baru z pysznymi przekąskami.

Urządzenia do gotowania można stawiać na komorach otwartych, z drzwiami lub z szufladami, na podstawach w postaci pieców (Tecno60) lub podstawach chłodniczych (Tecno65).
Dysponując kilkoma centymetrami więcej, można dodać miejsce do mycia i przygotowania.

ФРИТЮРНИЦЫ
для приготовления картошки-фри и жареных соленых мини-блюд (мини-моцарелла, рыбное жареное ассорти, овощи в кляре, оливки по-асколански и т.д.)

SMAŻALNIK
do frytek i niewielkich smażonych smakołyków (kulek mozzarelli, ryb, panierowanych warzyw, nadziewanych oliwek itp.)

МОДУЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСТЫ

Три элемента кухонного оборудования для приготовления пасты и соусов,
с опорной поверхностью и охлаждаемыми модулями.

Например, с Tecno65 можно получить модуль для приготовления пасты длиной всего лишь 175 см и глубиной 65 см. Оптимальная модель для закусочной и небольшого ресторана, где предлагаются первые блюда, как для ланча, так и на ужин.

Данный пример максимально эффективной базовой композиции может быть дополнен нейтральной поверхностью на жарочном шкафе, для приготовления лазаньи, пудингов, баклажанов по-пармски, гратинированных блюд.
Кроме того, с дополнительными 70 см, она может быть дополнена зоной мойки, ванной, поверхностью и колонной на нейтральном отсеке.

PASTA STATION

Trzy rodzaje urządzeń do przygotowywania makaronu i sosów,
z blatem roboczym i podstawami chłodniczymi.

Przykład: wykorzystując Tecno65, uzyskamy Pasta station o jedynie 175 cm długości i 65 cm głębokości. Wydajny model do lokali serwujących dania na ciepło i małych restauracji oferujących pierwsze dania, zarówno w porze lunchu, jak i wieczorem.

Ten przykład niezwykle wydajnego układu podstawowego można uzupełnić neutralnym blatem na podstawie piekarnika, aby przygotować i piec lasagne, zapiekanki, parmigianę, potrawy au gratin.
Można go także połączyć ze strefą mycia, ze zlewem, blatem i słupkiem na neutralnej komorze, zajmując dodatkowe 70 cm.

МАКАРОНОВАРКА
для приготовления пасты и риса.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU
do przygotowywania makaronów i ryżu.

ПЛИТА СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ (или при необходимости **4 КОМФОРКИ** или **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КРУГЛЫЕ КОМФОРКИ**) для приготовления ризотто, подливок, соусов и добавок.

PŁYTA KUCHENNA SZKLANO-CERAMICZNA *(lub ewentualnie **4 PALNIKI GAZOWE** lub **OKRĄGŁE ELEKTRYCZNE POLA GRZEWCZE**) do risotto i sosów oraz smażenia sauté.*

ВОДЯНАЯ БАНЯ
для подогрева и поддерживания температуры соусов и заготовок.

BEMAR
do podgrzewania i utrzymania temperatury sosów i innych potraw.

ЗАКУСОЧНАЯ, НЕБОЛЬШОЙ РЕСТОРАН, ТРАДИЦИОННАЯ ТРАТТОРИЯ

Что необходимо для приготовления вкусных традиционных блюд?
Небольшое количество простого в использовании кухонного оборудования, любовь и увлечение собственным делом.

Snack Line, Tecno60 или Tecno65 позволяют создать
желаемую кухню, деталь за деталью, на основе особых требований приготовления.

РАКОВИНА на отсеке с дверцами с поверхностью для приготовления продуктов.

ZLEW *na komorze z drzwiami, wyposażony w blat do przygotowywania składników.*

4 ИЛИ 6 КОМФОРОК для приготовления соусов, бульонов, подливок или заправки блюд.

4 LUB 6 PALNIKÓW *do sosów, wywarów, potrawek, do smażenia sauté lub kremowania.*

МАКАРОНОВАРКА для приготовления первых блюд на основе пасты или риса.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU *do przyrządzania pierwszych dań na bazie makaronu lub ryżu.*

ОХЛАЖДАЕМЫЕ МОДУЛИ ИЛИ ДУХОВОЙ ШКАФ, ВМЕСТИТЕЛЬНЫЕ ОТСЕКИ с наличием или без дверец дополняют композицию и искусство хорошей кухни.

PODSTAWY CHŁODNICZE LUB Z PIECEM, POJEMNE KOMORY *z drzwiczkami, bez drzwiczek lub z szufladami stanowią wsparcie dla ciągu urządzeń i sztuki dobrej kuchni.*

LOKALE SERWUJĄCE DANIA NA CIEPŁO, MAŁE RESTAURACJE, TRADYCYJNE TRATTORIE

Czego potrzeba, aby móc przygotowywać smaczne tradycyjne potrawy? Kilka prostych urządzeń, dużo miłości i pasji.

Snack Line, Tecno60 lub Tecno65, pozwala ci zbudować kuchnię, jakiej potrzebujesz, kawałek po kawałku, w zależności od konkretnych wymagań.

ГРИЛИ И/ИЛИ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
для простых в приготовлении и полезных блюд из мяса, рыбы, овощей.

GRILL I/LUB PŁYTA BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA *do prostych i zdrowych potraw na bazie mięsa, ryb i warzyw.*

ФРИТЮРНИЦЫ
для приготовления в кляре и хрустящих продуктов, от мини-жареных блюд на закуску до привлекательных и изумительных на вкус вторых блюд.

SMAŻALNIK
do potraw panierowanych i chrupiących, począwszy od przystawek po apetyczne i smakowite drugie dania.

SNAC

Ваш уникальный проект / *Twój wyjątkowy projekt*

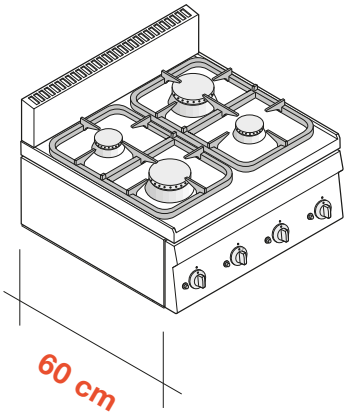
SNACK LINE. ВЫБЕРИТЕ ВАШЕ ПРОСТРАНСТВО
SNACK LINE. WYBIERZ SWOJĄ PRZESTRZEŃ

Snack Line компании Tecnoinox состоит из двух различных модульных линий, Tecno60 и Tecno65, отличающихся отдельными характеристиками.

Snack Line firmy Tecnoinox składa się z dwóch linii modułowych, Tecno60 i Tecno65, różniących się pod względem niektórych parametrów.

TECNO60

ГЛУБИНА 60 см
GŁĘBOKOŚĆ 60 cm

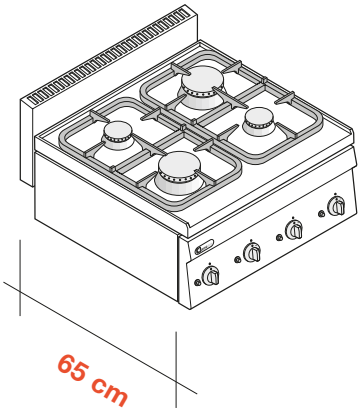


- Жарочные шкафы
- Мощность горелок от 3 до 3,6 кВт
- Подключения снизу
- Фиксированные ножки

- *Podstawa z piecem*
- *Moc palników od 3 do 3,6 kW*
- *Podłączenia od dołu*
- *Nóżki stałe*

TECNO65

ГЛУБИНА 65 см
GŁĘBOKOŚĆ 65 cm



- Охлаждаемые модули
- Мощность горелок от 3,3 до 5,2 кВт
- Подключения с задней стороны
- Регулируемые ножки

- *Podstawy chłodnicze*
- *Moc palników od 3,3 do 5,2 kW*
- *Podłączenia od tyłu*
- *Regulowane nóżki*

Линия Snack предлагает газовые или электрические плиты, макароноварки и большое разнообразие верхних модулей: газовые, электрические варочные поверхности, со стеклокерамической поверхностью; фритюрницы, подогреватели чипсов, жарочные поверхности, грили, многофункциональные сковороды. Верхние модули совмещаются с нейтральными отсеками, модулями с ящиками, с дверцами, поверхностями с раковиной и духовыми шкафами (Tecno60) или охлаждаемыми модулями (Tecno65).
Большая гибкость композиции и максимальная компактность.

Linia Snack oferuje kuchenki gazowe lub elektryczne, urządzenia do gotowania makaronu na podstawach oraz szeroki wybór modułów nastawnych: płyty kuchenne gazowe, elektryczne, szklano-ceramiczne; smażalniki, podgrzewacze do frytek, płyty bezpośredniego smażenia, grille, patelnie wielofunkcyjne. Urządzenia nastawne łączą się z podstawami neutralnymi, podstawami z szufladami, podstawami z drzwiami, podstawami ze zlewem i podstawami z piecem (Tecno60) lub z podstawami chłodniczymi (Tecno65).
Krótko mówiąc, duża elastyczność kompozycji i maksymalna kompaktowość.

ГАММА
GAMA

Познакомьтесь с обширной гаммой оборудования Tecno60 и 65
и совместите кухонные элементы и оборудование, наилучшим образом отвечающие вашему проекту. Гамма состоит из десятков модулей, легко сочетающихся для удовлетворения любых потребностей на кухне.

Рекомендуется не совмещать элементы Tecno60 с элементами Tecno65 в одной линии.

Odkryj szeroką gamę Tecno60 i 65 i połącz ze sobą elementy oraz urządzenia do obróbki termicznej, które najlepiej odpowiadają potrzebom twojego projektu.
Gama składa się z kilkudziesięciu modułów, które można łączyć z wyjątkową elastycznością, aby zaspokoić wszelkie potrzeby związane z gotowaniem.

Zaleca się nie łączyć w jednej linii elementów Tecno60 z elementami Tecno65.

ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE P. 16

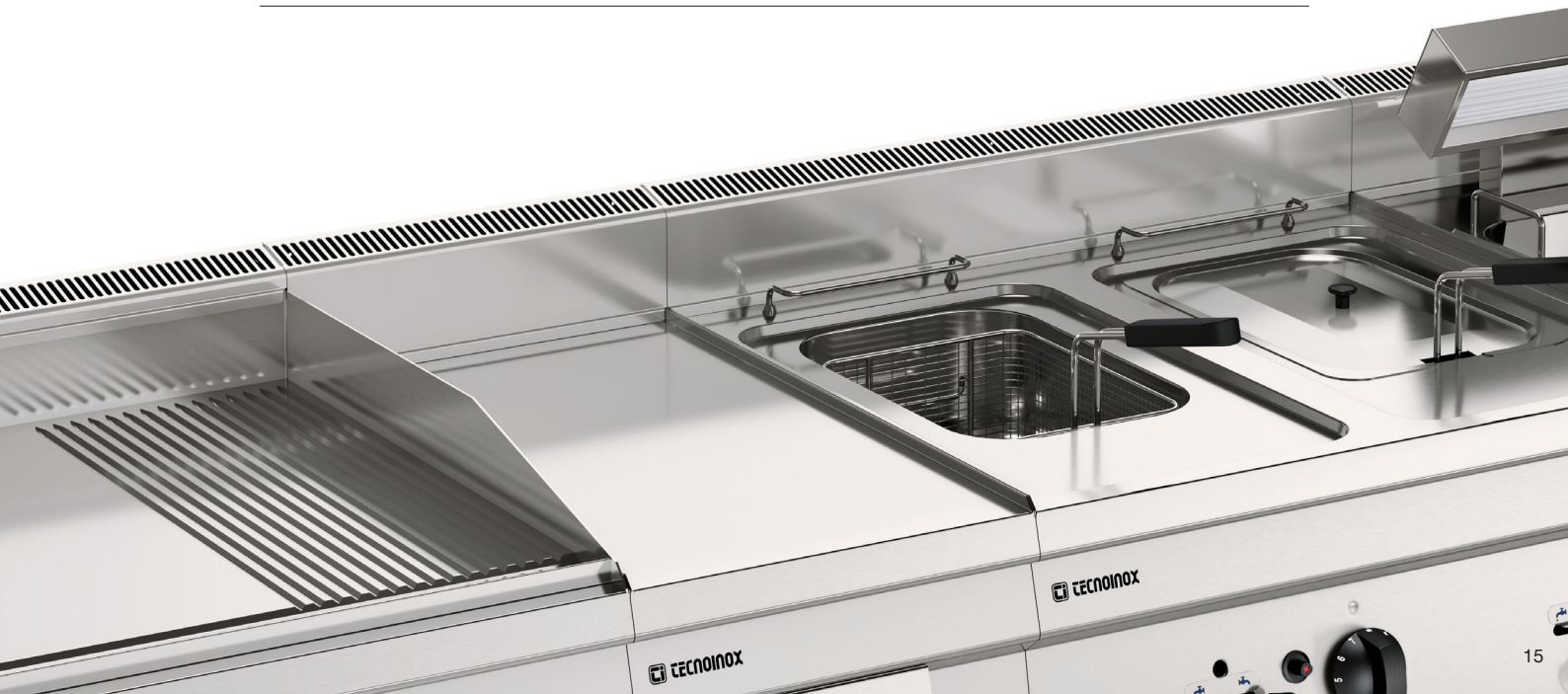
ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И СКОВОРОДЫ
PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA I PATELNIE P. 18

ФРИТЮРНИЦЫ И ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ
SMAŻALNIKI I PODGRZEWACZE DO FRYTEK P. 19

ГРИЛИ
GRILLE P. 20

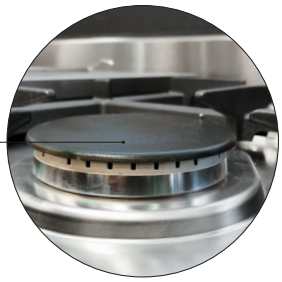
МАКАРОНОВАРКИ И ВОДЯНЫЕ БАНИ
PODGRZEWACZE DO FRYTEK P. 21

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ, ТУМБЫ И МИНИ-ДУХОВКИ
PŁYTY, PODSTAWY I PIECE SMALLY P. 22

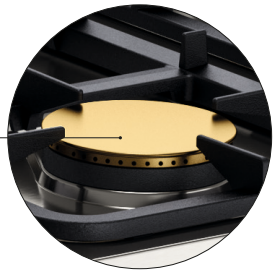


ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE

Деталь горелок Tecno60
Palniki Tecno60



Деталь горелок Tecno65
Palniki Tecno65



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE GAZOWE

- Штампованные рабочие поверхности с бортиками против перелива и сглаженными углами, удаляемыми соединительными элементами для защиты от перелива жидкостей и облегчения очистки.
- Рабочие поверхности и плиты от 2 до 6 конфорок с чугунной подставкой для кастрюль, или 2/4 конфорки плюс нагревательная конфорка, плиты также предусмотрены с печами шириной 60 и 90 см с противнем и решеткой.
- В Tecno65 чугунные и латунные горелки, мощностью 3,3 и 5,2 кВт, оснащенные защитной термопарой, с предохранительными клапанами. Подставки для кастрюль из прочного чугуна. Пьезоэлектрический механизм включения.
- В Tecno60 алюминиевые горелки и чугунная крышка, мощностью 3 и 3,6 кВт, оснащенные защитной термопарой, с предохранительными клапанами. Подставки для кастрюль из прочного чугуна. Пьезоэлектрический механизм включения.

- *Profilowane płyty z zabezpieczeniem przeciwprzelewowym, z zaokrąglonymi wnękami i narożnikami oraz zdejmowanymi elementami łączącymi, aby zapobiegać wnikaniu zanieczyszczeń oraz ułatwić mycie urządzeń.*
- *Urządzenia nastawne i kuchenki z 2 do 6 palników z żeliwnym rusztem na garnki lub 2/4 palniki plus płyta grzewcza, kuchenki dostępne również z piecami o szerokości 60 i 90 cm wyposażonymi w jedną blachę i jeden ruszt.*
- *W Tecno65 palniki żeliwne i mosiężne, moc 3,3 i 5,2 kW, wyposażone w termoparę bezpieczeństwa i kurki z zaworem. Ruszty na garnki z trwałego żeliwa. Zapłon piezoelektryczny.*
- *W Tecno60 palniki aluminiowe z żeliwną pokrywą, moc 3 i 3,6 kW, wyposażone w termoparę bezpieczeństwa i kurki z zaworem. Ruszty na garnki z trwałego żeliwa. Zapłon piezoelektryczny.*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С КРУГЛЫМИ ГЕРМЕТИЧНЫМИ КОМФОРКАМИ

KUCHENKI Z ELEKTRYCZNYMI PŁYTAMI KUCHENNYMI Z OKRĄGŁYMI, HERMETYCZNYMI POLAMI GRZEWCZYMI

- Штампованные поверхности и плиты, для лучшей гигиены диаметром 180 мм и мощностью 2 кВт.
- Регулируемая на 7 уровней мощность.

- *Profilowane płyty kuchenne i pola grzewcze, dla zapewnienia optymalnej higieny, średnica 180 mm i moc 2 kW.*
- *7-poziomowa regulacja mocy.*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

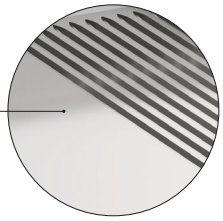
KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE SZKLANO-CERAMICZNE

- Стеклокерамическая поверхность 6 мм.
- Вольфрамовые тэны.
- До 4 зон нагрева мощностью 2,5 + 1,8 кВт, с независимой системой управления (регулируемой на 2 уровня).
- Удобство очистки.

- *Płyta szklano-ceramiczna o grubości 6 mm.*
- *Grzałki wolframowe.*
- *Do 4 stref grzewczych o mocy 2,5 + 1,8 kW, z niezależnym sterowaniem (regulowanym na 2 poziomach).*
- *Łatwe czyszczenie.*

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И СКОВОРОДЫ
PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA I PATELNIE

Деталь гладкой и ребристой плиты
Detal płyty grzewczej gładkiej i rowkowanej



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA

- Верхняя поверхность.
- Предусмотрены в следующих вариантах:
  - гладкая стальная плита
  - ребристая стальная плита
  - ребристая стальная плита 1/3
  - хромированная плита с термостатическим клапаном для определения температуры и защитная блокировка.
- Удаляемые соединительные элементы и бортик для очистки.
- Сборочный ящик для жира и пробка.

- *Urządzenie nastawne.*
- *Dostępne w następujących wersjach:*
  - *płyta stalowa gładka*
  - *płyta stalowa karbowana*
  - *płyta stalowa karbowana 1/3*
  - *płyta chromowana z zaworem termostatycznym do pomiaru temperatury i włączania blokady bezpieczeństwa.*
- *Elementy łączące i osłona zdejmowane do czyszczenia.*
- *Szuflada na tłuszcz i korek.*

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СКОВОРОДЫ
WIELOFUNKCYJNE PATELNIE ELEKTRYCZNE

- Емкость ванны 7,5 литров.
- Верхняя поверхность, с извлекаемой ванной из нержавеющей стали AISI 304 с днищем 10 мм из дуплексной стали.
- Поддерживают стандартные режимы приготовления сковород и жарочных поверхностей.

- *Pojemność zbiornika 7,5 litrów.*
- *Wersje nastawne, z wyjmowanym zbiornikiem ze stali nierdzewnej AISI 304 z dnem o grubości 10 mm z materiału Duplex.*
- *Możliwość obróbki cieplnej typowej zarówno dla patelni, jak i dla płyt bezpośredniego smażenia.*

ФРИТЮРНИЦЫ И ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ
SMAŻALNIKI I PODGRZEWACZE DO FRYTEK

Емкость ванн / *Pojemność zbiorników*
8 · 8+8 литры / *litrów*

ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ
SMAŻALNIKI GAZOWE I ELEKTRYCZNE

- Верхняя поверхность.
- Откидные ТЭНы для удобной очистки.
- Корзины и крышки включены.
- Сливной передний кран.
- Термостатическая регулировка с предохранительными термостатом и индикатором в ванне, защищенным от масла.

- *Urządzenie nastawne.*
- *Grzałki przechylne, aby ułatwić czyszczenie.*
- *Kosze i pokrywy w zestawie.*
- *Przedni zawór spustowy.*
- *Regulacja termostatyczna z termostatem bezpieczeństwa i zabezpieczonym czujnikiem w zbiorniku.*

ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ
PODGRZEWACZE DO FRYTEK

- Верхняя поверхность.
- Инфракрасная лампа нагрева.
- Полезный для сохранения свойств жареных или вареных продуктов: обеспечивает соответствующую температуру в течение некоторого времени, с сохранением вкусовых качеств блюд.
- Ванна со съемным дном, совместимая с гастроемкостями.

- *Urządzenie nastawne.*
- *Lampa grzewcza na podczerwień.*
- *Przydatna do prawidłowego utrzymywania temperatury potraw smażonych lub gotowanych: zapewnia odpowiednią temperaturę przez wiele minut, gwarantując zachowanie właściwości organoleptycznych.*
- *Zbiornik z fałszywym dnem, kompatybilny z pojemnikami GN.*

ГРИЛИ
GRILLE

ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ
GRILLE GAZOWE Z KAMIENIEM LAWOWYM

- Верхняя поверхность.
- Лавовый камень распространяет тепло, создавая приятный эффект "барбекю".
- Решетка из нержавеющей стали с регулировкой по высоте в двух положениях.
- Решетки и лавовый камень могут быть сняты для очистки.
- Дополнительная решетка из металлического стержня для приготовления рыбы.

- *Urządzenie nastawne.*
- *Kamień lawowy rozprowadza ciepło, tworząc przyjemny efekt „barbecue".*
- *Ruszt ze stali nierdzewnej z dwupozycyjną regulacją wysokości.*
- *Ruszt i kamień lawowy można łatwo zdejmować do czyszczenia.*
- *Opcjonalny ruszt z pręta okrągłego do pieczenia ryb.*

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГРИЛИ
GRILLE ELEKTRYCZNE

- Поверхность с емкостью для воды и сбора жиров, слив с передним краном.
- Оптимальны для сохранения сочности блюд.
- Легко удаляемая для очистки стальная решетка.

- *Urządzenie nastawne z pojemnikiem na wodę i ociekający tłuszcz, przedni zawór spustowy.*
- *Doskonałe dla zachowania soczystości potraw.*
- *Stalowy ruszt można łatwo zdejmować do czyszczenia.*

МАКАРОНОВАРКИ И ВОДЯНЫЕ БАНИ
URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I BEMARY

Емкость / *Pojemność*
23 литры / *litrów*

МАКАРОНОВАРКИ
URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

- На закрытом модуле.
- Совместимая ванна GN2/3, корзины различной емкости, предоставляемые в качестве аксессуаров.
- Ванна и слив из стали AISI 316, устойчивой к коррозии.
- Оснащены предохранительным устройством, прерывающим функционирование тэнов при отсутствии воды в ванне.
- Со снимаемым дном.

- *Na zamkniętej komorze.*
- *Kompatybilny zbiornik GN2/3, kosze w wyposażeniu, różne pojemności.*
- *Zbiornik i spust ze stali AISI 316 odpornej na korozję.*
- *Wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które przerywa działanie elementów grzejnych w przypadku braku wody w zbiorniku.*
- *Z fałszywym dnem.*

ВОДЯНЫЕ БАНИ
BEMARY

- Верхняя поверхность GN1/1 и GN2/1.
- Удобный сливной передний кран.
- Оснащены предохранительным и рабочим термостатом с температурой до 90 °C.

- *Urządzenia nastawne GN1/1 i GN2/1.*
- *Praktyczny przedni zawór spustowy.*
- *Wyposażone w termostat bezpieczeństwa i termostat roboczy z maksymalną temperaturą 90 °C.*

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ, ТУМБЫ И МИНИ-ДУХОВКИ
PŁYTY, PODSTAWY I PIECE SMALLY

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ И ТУМБЫ
PŁYTY I PODSTAWY

- Нейтральные поверхности.
- Нейтральные открытые модули, с дверцами и/или ящиками; предусмотрен нагревательный элемент для модулей с дверцами. Поверхности с мойкой и рычажковым смесителем (дополнительный).
- Только для Tecno60. Статические или конвекционные электрические жарочные шкафы GN1/1 и GN2/1, оснащены 1 решеткой, для установки верхних модулей (2x35 или 1 x70).
- Только для Tecno65. Охлаждаемые модули GN1/1 с дверцами или ящиками.

- *Neutralne blaty robocze.*
- *Neutralne otwarte komory, z drzwiczkami i/lub szufladami; dostępny element grzejny do komór z drzwiczkami. Blaty ze zlewem i baterią dźwigniową (wyposażenie dodatkowe).*
- *Tylko w Tecno60. Podstawy z piecem elektrycznym GN1/1 lub GN2/1 statycznym lub konwekcyjnym, wyposażone w jeden ruszt, na których umieszcza się moduły nastawne (2x35 lub 1x70).*
- *Tylko w Tecno65. Podstawy chłodnicze GN1/1 z drzwiczkami lub szufladami.*

МИНИ-ДУХОВКИ
PIECE SMALLY

- Электрические конвекционные духовки.
- 4 противня 440x365 мм с расстоянием 70 мм.
- Температура от 0 до 275 °C.
- Мощность 2,5 кВт.

- *Elektryczne piece konwekcyjne.*
- *4 blachy 440x365 mm, odległość między prowadnicami 70 mm.*
- *Temperatura od 0 do 275 °C.*
- *Moc 2,5 kW.*

SNACK LINE

SNACKLINE TECNOINOX

STUDIODEPERU.IT

TECNOINOX SRL SOCIO UNICO | Via Torricelli, 1 | 33080 Porcia (PN) - Italy | T +39 0434 920110 | F +39 0434 920422 | tecnoinox@tecnoinox.it | **WWW.TECNOINOX.IT**

5401.139.00 **RU-PL**