



Apparecchiature professionali per la cottura  
Professional cooking equipment

# TECNOINOX

# FORNI / OVENS

 **TECNOINOX**

*and now, let's cook!*

## UNA GAMMA COMPLETA ED ARTICOLATA A COMPLETE AND WELL-THOUGHT-OUT RANGE

Sofisticati forni programmabili o soluzioni più tradizionali, gestibili attraverso semplici comandi.  
Diverse possibilità di gestione del vapore - con boiler, ad iniezione diretta, con umidificatore.  
Capienza da 3 a 20 teglie, inseribili in lunghezza o in larghezza.

Sophisticated programmable ovens or more traditional solutions, which can be managed by simple controls.  
Multiple steam options - boiler, direct injection, humidifier.  
Capacity from 3 to 20 trays to be inserted lengthwise or crosswise.



GN1/1  
TECNOCOMBI



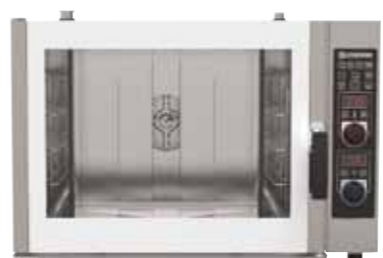
GN1/1 - 600x400  
TECNODUAL

### TECNOCOMBI | TECNODUAL

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

D Series: comandi elettronici  
Electronic control

M Series: comandi manuali  
Manual control



600x400

### TECNOBAKE

Forni misti pasticceria con vapore diretto 3/5/8 teglie passo 90 mm

Combi ovens for pastry (direct steam) 3/5/8 trays (90 mm between shelves)

D Series: comandi elettronici  
Electronic control

M Series: comandi manuali  
Manual control



### LENGTHWISE

Forni elettrici e a gas 6/10/20 teglie GN1/1  
Gas and electric ovens 6/10/20 GN1/1 trays

Comandi elettronici  
Electronic control

B Series: con boiler  
With boiler

D Series: con vapore diretto  
With direct steam



GN2/3



GN1/1 - 600x400

### TECNOSNACK

Forni elettrici 4 teglie GN1/1 - (60x40) oppure GN2/3  
Electric ovens with 4 x GN1/1 - (60x40) trays or 4 x GN2/3 trays

D Series:  
Forni misti a controllo elettronico  
Combi ovens with electronic control

M Series:  
Forni elettromeccanici a convezione o con umidificatore manuale  
Convection ovens / convection ovens with humidifier / electromechanical control



GN1/1 - 600x400

### 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

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



## TECNOCOMBI | TECNODUAL



### 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 600x400.

### 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 600x400 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 600x400 | Side runners suitable for GN1/1 and 600x400 trays

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

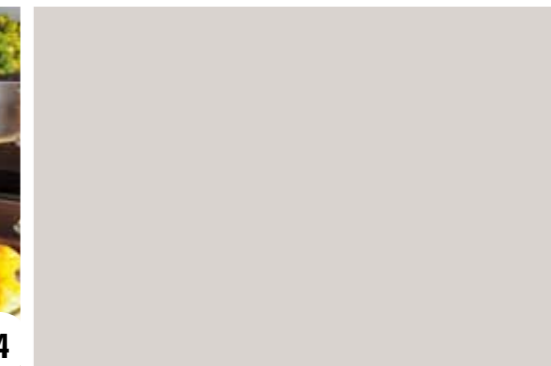
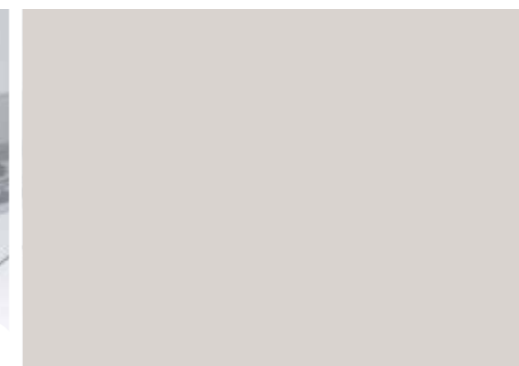
10 trays GN1/1 TecnoCombi D series with direct steam, equipped with hood and mounted on an oven base with side runners

**TECNOCOMBI  
TECNODUAL**



**TECNOCOMBI D SERIES  
TECNODUAL D SERIES**

**TECNOCOMBI M SERIES  
TECNODUAL M SERIES**



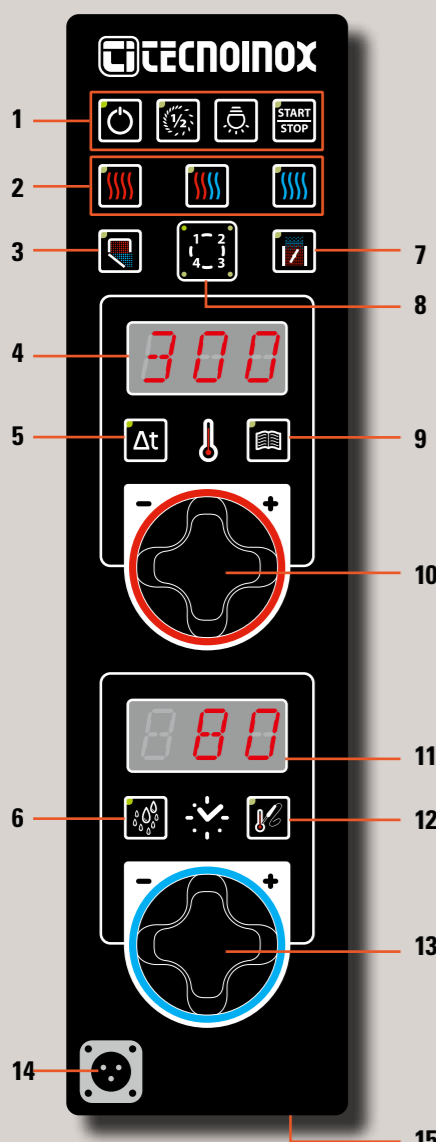
- 1** Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento  
Oven gasket in silicone rubber-resistant to heat and wear-inserted in the front of the chamber
- 2** Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione  
Easy to open control panel by means of a coupling system, to facilitate maintenance operations
- 3** 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

- 4** Maniglia con apertura destra/sinistra  
Handle with right/left opening
- 5** Deflettore apribile per una facile pulizia del vano ventilatore  
Easy to open deflector for proper cleaning of the fan compartment
- 6** Illuminazione interna camera di cottura  
Cooking chamber internal lighting
- 7** A richiesta, doccetta di lavaggio  
Spray gun upon request
- 8** 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
- 9** Robusto telaio della porta costruito in tubo di acciaio inox  
Heavy duty door frame made with stainless steel tube
- 10** Scarico sulla base della camera di cottura  
Drain outlet positioned on the cooking chamber base
- 11** Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa  
Under door basin for moisture collection

- 1** 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
- 2** Manopole con funzione di scroll e push per confermare le scelte  
Scroll and push knobs
- 3** Disponibili modelli con 3 programmi di lavaggio automatico  
Available models featuring 3 levels of automatic cleaning system
- 4** Controllo della temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione  
Available models featuring control of product core temperature by means of heat probe

- 1** Apertura/chiusura sfiato camera  
Manual opening of cooking chamber vent
- 2** Selettore 7 livelli di umidità  
Steam regulation knob (7 humidity levels)



## FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1 Interruttore principale  
Main switch
- 2 1/2 velocità della ventola  
1/2 speed fan
- 3 Luce camera di cottura  
Cooking chamber lighting
- 4 Start/pausa/stop programmi di cottura  
Start/pause/stop cooking programs
- 5 Funzionamento ad aria calda forzata/  
misto/vapore  
Air-convection/combi/steam cycles
- 6 Raffreddamento rapido a porta aperta  
Rapid cooking chamber cooling with  
door open
- 7 Visualizzazione temperatura/  
temperatura Δt/programmi cottura/  
programmi lavaggio dove previsto  
Display for temperature/Δt temperature  
/cooking programs/automatic cleaning  
programs (where supplied)
- 8 Cotture con ΔT per cotture lente e di  
grosse pezzature  
Δt cooking cycles for slow cookings or  
large food items
- 9 Livello di vapore in camera  
Setting of steam level in the cooking  
chamber
- 10 Controllo dello sfiato  
Vent management
- 11 Selezione cicli di cottura/preriscaldamento  
Cooking cycle selection/preheating  
cycle
- 12 Selezione ricette/programma lavaggio  
se previsto  
Receipes selection/cleaning cycles  
(where supplied)
- 13 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
- 14 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)
- 15 Sonda al cuore dove prevista  
Heat probe management (when  
supplied)
- 16 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
- 17 Connettore sonda al cuore se prevista  
Heat probe connector when supplied
- 18 Connettore USB  
USB connector

## COMANDI ELETTRONICI

- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 30÷300 °C, misto 60÷250 °C, vapore 60÷110 °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 30 to 300°C in convection mode, from 60 to 250°C in combi mode, from 60 to 110°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

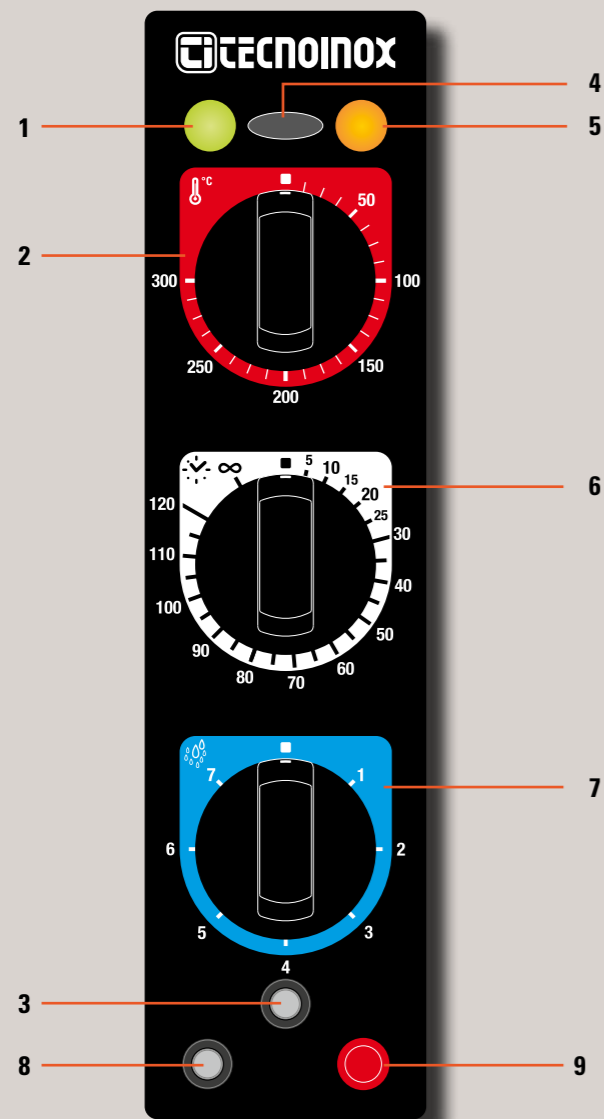
- Left opening door.

## TECNOCOMBI D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	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	6 × GN1/1	86 × 65 × 66 cm	⚡		8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFM06D						
EFM06DSL						
EFM10D	10 × GN1/1	86 × 65 × 94 cm	⚡		16,5	400 V ~ 3N 50 Hz
EFM10DS						
EFM10DSL						
GFM06D	6 × GN1/1	86 × 70 × 74 cm	🔥		10	230 V ~ 1 50 Hz
GFM06DS						
GFM06DSL						
GFM10D	10 × GN1/1	86 × 70 × 102 cm	🔥		19	230 V ~ 1 50 Hz
GFM10DS						
GFM10DSL						

## 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 - (600×400)	93 × 72.5 × 52 cm	⚡		6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFB04DS						
EFB04DSL						
EFB04D1						
EFB04DS1						
EFB04DSL1	6 × GN1/1 - (600×400)	93 × 72.5 × 66 cm	⚡		8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFB06D						
EFB06DSL						
EFB10D	10 × GN1/1 - (600×400)	93 × 72.5 × 94 cm	⚡		16,5	400 V ~ 3N 50 Hz
EFB10DS						
EFB10DSL						
GFB06D	6 × GN1/1 - (600×400)	93 × 77.5 × 74 cm	🔥		10	230 V ~ 1 50 Hz
GFB06DS						
GFB06DSL						
GFB10D	10 × GN1/1 - (600×400)	93 × 77.5 × 102 cm	🔥		19	230 V ~ 1 50 Hz
GFB10DS						
GFB10DSL						



## FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1 Lampada spia indicante forno in funzione  
Signal light indicating that the oven is working
- 2 Selezione della temperatura: 50÷300 °C  
Temperature selection knob: 50 ÷300 °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 - 300 °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 300°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 M SERIES

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
EFC04M	4 x GN1/1		86 x 65 x 52 cm	⚡	6,25	400 ~ 3N - 50 Hz
EFC04M1						230 V ~ 1 - 50 Hz
EFC06M	6 x GN1/1		86 x 65 x 66 cm	⚡	8,25	400 ~ 3N - 50 Hz
EFC10M	10 x GN1/1		86 x 65 x 94 cm			
GFC06M	6 x GN1/1		86 x 70 x 74 cm	🔥	10	230 V ~ 1 - 50Hz
GFC10M	10 x GN1/1		86 x 70 x 102 cm			

## TECNODUAL M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFB04M	4 x GN1/1 - (600x400)	93 x 72.5 x 52 cm	⚡	6,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFB04M1					230 V ~ 1 - 50 Hz
EFB06M	6 x GN1/1 - (600x400)	93 x 72.5 x 66 cm		8,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFB10M	10 x GN1/1 - (600x400)	93 x 72.5 x 94 cm	16,5	400 V ~ 3N - 50 Hz	
GFB06M	6 x GN1/1 - (600x400)	93 x 77.5 x 74 cm	🔥	10	230 V ~ 1 - 50 Hz
GFB10M	10 x GN1/1 - (600x400)	93 x 77.5 x 102 cm			

**TEGLIE GN1/1 PER FORNI TECNOCOMBI | GN1/1 TRAYS FOR TECNOCOMBI**

	<b>091946</b> Cestello in rete pre-fritti (1.8 kg) Mesh basket for pre-fried food (1.8 kg)		<b>951917</b> Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia		<b>091949</b> Griglia INOX speciale per cottura spiedini Stainless steel grid for kebabs
	<b>9055</b> Griglia INOX Stainless steel grid		<b>091951</b> Teglia in alluminio teflonata antiaderente per frittatine Teflon-coated non-stick aluminium tray for omelettes		<b>091950</b> Griglia speciale per cottura carni e pesci Special grid for meat and fish
	<b>091947</b> Griglia speciale per cottura verdure Special grid for vegetables		Teglia in alluminio teflonata antiaderente per fritti Non-stick teflon-coated aluminium tray for fried food		<b>9056</b> Bacinella INOX forata Perforated stainless steel baking tray
	<b>091948</b> Griglia per 8 polli Grid for 8 chickens		<b>091952</b> h = 2 cm <b>091953</b> h = 4 cm <b>091954</b> h = 6,5 cm		<b>9057</b> h = 4 cm <b>9058</b> h = 6,5 cm
	<b>9032</b> h = 2 cm <b>9033</b> h = 4 cm <b>9034</b> h = 6,5 cm		<b>9032</b> Bacinella liscia INOX Smooth stainless steel baking tray		<b>9059</b> Vassoio smaltato nero Black enamelled baking tray
	<b>9060</b> h = 4 cm <b>9061</b> h = 6,5 cm		<b>9061</b> Bacinella liscia INOX Smooth stainless steel baking tray		<b>9061</b> Vassoio smaltato nero Black enamelled baking tray

**TEGLIE 600x400 SOLO PER TECNODUAL | 600x400 TRAYS, ONLY FOR TECNODUAL**

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

**ACCESSORI | OPTIONAL EXTRAS**

	<b>KFGC (solo/only TECNOCOMBI)</b> Cappa a condensazione vapori con aspiratore Solo per forni 6GN e 10GN Condensing extractor hood with motor Only for 6GN & 10GN ovens		Base con portateglie per forni TECNOCOMBI oven base with side runners TECNOCOMBI oven base with side runners <b>SFGT4</b> > forni 4GN / 4GN ovens <b>SFGT6</b> > forni elettrici 6GN e 10GN / 6GN & 10GN electric ovens <b>SFGT6G</b> > forni gas 6GN e 10GN / 6GN & 10GN gas ovens
	<b>KFPC (solo/only TECNODUAL)</b> Cappa a condensazione vapori con aspiratore Solo per forni 6 e 10 teglie Condensing extractor hood with motor Only for 6 & 10 trays ovens		Base con portateglie per forni TECNODUAL oven base with side runners TECNODUAL oven base with side runners <b>SFBT4</b> > forni 4 teglie / 4 trays ovens <b>SFBT6</b> > forni elettrici 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays electric ovens <b>SFBT6G</b> > forni gas 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays gas ovens
	Armadio neutro, porta teglie e porta detergente/ Neutral cupboard with runners & detergent tank support <b>BN66</b> > 7xGN1/1 (solo/only TECNOCOMBI) <b>BNB6</b> > 16x(600x400) (solo/only TECNODUAL)		Base con portateglie per forni TECNOCOMBI con cappa Base with side runners for TECNOCOMBI oven with hood <b>SFGTK</b> > forni elettrici 6GN / 6GN electric ovens <b>FSGTKG</b> > forni gas 6GN / 6GN gas ovens
	<b>BCG6</b> 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 con portateglie per forni TECNODUAL con cappa Base with side runners for TECNODUAL oven with hood <b>SFPTK</b> > forni elettrici 6 teglie / 6 trays electric ovens <b>SFBTKG</b> > forni gas 6 teglie / 6 trays gas ovens
	<b>951910</b> Addolcitore Water softener 230 V ~ 1   50 Hz		<b>951911</b> Kit ruote Wheel kit
	Base per forni TECNOCOMBI con cappa su armadio Base for composition of TECNOCOMBI with hood on top of a cupboard <b>AFGAK</b> > 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 <b>AFPAKC</b> > con/with <b>BNB6 - BUP5CW</b> <b>AFPAKL</b> > con/with <b>BUP5LW</b>		<b>951912</b> Doccia laterale esterna External spray gun
	<b>BUP5LW (solo/only TECNODUAL)</b> Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua) Piano rinforzato Capacità 16 teglie GN1/1 - (60x40) Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays		<b>951913</b> Sonda a cuore ad ago per sottovuoto e piccole pezzature Needle probe for small joints and vacuum cookings
	<b>BUP5CW (solo/only TECNODUAL)</b> Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua) Piano rinforzato Capacità 16 teglie GN1/1 - (60x40) Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays		<b>951914</b> Filtro per grassi Fat filter
	Base per forni TECNOCOMBI con cappa Base for TECNOCOMBI oven with hood <b>SFG4</b> > 4GN <b>SFG6</b> > 6GN - 10GN elettrici/electric <b>SFG6G</b> > 6GN - 10GN gas Base per forni TECNODUAL Base for TECNODUAL ovens <b>SFP3</b> > forni 4 teglie / 4 trays ovens <b>SFP5</b> > forni elettrici 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays electric ovens <b>SFP5G</b> > forni gas 6 e 10 teglie / 6 & 10 trays gas ovens		<b>951915</b> Detergente alcalino in tanica 10 Lt 10 Lt alkaline detergent tank
	Base per forni TECNODUAL con cappa Base for TECNODUAL oven with hood <b>SFPK</b> > forni elettrici 6 teglie / 6 trays electric ovens <b>SFPKG</b> > forni gas 6 teglie / 6 trays gas ovens		

ACCESSORI TECNOCOMBI | TECNODUAL  
TECNOCOMBI | TECNODUAL OPTIONAL EXTRAS

ACCESSORI TECNOCOMBI | TECNODUAL  
TECNOCOMBI | TECNODUAL OPTIONAL EXTRAS

FORNI OVENS

FORNI OVENS



### KIT PER LA SOVRAPPONIBILITÀ

Flessibilità, razionalizzazione del lavoro, risparmio energetico, ergonomia. I forni Techninox 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. Techninox ovens can be stacked in a pile to create a flexible and practical cooking column. Thanks to Techninox 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



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

# TECNOBAKE



## FORNI MISTI PASTICCERIA CON VAPORE DIRETTO - 3/5/8 TEGLIE, PASSO 90 mm COMBI OVENS FOR PASTRY (DIRECT STEAM) - 3/5/8 TRAYS, 90 mm BETWEEN SHELVES



### 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.**

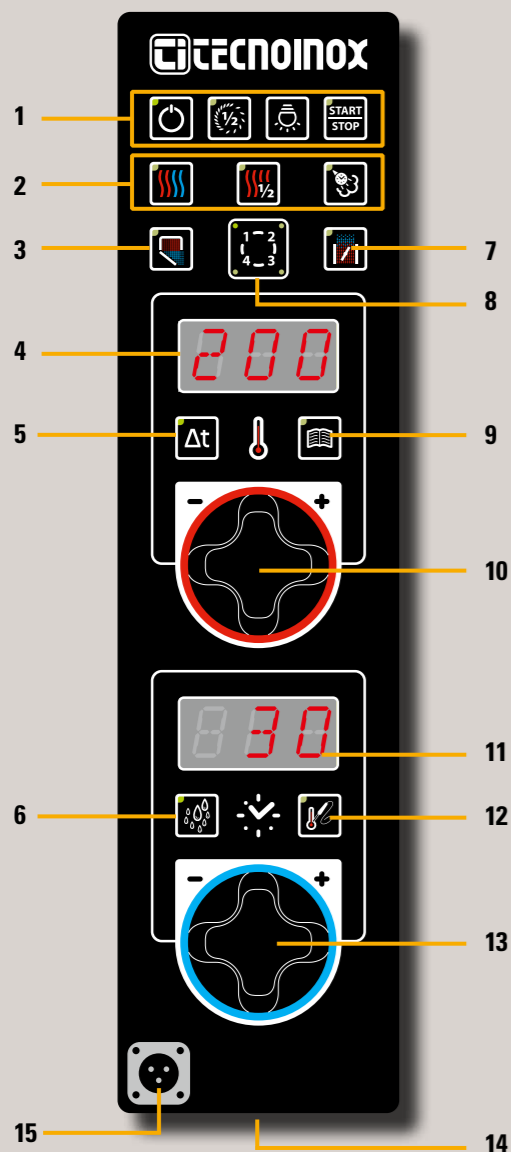
A fragrant product with a crisp look, perfectly leavened: TECNOBAKE M series combines steam with the air-convection system.

**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

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

## 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 (600x400)	90 mm	93 x 72,5 x 52 cm	⚡		6,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP03DS							
EFP03DSL							
EFP03D1							
EFP03DS1							
EFP03DSL1	5 x (600x400)	90 mm	93 x 72,5 x 66 cm	⚡		8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
EFP05D							
EFP05DSL							
EFP08D	8 x (600x400)	90 mm	93 x 72,5 x 94 cm	⚡		16,5	
EFP08DS							
EFP08DSL							
GFP05D	5 x (600x400)	90 mm	93 x 77,5 x 74 cm	🔥		10	230 V ~ 1 50 Hz
GFP05DS							
GFP05DSL							
GFP08D	8 x (600x400)	90 mm	93 x 77,5 x 102 cm	🔥		19	
GFP08DS							
GFP08DSL							

## COMANDI ELETTRONICI

- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 30÷300 °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 portateglie.
- 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 30 to 300°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.

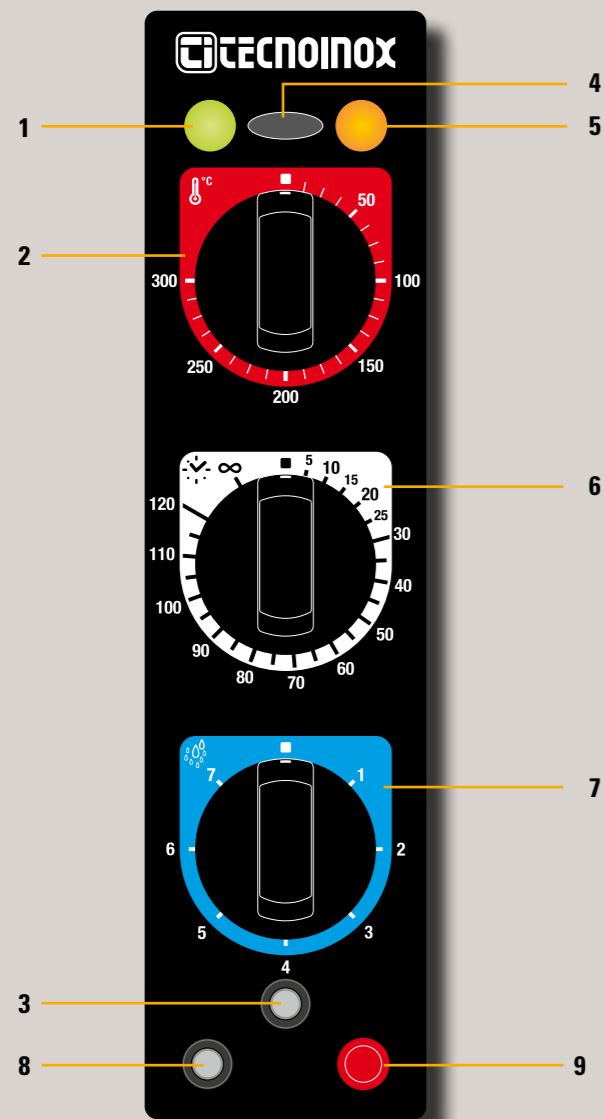
- 1/2 speed fan.
- 3 levels cleaning cycle where provided.
- Settable preheating cycle.
- Stored cooking recipes.
- Recipes book included

## 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÷300 °C  
Temperature selection knob: 50 ÷300 °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)

Forno misto programmabile per pasticceria Tecnobake 8 teglie 600×400 installato su lievitatore con capacità 16 teglie.

Programmable combi oven for pastry Tecnobake D series with capacity of 8 trays 600×400, mounted on a 16 trays prover cabinet.



## COMANDI MANUALI

- Selettore temperatura: 50 - 300 °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 300°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

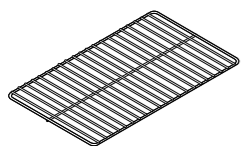
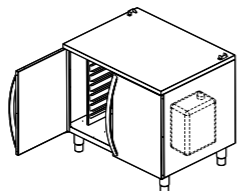
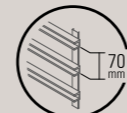
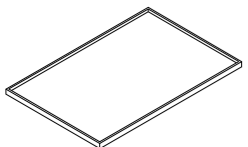
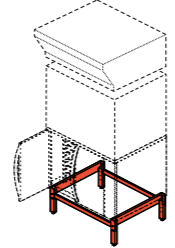
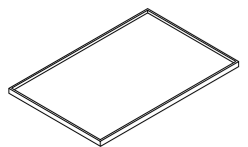
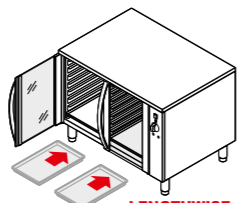
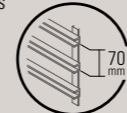
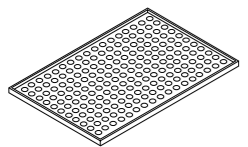
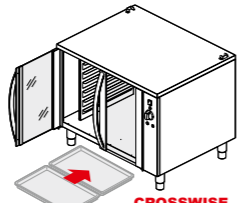

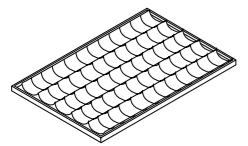
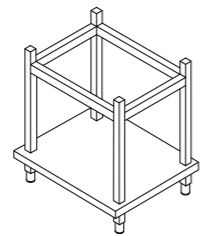
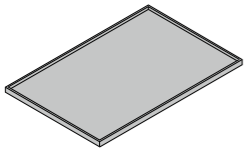
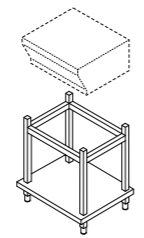
- Side runners.

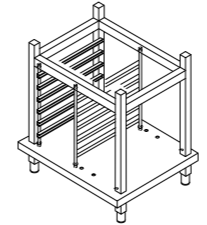
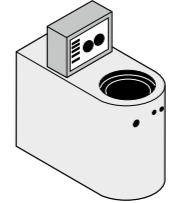
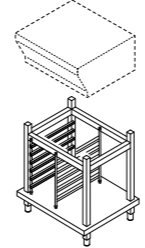
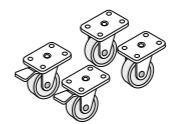
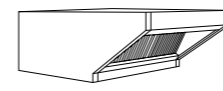
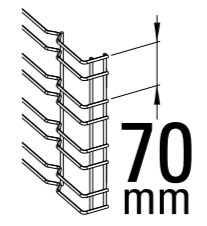
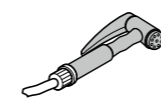
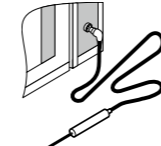
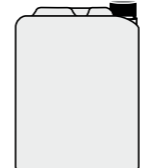
## AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

- Left opening door.

## TECNOBAKE M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFP03M	3 × (600×400)	90 mm	93 × 72,5 × 52	⚡	6,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFP03M1						230 V ~ 1 - 50Hz
EFP05M	5 × (600×400)	90 mm	93 × 72,5 × 66	⚡	8,25	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFP08M	8 × (600×400)					
GFP05M	5 × (600×400)	90 mm	93 × 77,5 × 74	🔥	10	230 V ~ 1 - 50Hz
GFP08M	8 × (600×400)					

	<p><b>9037</b> Griglia cromata Chromium-plated grid</p>		<p><b>BNP5</b> Armadio neutro, porta teglie e porta detergente Capacità 16 teglie (600x400)  Neutral cupboard with runners &amp; detergent tank support Capacity 16 trays (600x400)</p> 
	<p><b>9041</b> Teglia liscia in alluminio Aluminium smooth baking tray</p>		<p><b>AFPAKC</b> Alzatina per <b>TECNOBAKE</b> con cappa <b>KFPC</b> su armadio <b>BNP5 - BUP5CW</b> Base for composition of <b>TECNOBAKE</b> with <b>KFPC</b> hood on top of a <b>BNP5 - BUP5CW</b> cupboard  <b>AFPAKL</b> Alzatina per <b>TECNOBAKE</b> con cappa <b>KFPC</b> su armadio <b>BNP5 - BUP5CW</b> Base for composition of <b>TECNOBAKE</b> with <b>KFPC</b> hood on top of a <b>BUP5LW</b> cupboard</p>
	<p><b>9042</b> Teglia liscia in lamiera alluminata Aluminium steel smooth baking tray</p>		<p><b>BUP5LW</b> Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua) Piano rinforzato Capacità 16 teglie GN1/1 - (60x40)  Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays</p> 
	<p><b>9045</b> Teglia forata in alluminio Perforated aluminium tray</p>		<p><b>BUP5CW</b> Lievitatore con porte vetro (iniezione acqua) Piano rinforzato Capacità 16 teglie GN1/1 - (60x40)  Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays</p> 
	<p><b>9046</b> Teglia sagomata per baguette in alluminio Shaped aluminium tray for baguettes</p>		<p><b>SFP3</b> Base per forni elettrici - Solo per forni 3 teglie Base for electric ovens - Only for 3 trays ovens  <b>SFP5</b> Base per forni elettrici - Solo per forni 5 e 8 teglie Base for electric ovens - Only for 5 &amp; 8 trays ovens  <b>SFP5G</b> Base per forni gas - Solo per forni 5 e 8 teglie Base for gas ovens - Only for 5 &amp; 8 trays ovens</p>
	<p><b>961910</b> Teglia a spessore in alluminio per pizza e focacce Thick aluminum baking tray for pizza and focaccia</p>		<p><b>SFPK</b> Base per forni elettrici con cappa, solo per forni 5 teglie Base for electric oven with hood, only for 5 trays ovens  <b>SFPKG</b> Base per forni gas con cappa, solo per forni 5 teglie Base for gas oven with hood, only for 5 trays ovens</p>

	<p><b>SFPT3</b> Base con portateglie - Solo per forni elettrici 3 teglie Base with side runners - Only for 3 trays electric ovens  <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  <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>951910</b> Addolcitore Water softener  230 V ~ 1   50Hz</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  <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>951911</b> Kit ruote Wheel kit</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>961911</b> Coppia paratie porta teglie passo 70 mm per forni 3 teglie Pair of 70 mm spaced side runners for 3 trays ovens  <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  <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>951912</b> Doccia laterale esterna External spray gun</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>951915</b> Detergente alcalino in tanica 10 Lt 10 Lt alkaline detergent tank</p>		



Kit di sovrapposizione  
Forno 8 teglie 600x400  
Forno 5 teglie 600x400  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 8 x (600x400) trays  
Oven with 5 x (600x400) trays  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno 3 teglie 600x400  
Forno 3 teglie 600x400  
Forno 3 teglie 600x400  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 3 x (600x400) trays  
Oven with 3 x (600x400) trays  
Oven with 3 x (600x400) trays  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno 8 teglie 600x400  
Forno 3 teglie 600x400  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 8 x (600x400) trays  
Oven with 3 x (600x400) trays  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno 5 teglie 600x400  
Forno 5 teglie 600x400  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 5 x (600x400) trays  
Oven with 5 x (600x400) trays  
Extractor hood

Kit di sovrapposizione  
Forno 5 teglie 600x400  
Forno 3 teglie 600x400  
Cappa di aspirazione

Stacking kit  
Oven with 5 x (600x400) trays  
Oven with 3 x (600x400) trays  
Extractor hood

**FORNI ELETTRICI E A GAS / COMANDI ELETTRONICI / 6 / 10 / 20 TEGLIE GN1/1**  
**GAS AND ELECTRIC OVENS / ELECTRONIC CONTROL / 6 / 10 / 20 GN1/1 TRAYS**

LENGTHWISE



Forno lengthwise e carrello con struttura per 20 teglie GN1/1  
Lengthwise oven with 20xGN1/1 tray rack trolley



FORNI OVENS

**LENGTHWISE**

**I vantaggi della teglia in profondità.**

La flessibilità nell'utilizzo di teglie diverse, grazie alla possibilità di alloggiare sulla stessa guida 1 teglia GN1/1 o 2 teglie GN2/3.

Efficienza e velocità di ripristino della temperatura impostata, grazie alla minore dispersione di calore all'apertura della porta.

**Tante cotture diverse, un unico strumento.**

Cotture a vapore, a bassa temperatura, alla griglia, arrosto, per qualsiasi tipo di alimento, lasciando che il forno lavori da solo grazie alla gestione in automatico di tutte le fasi impostate.

**B SERIES:**

Il boiler garantisce precisione assoluta per le cotture più delicate di verdure al vapore, pane, prodotti di pasticceria o per servizi come il banqueting, che sfruttano il ciclo abbattitore - rigenerazione.

**LENGTHWISE**

**Benefits of the lengthwise**

Flexibility of use: allowing to position 1 GN1/1 tray or 2 GN2/3 trays on the same runner.

Efficiency and quick re-establishment of the set temperature, thanks to a lower heat dispersion when opening the oven door.

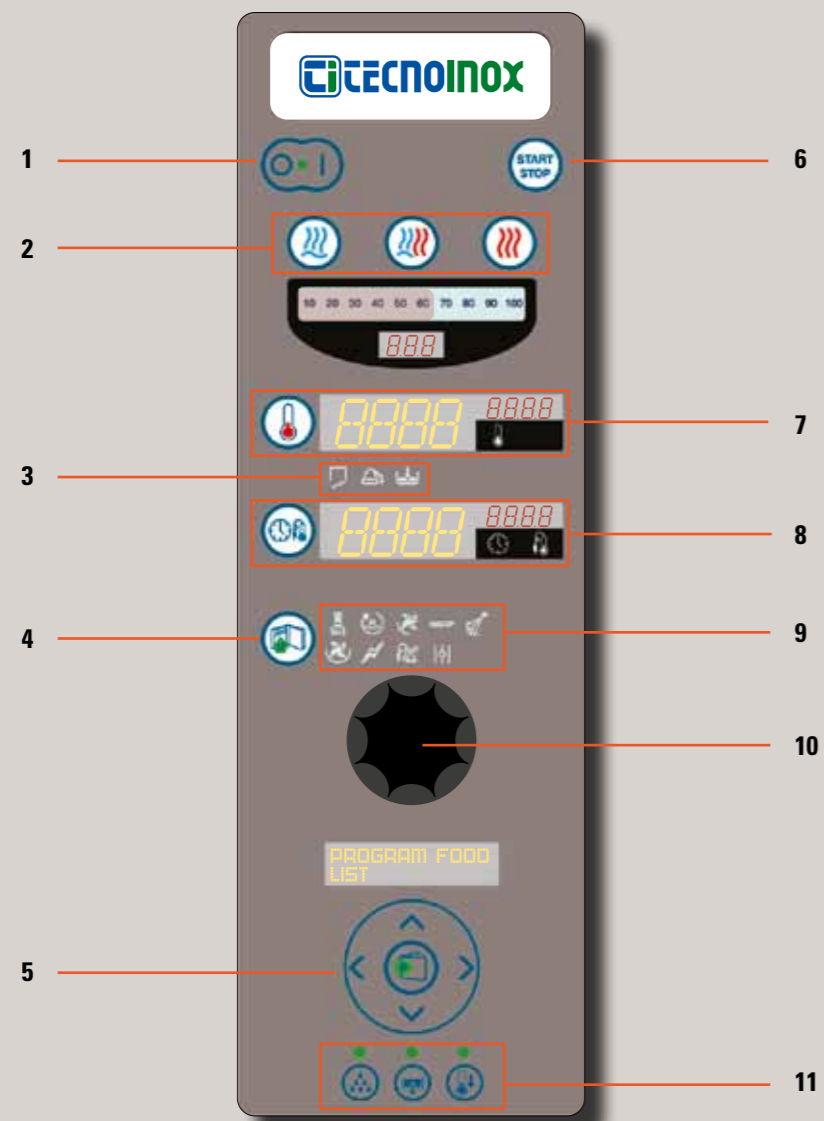
**Many cooking methods, same appliance.**

Steam cooking, low temperature cycle, grilling, roasting, and with any kind of food. Simply leaving the oven to work on its own thanks to the automatic setting of the cooking cycles.

**B SERIES:**

The boiler ensures accuracy and best results with more delicate cookings, such as steamed vegetables, bread, pastry products or catering services as banqueting, which use blast chilling - regeneration cycle.





## FUNZIONI / FUNCTIONS

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>1</b> Interruttore generale<br/>Main switch</p> <p><b>2</b> Ciclo a vapore<br/>Steam cycle</p> <p>Ciclo misto<br/>Combi cycle</p> <p>Ciclo ad aria calda<br/>Air-convection cycle</p> <p><b>3</b> Spia indicante porta del forno aperta<br/>Door open indicator LED</p> <p>Spia calcare<br/>Limescale LED</p> <p>Indicazione stato boiler<br/>Boiler status LED</p> <p><b>4</b> Utilità: funzioni utili al tipo di cottura da effettuare<br/>Utilities: useful functions depending on the cooking type</p> <p><b>5</b> Gestione della biblioteca comandi<br/>Controls set management</p> <p><b>6</b> Avvio/arresto ciclo/programma di cottura<br/>Start/stop of cycle/cooking program</p> <p><b>7</b> Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura in cella<br/>Digital thermometer/thermostat to manage the cooking chamber temperature</p> | <p><b>8</b> Temporizzatore per il controllo del tempo di cottura. Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura al cuore del prodotto<br/>Timer. Digital thermometer/thermostat to manage the product core temperature</p> <p><b>9</b> Impostazione ritardo partenze programmi di cottura o pause tra due cicli<br/>Cooking programs start postponement or pause phase between two cycles</p> <p>Ciclo di rigenerazione<br/>Regeneration cycle</p> <p>Rotazione ventola ad impulsi<br/>Pulse turns fan rotation (intermittent operation)</p> <p>Registrazione programma di cottura in conformità allo standard HACCP<br/>Cooking program recording in compliance with HACCP standards</p> <p>Ciclo automatico e semiautomatico di pulizia del forno<br/>Automatic or semiautomatic oven cleaning cycle</p> <p>1/2 velocità ventola<br/>Low speed fan cycle</p> <p>Ciclo a potenza ridotta<br/>Reduced power cycle</p> <p>Cottura a bassa temperatura<br/>Low temperature cooking cycle</p> | <p>Ciclo ad aria calda con sfiato cella aperta<br/>Air-convection cycle with oven chamber vent open</p> <p><b>10</b> Regolazione dei parametri di cottura (umidità/temperatura/tempo)<br/>Humidity/temperature/time parameters setting</p> <p><b>11</b> Iniezione manuale di acqua in cella<br/>Manual water injection in the cooking chamber.</p> <p>Raffreddamento rapido cella<br/>Rapid oven cooling</p> <p>Scarico manuale acqua del generatore di vapore<br/>Boiler manual water draining</p> |
|---|--|---|

## COMANDI ELETTRONICI

- 20 programmi preimpostati e 100 personalizzabili ciascuno con 7 fasi di cottura.
- Ciclo cottura a bassa temperatura.
- Controllo reale di umidità.
- Cicli: convezione, misto e vapore.
- Sonda al cuore con 6 sensori.
- Velocità della ventola a pieno regime.
- 1/2 Velocità e ad impulsi.
- Sistema di pulizia automatico integrato.
- Doccetta retraibile in dotazione.
- Trasformazione ad uso pasticceria con struttura optional.

## DOTAZIONE STANDARD

- Paratie portateglie.

## ELECTRONIC CONTROL

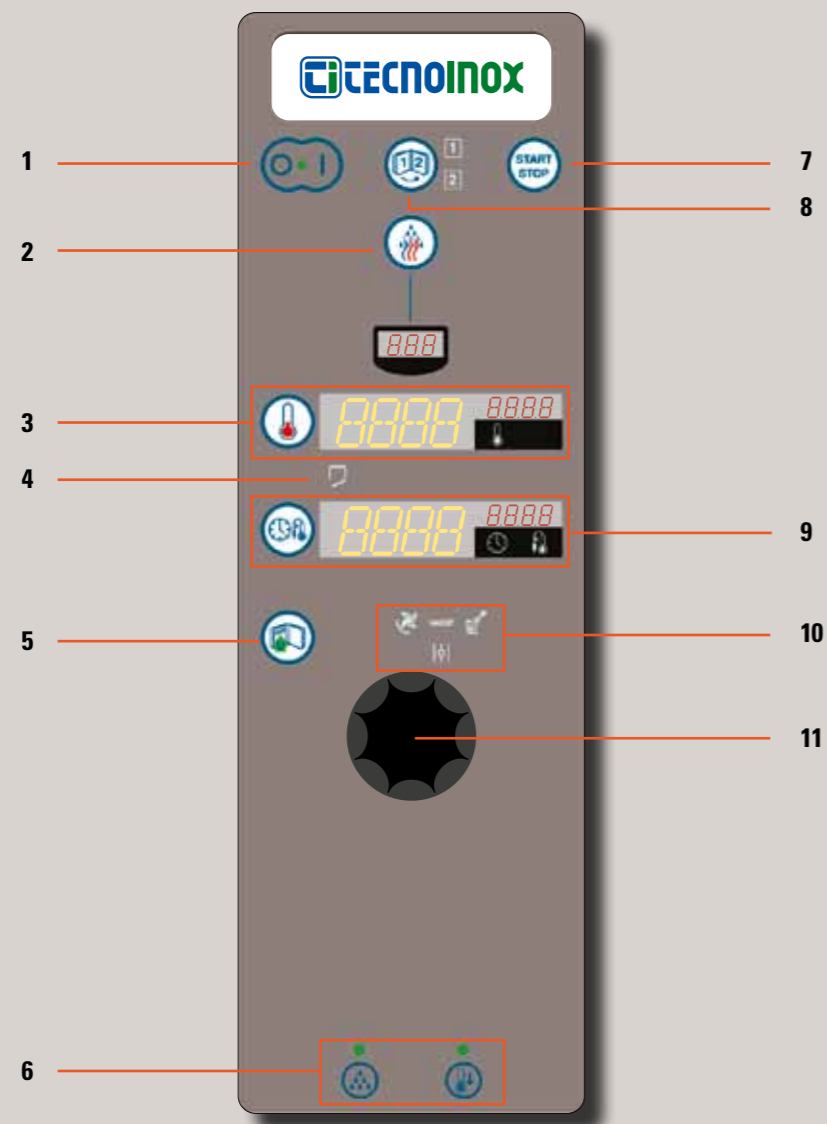
- 20 stored programs and 100 customized programs with 7 cooking steps each.
- Low temperature cooking cycle.
- Real humidity control.
- Convection, combi and steam cycles.
- Heat probe with 6 sensors.
- Full speed, 1/2 speed and pulse turns fan.
- Integrated automatic cleaning system.
- Retractable spray gun.
- Pastry use with optional rack.

## STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

## LENGTHWISE B 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
FCE6E	6 x GN1/1	65 mm	89,8 x 91,5 x 80,8 cm			10,1	400 ~ 3N 50/60
FCE6G						17 + 0,25	230 ~ 50/60
FCE10E	10 x GN1/1	65 mm	89,8 x 91,5 x 105,8 cm			17,5	400 ~ 3N 50/60
FCE10G						35 + 0,3	230 ~ 50/60
FCE20E	20 x GN1/1	65 mm	99,3 x 95,7 x 179,5 cm			34,5	400 ~ 3N 50/60
FCE20G						58 + 0,5	230 ~ 50/60



**FUNZIONI / FUNCTIONS**

- 1** Interruttore generale  
Main switch
- 2** Ciclo ad aria calda  
Air-convection cycle
- 3** Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura in cella  
Digital thermometer/thermostat to control the cooking chamber temperature
- 4** Spia indicante porta del forno aperta  
Door open indicator LED
- 5** Utilità: funzioni utili al tipo di cottura da effettuare  
Utilities: useful functions for the cooking type to be executed
- 6** Iniezione manuale di acqua in cella  
Manual water injection in the cooking chamber
- 7** Avvio/arresto ciclo/programma di cottura  
Cooking cycle/program start/stop
- 8** Fasi di cottura in sequenza automatica  
Automatic sequence phases
- 9** Temporizzatore per il controllo del tempo di cottura. Termometro/termostato digitale per il controllo della temperatura al cuore del prodotto  
Timer. Digital thermometer/thermostat to manage the product core temperature
- 10** Rotazione ventola ad impulsi  
Pulse turns fan rotation (intermittent operation)
- 11** Regolazione dei parametri di cottura (umidità/temperatura/tempo)  
Humidity/temperature/time parameters adjustment

**COMANDI ELETTRONICI**

- Impostabile con 2 fasi di cottura automatica.
- Ciclo cottura a bassa temperatura.
- 11 Livelli di umidità.
- Cicli: convezione, misto e vapore.
- Sonda al cuore.
- Velocità ventola a pieno regime e ad impulsi.
- Sistema di pulizia automatico integrato.
- Trasformazione ad uso pasticceria con struttura portateglie accessoria.

**DOTAZIONE STANDARD**

Paratie portateglie.

**ELECTRONIC CONTROL**

- Cook setting with 2 steps.
- Low temperature cooking cycle.
- 11 Humidity levels.
- Convection, combi and steam cycles.
- Heat probe.
- Full fan speed and pulse turns.
- Integrated automatic cleaning system.
- Pastry use with optional rack.

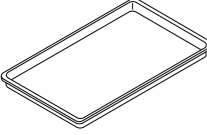
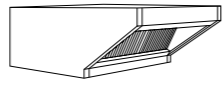
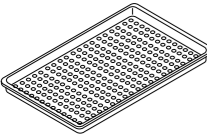
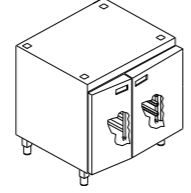
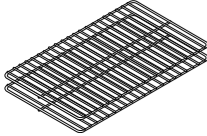
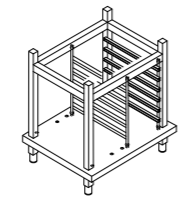
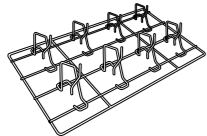
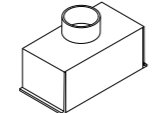
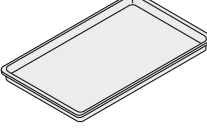

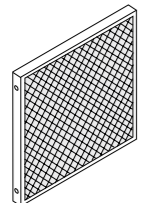
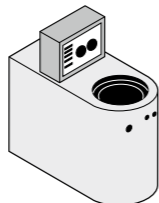
**STANDARD SUPPLIED**

Side runners.

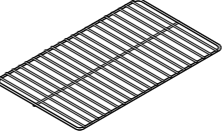
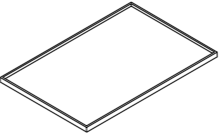
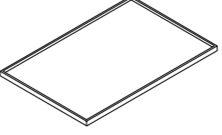
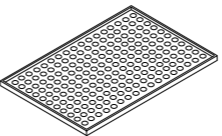
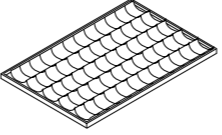
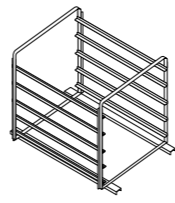
**LENGTHWISE D SERIES**

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
FCD6E	6 x GN1/1	65 mm	89,8 x 91,5 x 80,8 cm			10,1	400 ~ 3N 50/60
FCD6G						10 + 0,25	230 ~ 50/60
FCD10E	10 x GN1/1	65 mm	89,8 x 91,5 x 105,8 cm			17,5	400 ~ 3N 50/60
FCD10G						20 + 0,3	230 ~ 50/60
FCD20E	20 x GN1/1	65 mm	99,3 x 95,7 x 179,5 cm			34,5	400 ~ 3N 50/60
FCD20G						40 + 0,5	230 ~ 50/60



	<p>Bacinella liscia INOX Smooth stainless steel baking tray</p> <p><b>9032</b> h = 2 cm</p> <p><b>9033</b> h = 4 cm</p> <p><b>9034</b> h = 6,5 cm</p>		<p><b>CF</b> Cappa con aspiratore per abbattimento vapori Solo per forni 6GN e 10GN Extractor hood with motor to remove steam Only for 6GN &amp; 10GN ovens</p>
	<p>Bacinella INOX forata Perforated stainless steel baking tray</p> <p><b>9056</b> h = 2 cm</p> <p><b>9057</b> h = 4 cm</p> <p><b>9058</b> h = 6.5 cm</p>		<p><b>BNF</b> Armadio neutro con porta griglie 6 x GN1/1 Solo per forni 6GN e 10GN Neutral cupboards with 6 x GN1/1 grids rack Only for 6GN &amp; 10GN ovens</p>
	<p><b>091911</b> Coppia di griglie INOX GN1/1 GN1/1 pair of stainless steel grids</p>		<p><b>SFG</b> Supporto base per forni, con porta teglie Solo per forni 6GN e 10GN Oven base with runners Only for 6GN &amp; 10GN ovens</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><b>091906</b> Convogliatore camino antivento Flue condenser</p>
	<p>Vassoio smaltato nero Black enamelled baking tray</p> <p><b>9059</b> h = 2 cm</p> <p><b>9060</b> h = 4 cm</p> <p><b>9061</b> h = 6.5 cm</p>		<p><b>951912</b> Doccia laterale esterna External spray gun</p>
	<p><b>091907</b> Filtro per grassi   fat filter Solo per   only for FCD6E - FCD6G</p> <p><b>091908</b> Filtro per grassi   fat filter Solo per   only for FCD10E - FCD10G</p> <p><b>091909</b> Filtro per grassi   fat filter Solo per   only for FCD20E - FCD20G</p>		<p><b>951910</b> Addolcitore Water softener  230 V ~ 1   50 Hz</p>

ACCESSORI PASTICCERIA A RICHIESTA  
PASTRY OPTIONAL EXTRAS ON REQUEST

	<p><b>9037</b> Griglia cromata Chromium-plated grid</p>		
	<p><b>9041</b> Teglia liscia (alluminio) h = 2 cm Smooth backing tray (aluminium) h = 2 cm</p>		
	<p><b>9042</b> Teglia liscia (lamiera alluminata) h = 2 cm Smooth backing tray (aluminium steel) h = 2 cm</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>Struttura porta teglie 400x600 pasticceria passo 80mm 80 mm spaced pastry rack for 400x600 trays</p> <p><b>091904</b> Solo per forni FCD6E - FCD6G Only for FCD6E - FCD6G ovens</p> <p><b>091905</b> Solo per forni FCD6E - FCD6G Only for FCD6E - FCD6G ovens</p>		

**FORNI ELETTRICI | 4 TEGLIE GN1/1 - (60x40) | 4 TEGLIE GN2/3**  
**ELECTRIC OVENS | 4 x GN1/1 - (60x40) TRAYS | 4 x GN2/3 TRAYS**



**MODELLI PROGRAMMABILI MISTI**  
**CONVEZIONE VAPORE**  
**PROGRAMMABLE COMBI STEAM**  
**MODELS**



**MODELLI ELETTROMECCANICI A**  
**CONVEZIONE**  
**CONVECTION MODELS WITH**  
**ELECTROMECHANICAL CONTROL**



**MODELLI ELETTROMECCANICI A**  
**CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE**  
**CONVECTION MODELS WITH**  
**HUMIDIFIER, ELECTROMECHANICAL**  
**CONTROL**

TECNOSNACK

**TECNOSNACK** offre le prestazioni dei grandi forni in dimensioni compatte, a misura di piccoli ristoranti e di bar: semplici nell'utilizzo, competitivi e vantaggiosi in termini di costi di esercizio e al momento dell'acquisto, costruiti con componenti altamente affidabili e professionali.

La qualità delle cotture è garantita dalle adeguate potenze e dal sistema di ventilazione che rende uniforme il prodotto sulla singola teglia e tra i diversi livelli grazie all'impiego di ventilatori speciali ad alte prestazioni ed alla particolare forma del deflettore.

- 10 livelli di umidità programmabili nelle versioni digitali
- Umidificatore in dotazione su alcune versioni elettromeccaniche
- Portateglie di serie removibile, con interasse tra i livelli di 75 mm
- Porta con ampia superficie vetrata per l'ottimale controllo del prodotto in fase di cottura
- Doppio vetro con ampio canale d'aria che limita la temperatura della superficie a diretto contatto con l'operatore
- Inversione automatica della rotazione della ventola per migliorare la ventilazione e l'uniformità di cottura
- Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad elevata efficienza.

TECNOSNACK offers the performance of large convection ovens yet is compact, perfect for small restaurants and bars: simple to use, competitive and advantageous when it comes to operating and purchase costs. Additionally, extremely reliable and professional components are employed during the manufacturing process.

The cooking quality is guaranteed thanks to the suited power settings and the ventilation system which enables even cooking of the product when placed on one single tray and even cooking amongst the different levels thanks to the use of special, high-performance fans and the specific shape of the vent.

- 10 programmable humidity levels on digital versions
- Humidifier provided on some electromechanical versions
- Removable tray racks as standard with 75 mm spacing between levels
- Door with large glass surface for optimal management of the product during cooking stages
- Double glazing with large air duct which limits the temperature of the surface in direct contact with the operator
- Automatic inversion of fan rotation to improve ventilation and cooking evenness
- Heating by means of high-efficiency circular heating elements

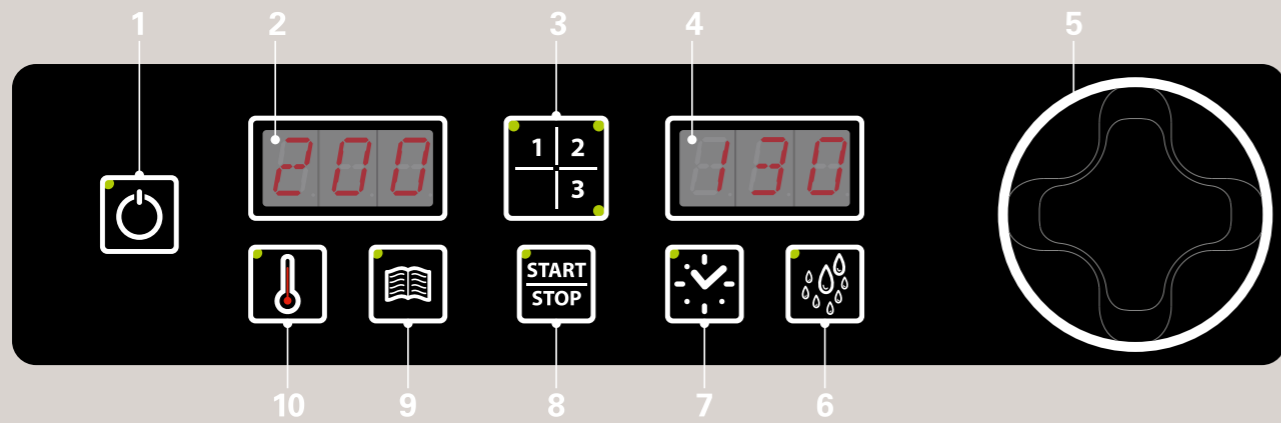


**TECNOSNACK D SERIES - comandi elettronici | digital control**

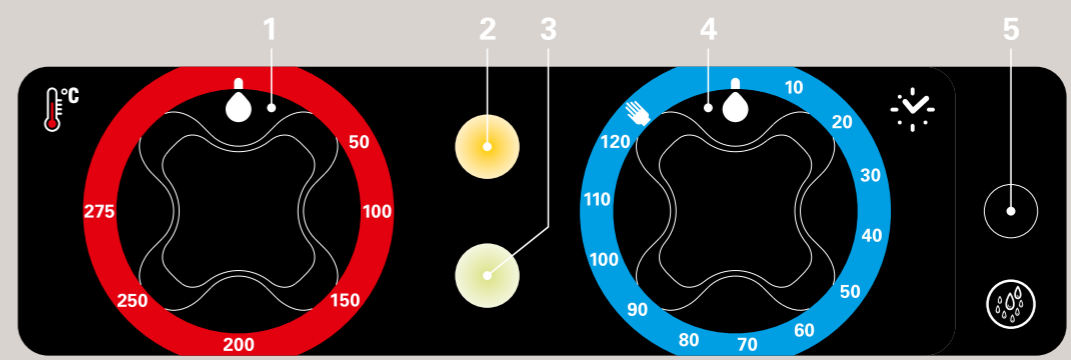
MODELLO MODEL	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446D		4 x GN1/1 - (600x400)	78 x 74 x 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446D/1						230 V ~ 50 Hz
EFS423D		4 x GN2/3	50,5 x 67,5 x 58 cm		3,1 kW	230 V ~ 50 Hz

**TECNOSNACK M SERIES - comandi elettromeccanici | electromechanical control**

MODELLO MODEL	UMIDIFICATORE HUMIDIFIER	CAPACITÀ CAPACITY	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446M	-	4 x GN1/1 - (600x400)	78 x 74 x 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446MU						230 V ~ 50 Hz
EFS446M/1	-					
EFS446MU/1						
EFS423M	-	4 x GN2/3	50,5 x 67,5 x 58 cm	3,1 kW		
EFS423MU						



- |   |  |  |
|---|--|--|
| 1 Interruttore principale<br>Main switch  | 4 Visualizzazione tempo/livello di vapore<br>in camera<br>Display for time/steam level in the<br>chamber | 7 Gestione timer<br>Timer management   |
| 2 Visualizzazione temperatura/programmi<br>cottura/programma lavaggio semiau-<br>tomatico<br>Display for temperature/cooking pro-<br>grams/semiautomatic cleaning program | 5 Manopola scroll e push<br>Scroll and push knob   | 8 Start/stop programmi di cottura<br>Start/stop cooking programs   |
| 3 Selezione cicli di cottura<br>Cooking cycle selection   | 6 Livello di vapore in camera<br>Setting of steam level in the cooking<br>chamber                        | 9 Selezione ricette/programma/lavaggio<br>semiautomatico<br>Receipes/semiautomatic cleaning cycle<br>selection |
|   |  | 10 Gestione temperatura<br>Temperature management  |



- |  |  |
|--|--|
| 1 Selezione della temperatura 50 ÷ 275°C<br>Temperature selection from 50 to 275°C                   | 4 Timer 0÷120 minuti/funzionamento a<br>tempo continuo<br>0÷120 minutes timer/continuous time<br>functioning |
| 2 Lampada spia termostatazione<br>Thermostat pilot light   | 5 Umidificatore manuale se previsto<br>Manual steam injector (when supplied)                                 |
| 3 Lampada spia indicante forno in<br>funzione<br>Signal light indicating that the oven is<br>working |  |

#### TECNOSNACK D SERIES COMANDI ELETTRONICI

- 10 livelli di umidità programmabili
- 69 programmi con 3 fasi di cottura automatica in sequenza, impostabili e memorizzabili
- Ricette preimpostate
- Regolazione temperatura: 50÷275 °C
- Display alfanumerici
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Sfiato evacuazione rapida umidità
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Porta di chiusura con doppio vetro
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- Illuminazione interna
- Programma di lavaggio semiautomatico
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati con ampio raggio
- Autodiagnosi
- Preriscaldamento automatico

#### DOTAZIONE STANDARD

- Struttura portateglie rimovibile

#### TECNOSNACK D SERIES ELECTRONIC CONTROLS

- 10 programmable humidity levels
- 69 programs with 3 automatic in sequence cooking stages, which can be set and saved
- Stored cooking recipes
- Temperature control: 50÷275 °C
- Alphanumeric display
- Key providing direct access to cooking programs
- Rapid moisture evacuation vent
- Automatic inversion of fan rotation direction
- Door with double glazing
- Joint assembling gasket on the front of the oven
- Internal lighting
- Semi-automatic cleaning program
- AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges
- Self-diagnosis
- Automatic preheating

#### AS STANDARD

- Removable tray rack structure



#### TECNOSNACK M SERIES COMANDI ELETTROMECCANICI

- Selettore temperatura: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' o infinito
- Spie di controllo funzionamento
- Inversore automatico della ventola
- Porta di chiusura con doppio vetro
- Sfiato camera di cottura
- Versioni con umidificatore manuale
- Guarnizione rimovibile su facciata forno
- Camera di cottura in acciaio inox con bordi arrotondati con ampio raggio

#### DOTAZIONE STANDARD

- Struttura portateglie rimovibile

#### TECNOSNACK M SERIES ELECTROMECHANICAL CONTROLS

- Temperature selector: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' or continuous time functioning
- Operation check indicator lights
- Automatic inversion of fan rotation
- Door with double glazing
- Cooking chamber vent
- Versions with manual humidifier
- Oven front removable gasket
- Stainless steel cooking chamber with rounded edges

#### AS STANDARD

- Removable tray rack structure



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



**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**

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 600x400
- Spillone in dotazione

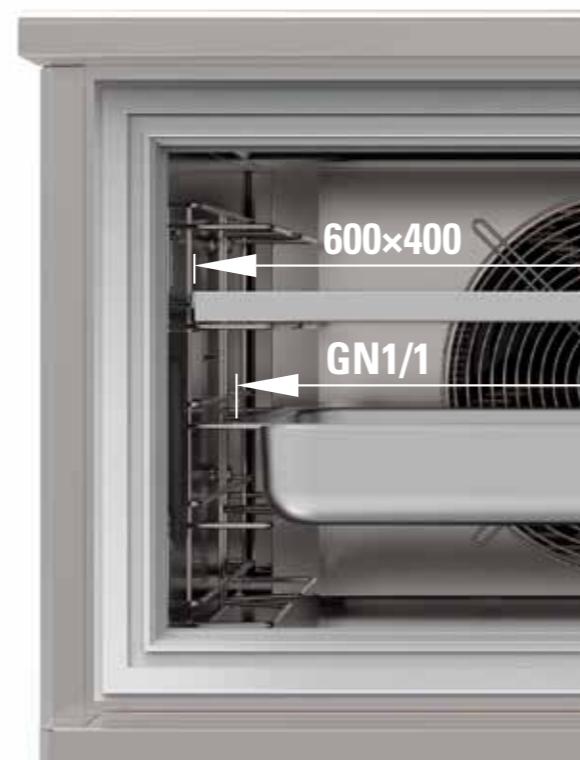
**BLAST FREEZERS**

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 600x400 trays
- Probe provided



**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
ATB05	5 x GN1/1 - (600x400)	67 mm	80 x 70 x 90 cm	⚡	1,05 kW	230 V ~ 50 Hz
ATB10	10 x GN1/1 - (600x400)		80 x 78 x 170 cm		1,65 kW	

**ACCESSORI / OPTIONAL EXTRAS**

MODELLO MODEL	
AFGA	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
AFGAG	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
SFPA	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
SFPAG	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  
tel.0434.920110  
fax.0434.920422  
tecninox@tecninox.it  
www.tecninox.it

