



Appareils professionnels pour la cuisson  
Professional cooking equipment

# TECNOINOX

# FOURS / OVENS

 **TECNOINOX**

*and now, let's cook!*

## UNE GAMME COMPLÈTE ET ARTICULÉE A COMPLETE AND WELL-THOUGHT-OUT RANGE

Fours sophistiqués et programmables ou solutions plus traditionnels, à gérer avec de simples commandes. Différentes possibilités de gestion de la vapeur - avec chauffe-eau, à injection directe, avec humidificateur. Capacité de 3 à 20 plats à four, pouvant être introduits en longueur ou en largeur.

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



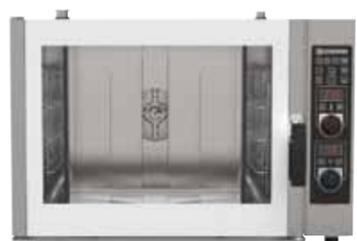
GN1/1 - 600x400  
TECNODUAL

### TECNOCOMBI | TECNODUAL

Fours pour gastronomie à vapeur directe 4/6/10 plats à four  
Ovens for gastronomy with direct steam 4/6/10 trays

D Series: commandes électroniques  
Electronic control

M Series: commandes manuelles  
Manual control



600x400

### TECNOBAKE

Fours mixtes pour pâtisserie avec vapeur directe 3/5/8 plats à four intervalle 90 mm

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

D Series: commandes électroniques  
Electronic control

M Series: commandes manuelles  
Manual control



### LENGTHWISE

Fours électriques et à gaz 6/10/20 plats à four GN1/1  
Gas and electric ovens 6/10/20 GN1/1 trays

Commandes électroniques  
Electronic control

B Series: avec chauffe-eau  
With boiler

D Series: avec vapeur directe  
With direct steam



GN2/3



GN1/1 - 600x400

### TECNOSNACK

Fours électriques 4 plats à four GN1/1 - (60x40) ou GN2/3  
Electric ovens with 4 x GN1/1 - (60x40) trays or 4 x GN2/3 trays

D Series:  
Fours mixtes à contrôle électronique  
Combi ovens with electronic control

M Series:  
Fours électromécaniques à convection ou avec humidificateur manuel  
Convection ovens / convection ovens with humidifier / electromechanical control



GN1/1 - 600x400

### CELLULES DE REFROIDISSEMENT / BLAST FREEZERS

Cellules de refroidissement rapide de température 5 et 10 plats à four GN1/1 - (60x40)  
5 and 10 trays blast freezers for GN1/1 and (60x40) trays

**FOURS MIXTES POUR GASTRONOMIE À VAPEUR DIRECTE - 4 / 6 / 10 PLATS À FOUR**  
**COMBI OVENS WITH DIRECT STEAM FOR GASTRONOMY- 4 / 6 / 10 TRAYS**



**TECNOCOMBI | TECNODUAL**

Technologie au service de la créativité.

**Un instrument fiable et robuste**, avec une attention particulière pour les parties les plus sollicitées par l'utilisation, comme la porte, fabriquée sur un châssis en tube d'acier inox.

**Puissance et vitesse**: les puissances élevées des fours TecnoCombi assurent des temps rapides de remontée de la température dans la chambre après l'ouverture de la porte pour introduire ou prélever un plat, tout en garantissant des cuissons rapides et parfaites.

**Ergonomie et facilité d'utilisation**, grâce à un design conçu pour rendre l'utilisation intuitive et rapide de la part de l'opérateur.

**FLEXIBILITÉ**: les modèles TECNODUAL sont équipés d'un support spécial adapté aux plats à four GN1/1 et 600x400.

**D SERIES: COMMANDES ÉLECTRONIQUES**

**Un instrument d'organisation du travail.**

Programmer une cuisson dans un four mixte TecnoCombi signifie ne pas s'inquiéter jusqu'à la fin de la cuisson, avec la certitude d'un résultat optimal et constant.

**Cycles de cuisson**. Il est possible de programmer les cuissons avec différents cycles, en alternant les phases avec vapeur avec des phases avec la seule circulation d'air dans la chambre ou bien avec des phases mixtes. Signaux lumineux de visualisation.

**Recettes préconfigurées et personnalisation**. Le fonctionnement automatique est basé sur des recettes mémorisées et testées ou sur des recettes directement configurées par le chef, téléchargeables grâce à la connexion USB.

**M SERIES: COMMANDES MANUELLES**  
 Le **plein contrôle** de chaque phase de cuisson à travers 3 commandes simples et intuitives.

**Les avantages de l'air chaud forcé et de la vapeur**:

par rapport à un four statique traditionnel, le four à convection garantit une meilleure uniformité de cuisson, à partir du moment où la chaleur se distribue de manière homogène à l'intérieur de la chambre. Le niveau de vapeur souhaité pendant la cuisson est facilement configurable et offre divers avantages en terme de qualité du produit et une perte contenue du poids.

**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.

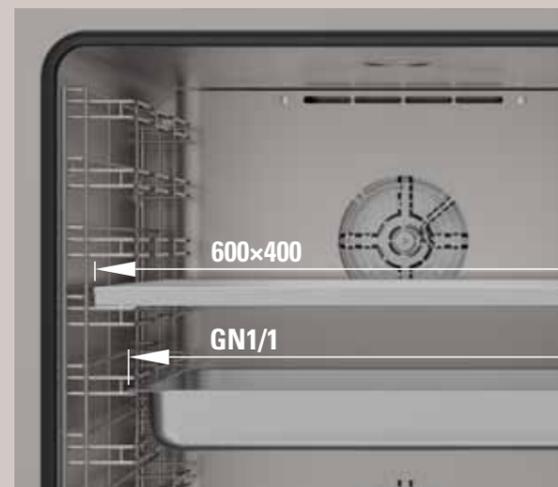
**Pre-memorized and personalized recipes**.

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: Double logement pour plats à four GN1/1 et 600x400 | Side runners suitable for GN1/1 and 600x400 trays

# TECNOCOMBI | TECNODUAL



Four mixte à vapeur directe TecnoCombi D series 10 plats à four GN1/1 avec hotte aspirante et monté sur support avec rails

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

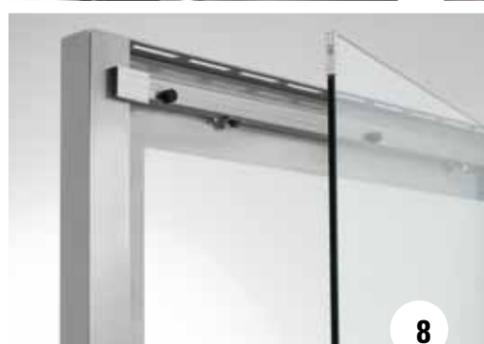
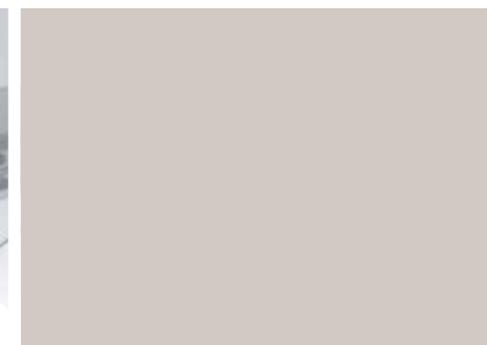


**TECNOCOMBI  
TECNODUAL**



**TECNOCOMBI D SERIES  
TECNODUAL D SERIES**

**TECNOCOMBI M SERIES  
TECNODUAL M SERIES**



**1** Joint sur façade du four avec montage à encastrement, en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement

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

**2** Bandeau ouvrable avec système d'accrochage afin de faciliter les opérations de maintenance

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

**3** Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, avec bords arrondis et ample rayon pour un nettoyage plus facile

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

**4** Poignée avec ouverture droite/gauche  
Handle with right/left opening

**5** Déflecteur ouvrable pour un nettoyage facile du compartiment ventilateur

Easy to open deflector for proper cleaning of the fan compartment

**6** Éclairage interne de la chambre de cuisson  
Cooking chamber internal lighting

**7** Sur demande, douchette de lavage  
Spray gun upon request

**8** Porte à double vitrage avec verre trempé et interstice d'air. Verre athermique pour un rayonnement de chaleur mineur vers l'opérateur et un meilleur rendement. Vitre interne avec ouverture latérale pour faciliter les opérations de nettoyage

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** Robuste châssis de la porte réalisé en tube d'acier inox

Heavy duty door frame made with stainless steel tube

**10** Évacuation à la base de la chambre de cuisson  
Drain outlet positioned on the cooking chamber base

**11** Bac sous porte pour la récupération de la condensation

Under door basin for moisture collection

**1** Bac de récupération de la condensation sous vitre avec acheminement direct vers l'évacuation, même avec porte ouverte

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

**2** Manettes avec fonction de scroll et push pour confirmer les choix  
Scroll and push knobs

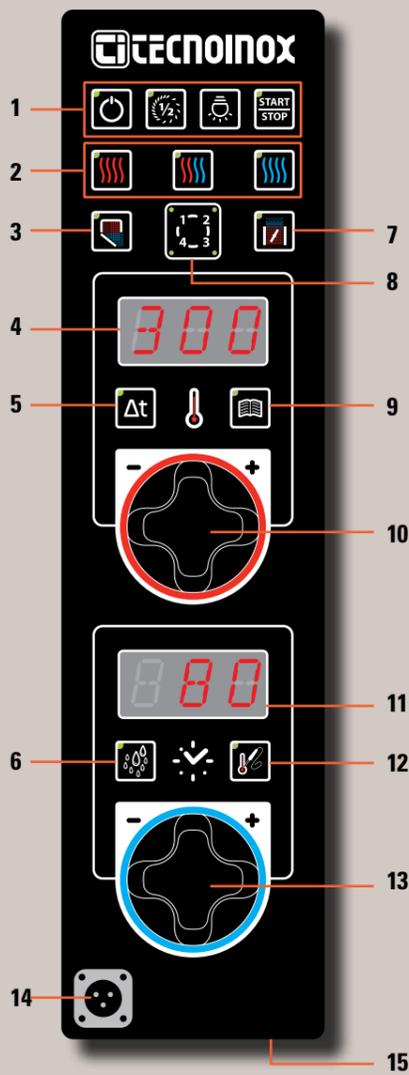
**3** Modèles disponibles avec 3 programmes de lavage automatique  
Available models featuring 3 levels of automatic cleaning system

**4** Contrôle de la température au cœur du produit avec sonde de détection

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

**1** Ouverture/fermeture de l'évent de la chambre  
Manual opening of cooking chamber vent

**2** Sélecteur 7 niveaux d'humidité  
Steam regulation knob (7 humidity levels)



## FONCTIONS / FUNCTIONS

- 1** Interrupteur principal  
Main switch
- 2** Fonctionnement à air chaud forcé/  
mixte/vapeur  
Air-convection/combi/steam cycles
- 3** Refroidissement rapide avec porte ouverte  
Rapid cooking chamber cooling with  
door open
- 4** Visualisation de température/  
température Δt/programmes de  
cuisson/programmes de lavage si prévu  
Display for temperature/Δt temperature  
/cooking programs/automatic cleaning  
programs (where supplied)
- 5** Cuissons avec ΔT pour cuissons lentes  
et d'aliments de grosses tailles  
Δt cooking cycles for slow cookings or  
large food items
- 6** Niveau de vapeur dans la chambre  
Setting of steam level in the cooking  
chamber
- 7** Contrôle de l'évent  
Vent management
- 8** Sélection des cycles de cuisson/préchauffage  
Cooking cycle selection/preheating  
cycle
- 9** Sélection des recettes/programme de  
lavage si prévu  
Recipes selection/cleaning cycles  
(where supplied)
- 10** Manette scroll et push pour la gestion  
des configurations de température/  
température Δt/recettes/lavage si  
prévu  
Scroll and push knob to manage  
temperature settings/Δt temperature  
/recipes/automatic cleaning where  
supplied
- 11** Visualisation du temps/niveau de  
vapeur dans la chambre/température  
sonde de l'aiguille si prévu  
Display for time/steam level in the  
chamber/heat probe temperature  
(when supplied)
- 12** Sonde à cœur si prévue  
Heat probe management (when  
supplied)
- 13** Manette scroll et push pour la gestion  
des configurations de temps/humidité/  
sonde à cœur si prévue  
Scroll and push knob to manage time  
settings/steam levels/heat probe when  
supplied
- 14** Connecteur de la sonde à cœur si  
prévue  
Heat probe connector when supplied
- 15** Connecteur USB  
USB connector

## COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- 99 programmes avec 4 phases de cuisson automatique.
- Réglage de la température: convection 30÷300 °C, mixte 60÷250 °C, vapeur 60÷110 °C.
- 10 niveaux d'humidité programmables.
- Évacuation rapide de l'humidité.
- Inversion automatique du sens de rotation du ventilateur.
- Connexion USB.
- Porte de fermeture avec double vitrage ouvrable latéralement.
- Joint sur façade du four avec montage à encastrement.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304.
- Auto-diagnostic.
- Bac de récupération de la condensation sous la porte.
- 1/2 vitesse du ventilateur.
- 3 niveaux de lavage, si prévu sur les modèles.
- Préchauffage configurable.

- Recettes préconfigurées.
- Livre de recettes inclus.

## ÉQUIPEMENT STANDARD

- Cloisons porte-plats à four.

## SUR DEMANDE LORS DE LA COMMANDE

Porte avec ouverte à gauche.

## 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

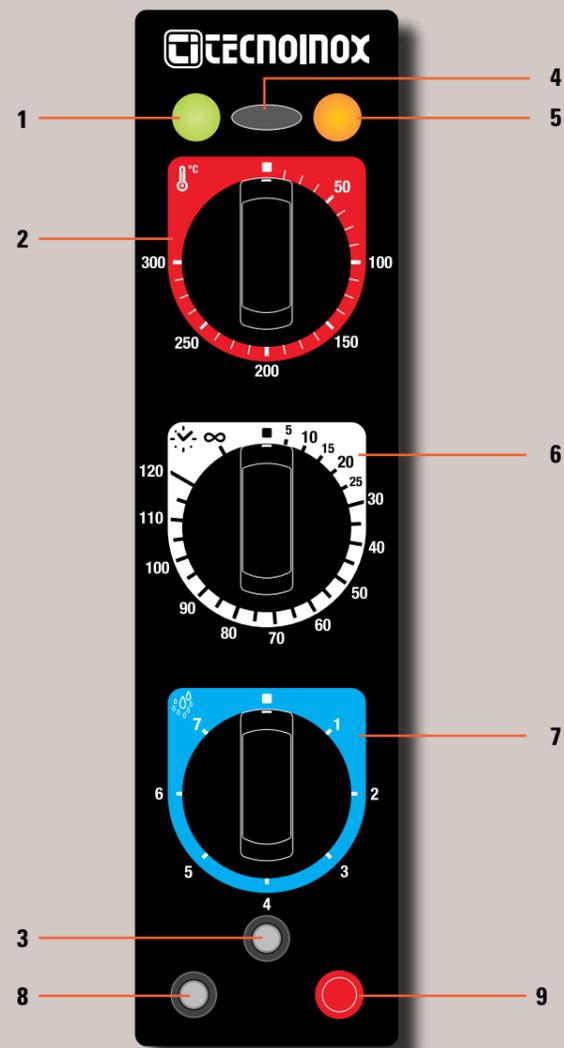
- Left opening door.

## TECNOCOMBI D SERIES

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDE/LAVAGE HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	PUISSANCE (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						
EFM06DS						
EFM06DSL						
EFM10D						
EFM10DS	10 × GN1/1	86 × 65 × 94 cm	⚡		16,5	230 V ~ 1 50 Hz
EFM10DSL						
EFM10DSL1						
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						

## TECNOCOMBI D SERIES

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDE/LAVAGE HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	PUISSANCE (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						
EFB06DS						
EFB06DSL						
EFB10D						
EFB10DS	10 × GN1/1 - (600×400)	93 × 72.5 × 94 cm	⚡		16,5	230 V ~ 1 50 Hz
EFB10DSL						
EFB10DSL1						
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						



**FONCTIONS / FUNCTIONS**

- 1** Voyant lumineux indiquant que le four est en marche  
Signal light indicating that the oven is working
- 2** Sélection de la température: 50÷300 °C  
Temperature selection knob: 50 ÷300 °C
- 3** Bouton on/off d'éclairage de la chambre  
On/off chamber lighting
- 4** Ouverture de l'évent  
Vent opening
- 5** Voyant lumineux de thermostat  
Thermostat pilot light
- 6** Minuterie 0÷120 minutes/fonctionnement à temps continu  
0÷120 minutes timer/continuous time functioning
- 7** Sélecteur de l'humidificateur (7 niveaux d'humidité)  
Steam regulation knob (7 humidity levels)
- 8** Remise en marche du brûleur (uniquement modèles à gaz)  
Burner restart (gas models only)
- 9** Voyant lumineux de blocage du brûleur (uniquement modèles à gaz)  
Signal light indicating burner block (gas models only)



**COMMANDES MANUELLES**

- Sélecteur de la température: 50 - 300 °C.
- Minuterie.
- Inverseur automatique du ventilateur.
- Sélecteur 7 niveaux d'humidité.
- Éclairage interne.
- Porte avec double vitrage ouvrable.
- Évent de la chambre de cuisson.
- Joint sur façade du four avec montage à encastrement.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304.

**ÉQUIPEMENT FOURNI**

- Cloisons porte-plats à four.
- SUR DEMANDE LORS DE LA COMMANDE**
- Porte avec ouverture à gauche.

**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.

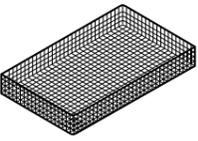
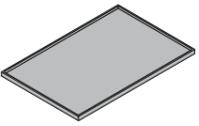
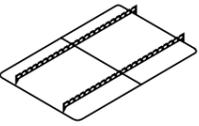
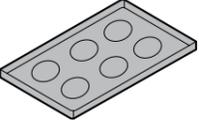
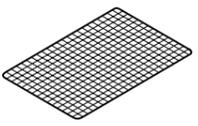
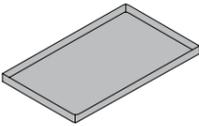
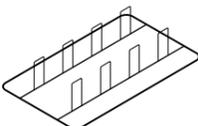
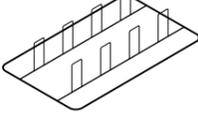
**TECNOCOMBI M SERIES**

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	INTERVALLE DES PLATS À FOUR SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	PUISSANCE (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			400 ~ 3N - 50 Hz
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			

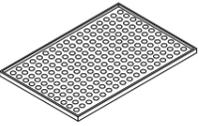
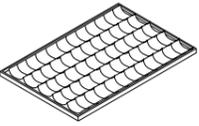
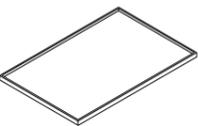
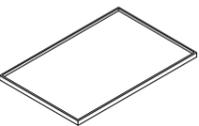
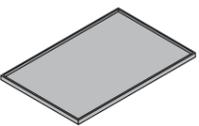
**TECNODUAL M SERIES**

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	PUISSANCE (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			

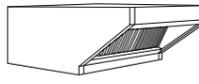
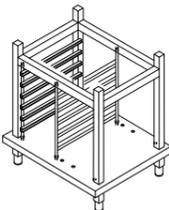
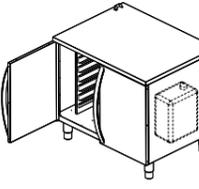
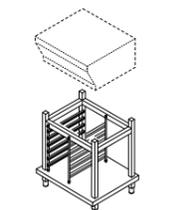
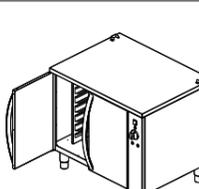
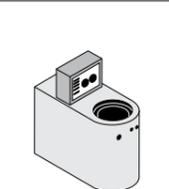
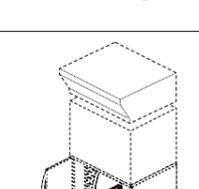
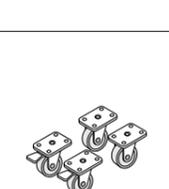
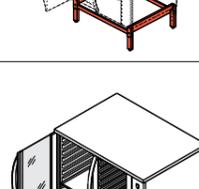
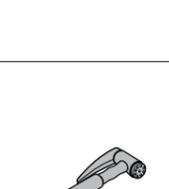
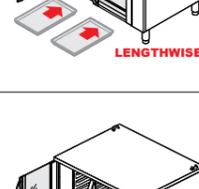
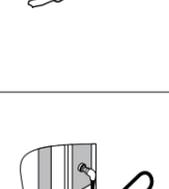
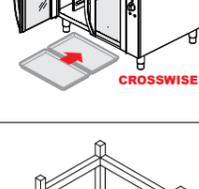
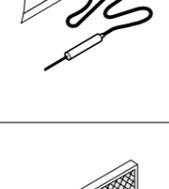
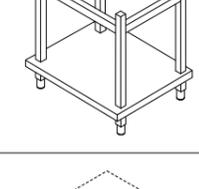
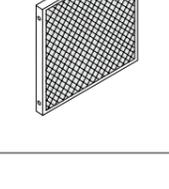
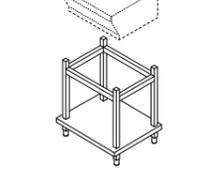
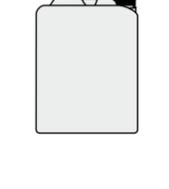
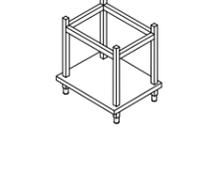
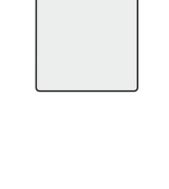
## PLATS À FOUR GN1/1 POUR FOURS TECNOCOMBI | GN1/1 TRAYS FOR TECNOCOMBI

	<b>091946</b> Panier en maille pour aliments pré-frits (1.8 kg) Mesh basket for pre-fried food (1.8 kg)		<b>951917</b> Plat à four avec épaisseur en aluminium pour pizzas et fougasses Thick aluminium baking tray for pizza and focaccia		<b>091949</b> Grille INOX spéciale pour cuisson de brochettes Stainless steel grid for kebabs
	<b>9055</b> Grille INOX Stainless steel grid		<b>091951</b> Plat à four en aluminium téflon anti-adhésif pour petites omelettes Teflon-coated non-stick aluminium tray for omelettes		<b>091950</b> Grille spéciale pour la cuisson de la viande et du poisson Special grid for meat and fish
	<b>091947</b> Grille spéciale pour la cuisson des légumes Special grid for vegetables		Plat à four en aluminium téflon anti-adhésif pour aliments frits Non-stick teflon-coated aluminium tray for fried food		Bac INOX perforé Perforated stainless steel baking tray
	<b>091948</b> Grille pour 8 poulets Grid for 8 chickens		<b>091952</b> h = 2 cm <b>091953</b> h = 4 cm <b>091954</b> h = 6,5 cm		<b>9056</b> h = 2 cm <b>9057</b> h = 4 cm <b>9058</b> h = 6.5 cm
	<b>091948</b> Grille pour 8 poulets Grid for 8 chickens		Bac lisse INOX Smooth stainless steel baking tray		Plateau émaillé noir Black enamelled baking tray
			<b>9032</b> h = 2 cm <b>9033</b> h = 4 cm <b>9034</b> h = 6,5 cm		<b>9059</b> h = 2 cm <b>9060</b> h = 4 cm <b>9061</b> h = 6.5 cm

## PLATS À FOUR 600x400 UNIQUEMENT POUR TECNODUAL | 600x400 TRAYS, ONLY FOR TECNODUAL

	<b>9037</b> Grille chromée Chromium-plated grid		<b>9045</b> Plat à four perforé en aluminium Perforated aluminium tray		<b>9046</b> Plat galbé pour baguette en aluminium Shaped aluminium tray for baguettes
	<b>9041</b> Plat à four lisse en aluminium Aluminium smooth baking tray		<b>9042</b> Plat à four lisse en tôle aluminée Aluminium steel smooth baking tray		<b>961910</b> Plat à four avec épaisseur en aluminium pour pizzas et fougasses Thick aluminium baking tray for pizza and focaccia

## ACCESSOIRES | OPTIONAL EXTRAS

	<b>KFGC (uniquement/only TECNOCOMBI)</b> Hotte à condensation des vapeurs avec aspirateur Uniquement pour fours 6GN et 10GN Condensing extractor hood with motor Only for 6GN & 10GN ovens		Base avec porte-plats pour fours TECNOCOMBI TECNOCOMBI oven base with side runners <b>SFGT4</b> > fours 4GN / 4GN ovens <b>SFGT6</b> > fours électriques 6GN et 10GN / 6GN & 10GN electric ovens <b>SFGT6G</b> > fours à gaz 6GN et 10GN / 6GN & 10GN gas ovens
	<b>KFPC (uniquement/only TECNODUAL)</b> Hotte à condensation des vapeurs avec aspirateur Uniquement pour fours 6 et 10 plats Condensing extractor hood with motor Only for 6 & 10 trays ovens		Base avec porte-plats pour fours TECNODUAL TECNODUAL oven base with side runners <b>SFBT4</b> > fours 4 plats / 4 trays ovens <b>SFBT6</b> > fours électriques 6 et 10 plats / 6 & 10 trays electric ovens <b>SFBT6G</b> > fours à gaz 6 et 10 plats / 6 & 10 trays gas ovens
	Armoire neutre, porte-plats à four et porte-détergent/ Neutral cupboard with runners & detergent tank support <b>BNG6</b> > 7xGN1/1 (uniquement/only TECNOCOMBI) <b>BNB6</b> > 16x(600x400) (uniquement/only TECNODUAL)		Base avec porte-plats pour fours TECNOCOMBI avec hotte Base with side runners for TECNOCOMBI oven with hood <b>SFGTK</b> > fours électriques 6GN / 6GN electric ovens <b>FSGTKG</b> > fours à gaz 6GN / 6GN gas ovens
	<b>BCG6</b> Armoire chaude, porte-plats à four Capacité 7 plats à four GN1/1 (uniquement/only TECNOCOMBI) Hot cupboard with runners Capacity 7 x GN1/1 trays (uniquement/only TECNOCOMBI)		Base avec porte-plats pour fours TECNODUAL avec hotte Base with side runners for TECNODUAL oven with hood <b>SFPTK</b> > fours électriques 6 plats / 6 trays electric ovens <b>SFBTKG</b> > fours à gaz 6 plats / 6 trays gas ovens
	Base pour fours TECNOCOMBI avec hotte sur armoire Base for composition of TECNOCOMBI with hood on top of a cupboard <b>AFGAK</b> > uniquement fours 6 GN1/1   6 GN1/1 ovens only Base pour fours TECNODUAL 6 plats avec hotte sur armoire Base for composition of 6 trays TECNODUAL with hood on top of a cupboard <b>AFPAKC</b> > avec/with <b>BNB6 - BUP5CW</b> <b>AFPAKL</b> > avec/with <b>BUP5LW</b>		<b>951910</b> Adoucisseur Water softener  230 V ~ 1   50 Hz
	<b>BUP5LW (uniquement/only TECNODUAL)</b> Cellule de levage avec porte vitrée (injection eau) Plan renforcé Capacité 16 plats à four GN1/1 - (60x40) Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays		<b>951911</b> Kit de roulettes Wheel kit
	<b>BUP5CW (uniquement/only TECNODUAL)</b> Cellule de levage avec porte vitrée (injection eau) Plan renforcé Capacité 16 plats à four GN1/1 - (60x40) Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays		<b>951912</b> Douche latérale externe External spray gun
	Base pour fours TECNOCOMBI Base for TECNOCOMBI ovens <b>SFG4</b> > 4GN <b>SFG6</b> > 6GN - 10GN électrique/electric <b>SFG6G</b> > 6GN - 10GN gas Base pour fours TECNODUAL Base for TECNODUAL ovens <b>SFP3</b> > fours 4 plats / 4 trays ovens <b>SFP5</b> > fours électriques 6 et 10 plats / 6 & 10 trays electric ovens <b>SFP5G</b> > fours à gaz 6 et 10 plats / 6 & 10 trays gas ovens		<b>951913</b> Sonde à cœur à aiguille pour sous vide et aliments de petites tailles Needle probe for small joints and vacuum cookings
	Base pour fours TECNOCOMBI avec hotte Base for TECNOCOMBI oven with hood <b>SFGK</b> > fours électriques 6GN / 6GN electric ovens <b>SFGKG</b> > fours à gaz 6GN / 6GN gas ovens		<b>951914</b> Filtre pour graisses Fat filter
	Base pour fours TECNODUAL avec hotte Base for TECNODUAL oven with hood <b>SFPK</b> > fours électriques 6 plats / 6 trays electric ovens <b>SFPKG</b> > fours à gaz 6 plats / 6 trays gas ovens		<b>951915</b> Détergent alcalin dans réservoir de 10 l 10 lt alkaline detergent tank



**KIT POUR LA SUPERPOSITION**

Flexibilité, rationalisation du travail, économie énergétique, ergonomie. Les fours Technoinox peuvent être superposés 2 à 2 afin de créer des compositions en colonne flexibles et fonctionnelles. Grâce aux kits prévus à cet effet, les fours peuvent être associés selon différentes combinaisons afin de pouvoir gérer simultanément des cuissons nécessitant d'humidité, de temps et de températures différentes. Flexibilité signifie aussi économie énergétique et rendement, étant donné que pour les charges réduites il est possible de faire travailler plein un des fours au lieu de gaspiller de l'énergie en réchauffant un four plus grand pas tout à fait plein. Les kits sont conçus de manière à créer des colonnes d'une hauteur adéquate par rapport à l'opérateur, en respectant la sécurité lors des opérations d'introduction et d'extraction des plats à four et l'ergonomie lors de l'utilisation de l'appareil.

**STACKING KIT**

Flexibility, work rationalisation, energy savings, ergonomics. Technoinox ovens can be stacked in a pile to create a flexible and practical cooking column. Thanks to Technoinox 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 de superposition  
 Four mixte 10xGN  
 Four mixte 6xGN  
 Hotte d'aspiration

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

Kit de superposition  
 Four mixte 4xGN  
 Four mixte 4xGN  
 Four mixte 4xGN  
 Hotte d'aspiration

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

Kit de superposition  
 Four mixte 10xGN  
 Four mixte 4xGN  
 Hotte d'aspiration

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

Kit de superposition  
 Four mixte 6xGN  
 Four mixte 6xGN  
 Hotte d'aspiration

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

Kit de superposition  
 Four mixte 6xGN  
 Four mixte 4xGN  
 Hotte d'aspiration

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

Parfaite uniformité de cuisson et précision dans la gestion de l'humidité pour les professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie  
Perfect cooking uniformity and precise humidity control in the bakery and pastry field

# TECNOBAKE



FOURS MIXTES POUR PÂTISSERIE AVEC VAPEUR DIRECTE - 3/5/8 PLATS À FOUR, INTERVALLE 90 mm  
COMBI OVENS FOR PASTRY (DIRECT STEAM) - 3/5/8 TRAYS, 90 mm BETWEEN SHELVES



## TECNOBAKE

### D series – commandes électroniques pour des exigences de programmation du travail avancées.

Tecnobake est doté d'un recueil de recettes préconfigurées et mémorisées. Les programmes configurés manuellement dans chaque phase peuvent également être mémorisés afin de répéter d'une fois à l'autre le même résultat avec la vitesse maximale.

**Bouffée de vapeur** temporisée, particulièrement utile au début de la cuisson pour d'excellents résultats de cuisson du pain.

Système d'**ouverture de l'évent de la chambre** pour l'évacuation rapide des vapeurs dans la chambre, programmable pendant les différentes phases de cuisson. Programme de **lavage automatique et sonde à cœur** prévus sur certains modèles. Inversion automatique du sens de rotation du **ventilateur**, pour une parfaite uniformité de cuisson. Deux vitesses de ventilation sélectionnables et possibilité de réduction de la puissance pour les cuissons délicates.

### M series – commandes manuelles: un four à la fois simple et sophistiqué.

Un produit fragrant, l'aspect captivant, parfaitement levé: TECNOBAKE M series associe l'air chaud forcé à la vapeur.

**L'air chaud forcé** réduit les temps de cuisson et garantit une distribution

uniforme de la chaleur, optimisée grâce à l'inversion automatique du sens de rotation du ventilateur.

La gestion de la **vapeur** est facile grâce au sélecteur à 7 niveaux. L'humidité en excès dans la chambre peut être facilement gérée moyennant l'évent manuel.

TECNOBAKE M series est équipé d'une pratique **minuterie** programmable jusqu'à 120 minutes avec sonnerie d'avertissement en fin de cuisson. En alternative, il est possible de configurer le fonctionnement continu avec temps infini.

Toutes les fonctions du four sont faciles à gérer moyennant 3 commandes simples et intuitives.

## 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.

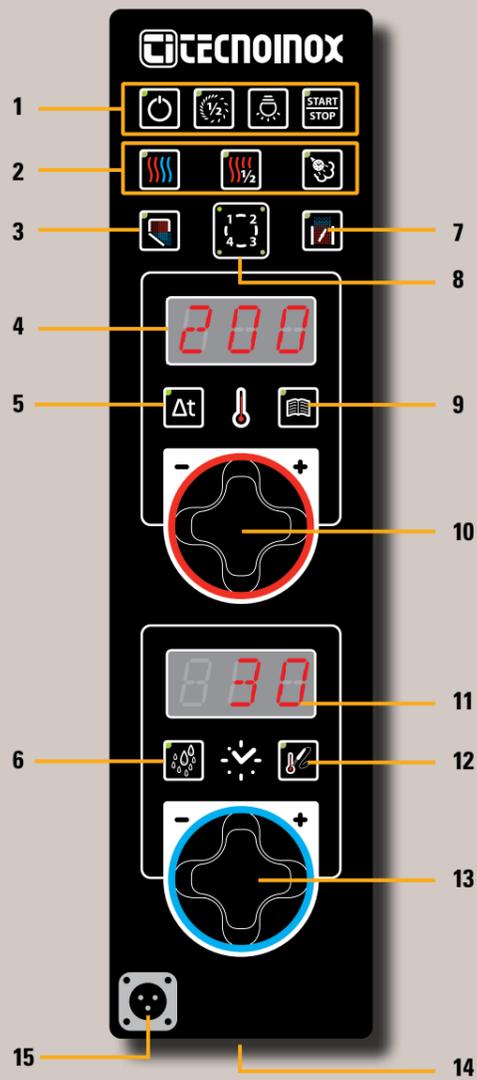
A fragrant product with a crisp look, perfectly leavened: TECNOBAKE M series combines steam with the air-convection system.

**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.



## FONCTIONS / FUNCTIONS

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> Interrupteur principal<br/>Main switch</p> <p><b>2</b> Vitesse du ventilateur<br/>Fan speed</p> <p><b>3</b> Éclairage de la chambre de cuisson<br/>Cooking chamber lighting</p> <p><b>4</b> Start/pause/stop des programmes de cuisson<br/>Start/pause/stop cooking programs</p> <p><b>5</b> Fonctionnement mixte/avec réduction de puissance/bouffée de vapeur<br/>Combi mode/power reduction cycle/timed steam injection</p> <p><b>6</b> Refroidissement rapide avec porte ouverte<br/>Rapid cooking chamber cooling with door open</p> <p><b>7</b> Visualisation de température/ température ΔT/programmes de cuisson/programmes de lavage (si prévu)<br/>Display for temperature/Δt temperature/cooking programs/automatic cleaning programs (where supplied)</p> <p><b>8</b> Cuissons avec ΔT pour cuissons lentes et d'aliments de grosses tailles<br/>Δt cooking cycles for slow cookings or large food items</p> <p><b>9</b> Niveau de vapeur dans la chambre<br/>Setting of steam level in the cooking chamber</p> | <p><b>7</b> Contrôle de l'évent<br/>Vent management</p> <p><b>8</b> Sélection du cycle de cuisson<br/>Cooking cycle selection</p> <p><b>9</b> Sélection des recettes/programme de lavage si prévu<br/>Recipes selection/cleaning cycles (if supplied)</p> <p><b>10</b> Manette scroll et push pour la gestion des configurations de température/ température ΔT/recettes/lavage si prévu<br/>Scroll and push knob to manage temperature settings/ΔT temperature/recipes/automatic cleaning where supplied</p> <p><b>11</b> Visualisation de temps/niveaux de vapeur dans la chambre/température sonde de l'aiguille<br/>Time, steam level in the chamber, heat probe temperature display</p> <p><b>12</b> Sonde à cœur<br/>Heat probe management</p> <p><b>13</b> Manette scroll et push pour la gestion des configurations de temps<br/>Scroll and push knob to manage time settings</p> <p><b>14</b> Connecteur USB<br/>USB connector</p> <p><b>15</b> Connecteur de la sonde à cœur si prévue<br/>Heat probe connector when supplied</p> |
|---|---|

## TECNOBAKE D SERIES

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	INTERVALLE DES PLATS À FOUR SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDE/LAVAGE HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	PUISSANCE (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							230 V ~ 1 50 Hz
EFP03DS1							
EFP03DSL1							
EFP05D	5 x (600x400)	90 mm	93 x 72,5 x 66 cm	⚡	👉👈	8,25	400 V ~ 3N 50 Hz
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
GFP05DSL							
GFP08D	8 x (600x400)	90 mm	93 x 77,5 x 102 cm	🔥	👉👈	19	
GFP08DS							
GFP08DSL							

## COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- 99 programmes avec 4 phases de cuisson automatique.
- Réglage de la température: convection 30-300 °C, mixte 60-250 °C.
- 10 niveaux d'humidité programmables
- Évacuation rapide de l'humidité.
- Inversion automatique du sens de rotation du ventilateur.
- Connexion USB.
- Porte de fermeture avec double vitrage ouvrable latéralement.
- Joint sur façade du four avec montage à encastrement.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304.
- Auto-diagnostic.
- Bac de récupération de la condensation sous la porte.
- 1/2 vitesse du ventilateur.
- 3 niveaux de lavage, si prévu sur les modèles.
- Préchauffage configurable.
- Recettes préconfigurées.
- Livre de recettes inclus.

## ÉQUIPEMENT STANDARD

- Cloisons porte-plats à four.
- SUR DEMANDE LORS DE LA COMMANDE**
- Porte avec ouverture à gauche.

## 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.

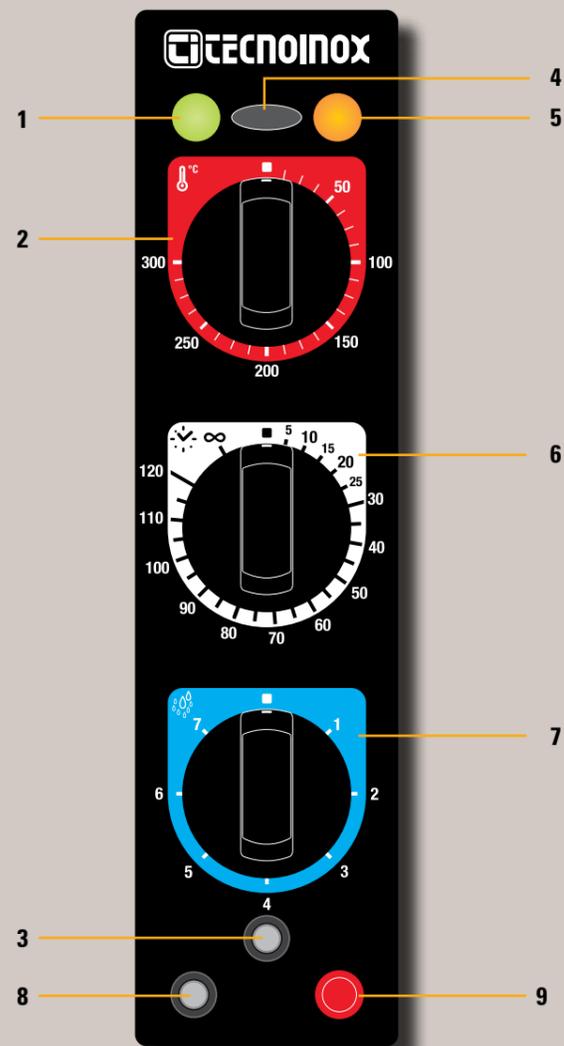
- 1/2 speed fan.
- 3 levels cleaning cycle where provided.
- Settable preheating cycle.
- Stored cooking recipes.
- Recipes book included

## STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

## AT REQUEST WITH ORDERING THE OVEN

- Left opening door.



### FONCTIONS / FUNCTIONS

- 1 Voyant lumineux indiquant que le four est en marche  
Signal light indicating that the oven is working
- 2 Sélection de la température: 50÷300 °C  
Temperature selection knob: 50 ÷300 °C
- 3 Bouton on/off d'éclairage de la chambre  
On/off chamber lighting
- 4 Ouverture de l'évent  
Vent opening
- 5 Voyant lumineux de thermostatisation  
Thermostat pilot light
- 6 Minuterie 0÷120 minutes/fonctionnement à temps continu  
0÷120 minutes timer/continuous time functioning
- 7 Sélecteur de l'humidificateur (7 niveaux d'humidité)  
Steam regulation knob (7 humidity levels)
- 8 Remise en marche du brûleur (uniquement modèles à gaz)  
Burner restart (gas models only)
- 9 Voyant lumineux de blocage du brûleur" (uniquement modèles à gaz)  
Signal light indicating burner block (gas models only)

Four mixte programmable pour pâtisserie Tecnobake 8 plats à four 600×400 installé sur cellule de levage avec une capacité de 16 plats à four.

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



### COMMANDES MANUELLES

- Sélecteur de la température: 50 - 300 °C.
- Minuterie.
- Inverseur automatique du ventilateur.
- Sélecteur 7 niveaux d'humidité.
- Éclairage interne.
- Porte avec double vitrage ouvrable.
- Évent de la chambre de cuisson.
- Joint sur façade du four avec montage à encastrement.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304

### ÉQUIPEMENT FOURNI

- Cloisons porte-plats à four.
- SUR DEMANDE LORS DE LA COMMANDE**
- Porte avec ouverture à gauche.

### 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

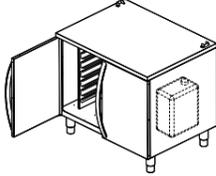
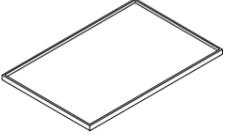
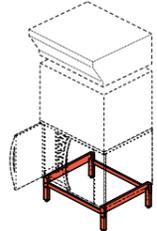
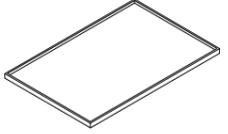
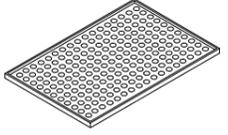
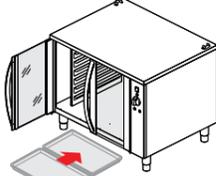
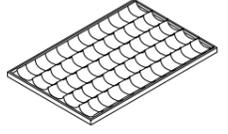
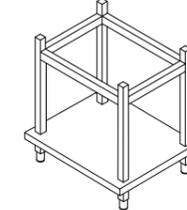
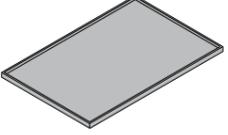
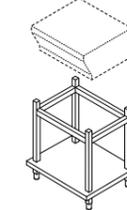
- Side runners.

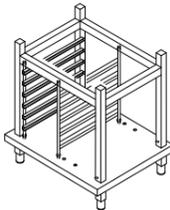
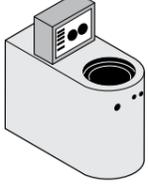
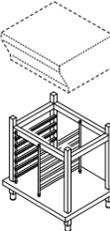
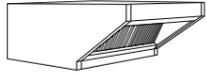
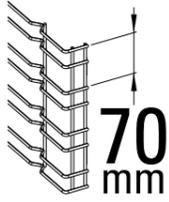
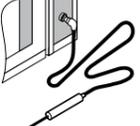
### AT REQUEST WHEN ORDERING THE OVEN

- Left opening door.

### TECNOBAKE M SERIES

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	INTERVALLE DES PLATS À FOUR SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	PUISSANCE (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)					93 × 72,5 × 94
GFP05M	5 × (600×400)	90 mm	93 × 77,5 × 74	🔥	10	400 V ~ 3N - 50 Hz
GFP08M	8 × (600×400)					93 × 77,5 × 102

	<p><b>9037</b> Grille chromée Chromium-plated grid</p>		<p><b>BNP5</b> Armoire neutre, porte-plats à four et porte-détergent Capacité 16 plats à four (600x400)  Neutral cupboard with runners &amp; detergent tank support Capacity 16 trays (600x400)</p> 
	<p><b>9041</b> Plat à four lisse en aluminium Aluminium smooth baking tray</p>		<p><b>AFPAKC</b> Rehausse pour <b>TECNOBAKE</b> avec hotte <b>KFPC</b> sur armoire <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> Rehausse pour <b>TECNOBAKE</b> avec hotte <b>KFPC</b> sur armoire <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> Plat à four lisse en tôle aluminée Aluminium steel smooth baking tray</p>	 <p style="text-align: center;"><b>LENGTHWISE</b></p>	<p><b>BUP5LW</b> Cellule de levage avec porte vitrée (injection eau) Plan renforcé Capacité 16 plats à four GN1/1 - (60x40)  Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays</p> 
	<p><b>9045</b> Plat à four perforé en aluminium Perforated aluminium tray</p>	 <p style="text-align: center;"><b>CROSSWISE</b></p>	<p><b>BUP5CW</b> Cellule de levage avec porte vitrée (injection eau) Plan renforcé Capacité 16 plats à four GN1/1 - (60x40)  Prover cabinet with glass door (water injection) Reinforced top Capacity 16 x GN1/1 - (60x40) trays</p> 
	<p><b>9046</b> Plat galbé pour baguette en aluminium Shaped aluminium tray for baguettes</p>		<p><b>SFP3</b> Base pour fours électriques - Uniquement pour fours 3 plats Base for electric ovens - Only for 3 trays ovens  <b>SFP5</b> Base pour fours électriques - Uniquement pour fours 5 ou 8 plats Base for electric ovens - Only for 5 &amp; 8 trays ovens  <b>SFP5G</b> Base pour fours à gaz - Uniquement pour fours 5 ou 8 plats Base for gas ovens - Only for 5 &amp; 8 trays ovens</p>
	<p><b>961910</b> Plat à four avec épaisseur en aluminium pour pizzas et fougasses Thick aluminium baking tray for pizza and focaccia</p>		<p><b>SFPK</b> Base pour fours électriques avec hotte, uniquement pour fours 5 plats Base for electric oven with hood, only for 5 trays ovens  <b>SFPKG</b> Base pour fours à gaz avec hotte, uniquement pour fours 5 plats Base for gas oven with hood, only for 5 trays ovens</p>

	<p><b>SFPT3</b> Base avec porte-plats à four - Uniquement pour fours électriques 3 plats Base with side runners - Only for 3 trays electric ovens  <b>SFPT5</b> Base avec porte-plats à four - Uniquement pour fours électriques 5 et 8 plats Base with side runners - Only for 5 &amp; 8 trays electric ovens  <b>SFPT5G</b> Base avec porte-plats à four - Uniquement pour fours à gaz 5 et 8 plats Base with side runners - Only for 5 &amp; 8 trays gas ovens</p>		<p><b>951910</b> Adoucisseur Water softener  230 V ~ 1   50Hz</p>
	<p><b>SFPTK</b> Base avec porte-plats à four, uniquement pour fours électriques 5 plats avec hotte Base with side runners, only for 5 trays electric oven with hood  <b>SFPTKG</b> Base avec porte-plats à four, uniquement pour fours à gaz 5 plats avec hotte Base with side runners, only for 5 trays gas oven with hood</p>		<p><b>951911</b> Kit de roulettes Wheel kit</p>
	<p><b>KFPC</b> Hotte à condensation des vapeurs avec aspirateur Uniquement pour fours 5 ou 8 plats Condensing extractor hood with motor Only for 5 &amp; 8 trays ovens</p>	 <p style="text-align: center;"><b>70 mm</b></p>	<p><b>961911</b> Paire de cloisons porte-plats à four intervalle 70 mm pour fours 3 plats Pair of 70 mm spaced side runners for 3 trays ovens  <b>961912</b> Paire de cloisons porte-plats à four intervalle 70 mm pour fours 5 plats Pair of 70 mm spaced side runners for 5 trays ovens  <b>961913</b> Paire de cloisons porte-plats à four intervalle 70 mm pour fours 8 plats Pair of 70 mm spaced side runners for 8 trays ovens</p>
	<p><b>951912</b> Douche latérale externe External spray gun</p>		
	<p><b>951913</b> Sonde à cœur à aiguille pour sous vide et aliments de petites tailles Needle probe for small joints and vacuum cookings</p>		
	<p><b>951915</b> Détergent alcalin dans réservoir de 10 l 10 l alkaline detergent tank</p>		



Kit de superposition  
Four 8 plats 600×400  
Four 5 plats 600×400  
Hotte d'aspiration

Stacking kit  
Oven with 8 × (600×400) trays  
Oven with 5 × (600×400) trays  
Extractor hood

Kit de superposition  
Four 3 plats 600×400  
Four 3 plats 600×400  
Four 3 plats 600×400  
Hotte d'aspiration

Stacking kit  
Oven with 3 × (600×400) trays  
Oven with 3 × (600×400) trays  
Oven with 3 × (600×400) trays  
Extractor hood

Kit de superposition  
Four 8 plats 600×400  
Four 3 plats 600×400  
Hotte d'aspiration

Stacking kit  
Oven with 8 × (600×400) trays  
Oven with 3 × (600×400) trays  
Extractor hood

Kit de superposition  
Four 5 plats 600×400  
Four 5 plats 600×400  
Hotte d'aspiration

Stacking kit  
Oven with 5 × (600×400) trays  
Oven with 5 × (600×400) trays  
Extractor hood

Kit de superposition  
Four 5 plats 600×400  
Four 3 plats 600×400  
Hotte d'aspiration

Stacking kit  
Oven with 5 × (600×400) trays  
Oven with 3 × (600×400) trays  
Extractor hood

**FOURS ÉLECTRIQUES ET À GAZ / COMMANDES ÉLECTRONIQUES / 6 / 10 / 20 PLATS À FOUR GN1/1**  
**GAS AND ELECTRIC OVENS / ELECTRONIC CONTROL / 6 / 10 / 20 GN1/1 TRAYS**



Four lengthwise et chariot avec structure pour 20 plats à four GN1/1  
 Lengthwise oven with 20xGN1/1 tray rack trolley



**LENGTHWISE**

**Les avantages du plat à four en profondeur.**

La flexibilité d'utilisation de plats à fours différents, grâce à la possibilité de loger sur le même rail 1 plat à four GN1/1 ou 2 plats à four GN2/3.

Efficacité et vitesse de rétablissement de la température configurée, grâce à une dispersion de chaleur inférieure lors de l'ouverture de la porte.

**De nombreuses cuissons différentes, un unique instrument.**

Cuissons à la vapeur, à température basse, au grill, rôti, pour tout type d'aliment, en laissant que le four travaille tout seul grâce à la gestion en mode automatique de toutes les phases configurées.

**B SERIES :**

**Le chauffe-eau** garantit une précision absolue pour les cuissons les plus délicates de légumes à la vapeur, pain, produits de pâtisserie ou pour les services tels que les banquets, qui exploitent le cycle de refroidissement - régénération.

**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.

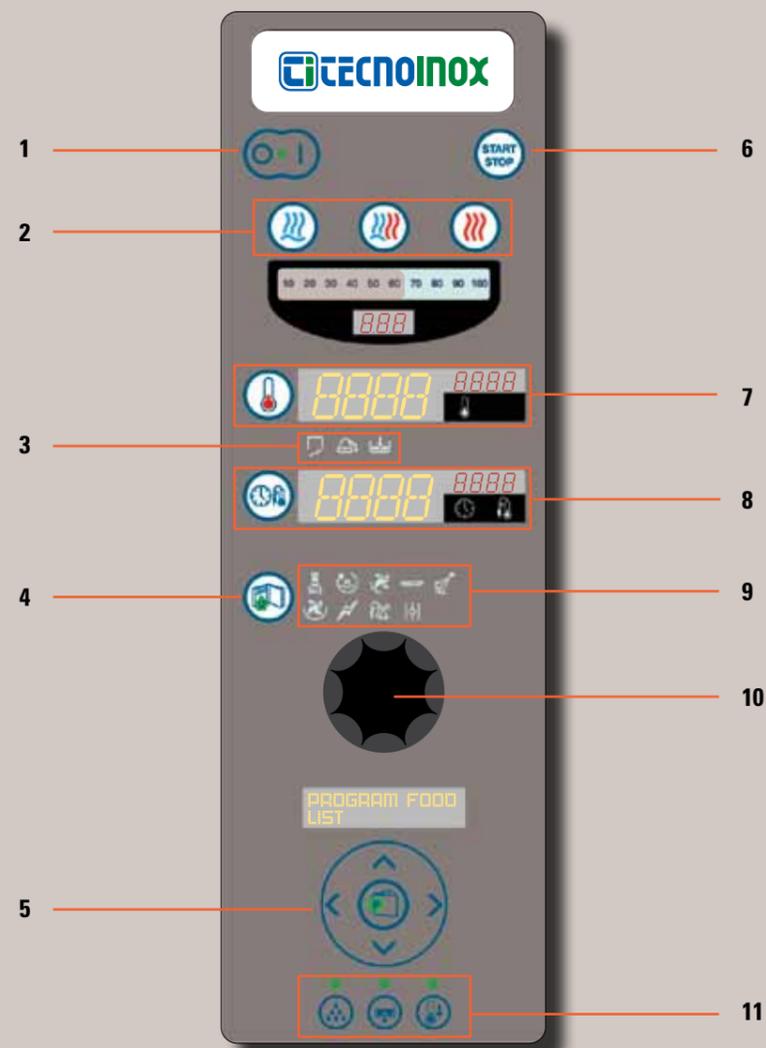
**Many cooking methods, same appliance.**

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.





## FONCTIONS / FUNCTIONS

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>1</b> Interrupteur général<br/>Main switch</p> <p><b>2</b> Cycle à vapeur<br/>Steam cycle</p> <p>Cycle mixte<br/>Combi cycle</p> <p>Cycle à air chaud<br/>Air-convection cycle</p> <p><b>3</b> Voyant lumineux indiquant que la porte du four est ouverte<br/>Door open indicator LED</p> <p>Voyant lumineux du calcaire<br/>Limescale LED</p> <p>Indication de l'état du chauffe-eau<br/>Boiler status LED</p> <p><b>4</b> Utilités: fonctions utiles au type de cuisson à effectuer<br/>Utilities: useful functions depending on the cooking type</p> <p><b>5</b> Gestion de la bibliothèque des commandes<br/>Controls set management</p> <p><b>6</b> Mise en marche/arrêt du cycle/<br/>programme de cuisson<br/>Start/stop of cycle/cooking program</p> | <p><b>7</b> Thermomètre/thermostat numérique pour le contrôle de la température dans la cellule<br/>Digital thermometer/thermostat to manage the cooking chamber temperature</p> <p><b>8</b> Temporisateur pour le contrôle du temps de cuisson. Thermomètre/thermostat numérique pour le contrôle de la température au cœur du produit<br/>Timer. Digital thermometer/thermostat to manage the product core temperature</p> <p><b>9</b> Configuration du retard des démarrages des programmes de cuisson ou des pauses entre deux cycles<br/>Cooking programs start postponement or pause phase between two cycles</p> <p>Cycle de régénération<br/>Regeneration cycle</p> <p>Rotation du ventilateur à impulsions<br/>Pulse turns fan rotation (intermittent operation)</p> <p>Enregistrement du programme de cuisson conformément au standard HACCP<br/>Cooking program recording in compliance with HACCP standards</p> | <p>Cycle automatique et semi-automatique de nettoyage du four<br/>Automatic or semiautomatic oven cleaning cycle</p> <p>1/2 vitesse du ventilateur<br/>Low speed fan cycle</p> <p>Cycle à puissance réduite<br/>Reduced power cycle</p> <p>Cuisson à température basse<br/>Low temperature cooking cycle</p> <p>Cycle à air chaud avec évent de la cellule ouvert<br/>Air-convection cycle with oven chamber vent open</p> <p><b>10</b> Réglage des paramètres de cuisson (humidité/température/temps)<br/>Humidity/temperature/time parameters setting</p> <p><b>11</b> Injection manuelle d'eau dans la cellule<br/>Manual water injection in the cooking chamber.</p> <p>Refroidissement rapide de la cellule<br/>Rapid oven cooling</p> <p>Évacuation manuelle de l'eau du générateur de vapeur<br/>Boiler manual water draining</p> |
|--|---|--|

## COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- 20 programmes préconfigurés et 100 personnalisables, chacun d'eau avec 7 phases de cuisson.
- Cycle de cuisson à température basse.
- Contrôle réel de l'humidité.
- Cycles: convection, mixte et vapeur.
- Sonde à cœur avec 6 capteurs.
- Vitesse du ventilateur à plein régime.
- 1/2 Vitesse et à impulsions.
- Système de nettoyage automatique intégré.
- Douchette escamotable fournie.
- Transformation pour usage pâtisserie avec structure en option.

## ÉQUIPEMENT STANDARD

- Cloisons porte-plats à four.

## ELECTRONIC CONTROL

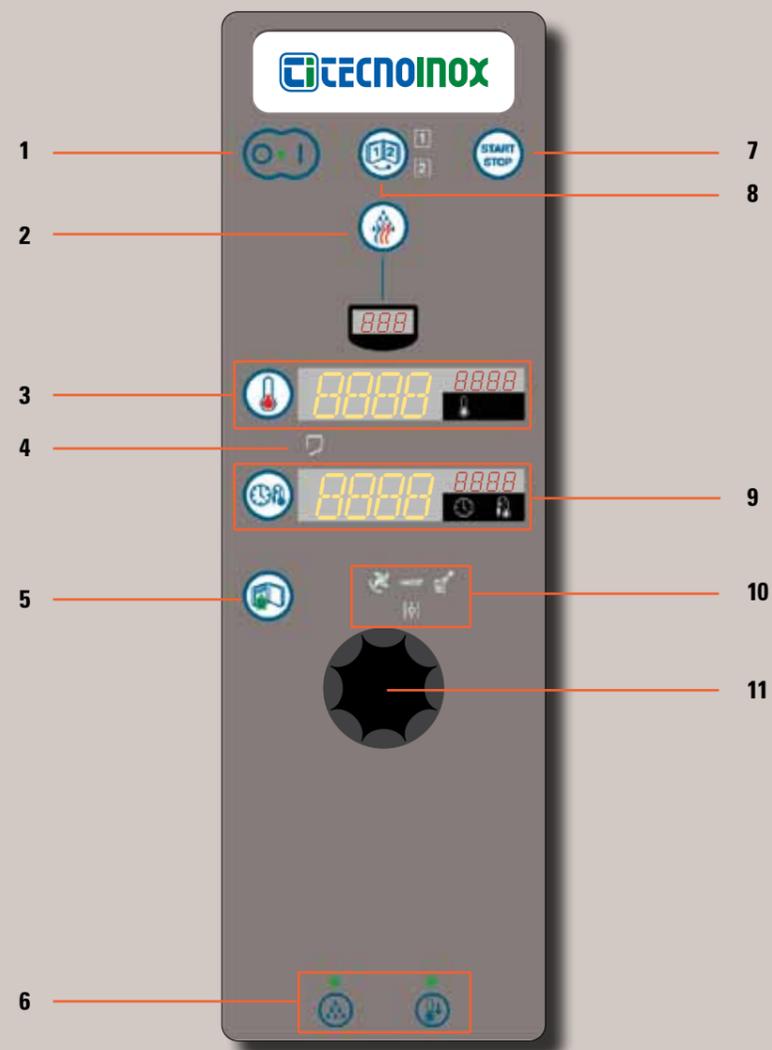
- 20 stored programs and 100 customized programs with 7 cooking steps each.
- Low temperature cooking cycle.
- Real humidity control.
- Convection, combi and steam cycles.
- Heat probe with 6 sensors.
- Full speed, 1/2 speed and pulse turns fan.
- Integrated automatic cleaning system.
- Retractable spray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

## STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

## LENGTHWISE B SERIES

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	INTERVALLE DES PLATS À FOUR SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDE/LAVAGE HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	PUISSANCE (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		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		99,3 x 95,7 x 179,5 cm			34,5	400 ~ 3N 50/60
FCE20G						58 + 0,5	230 ~ 50/60



**FONCTIONS / FUNCTIONS**

- 1** Interrupteur général  
Main switch
- 2** Cycle à air chaud  
Air-convection cycle
- 3** Thermomètre/thermostat numérique pour le contrôle de la température dans la cellule  
Digital thermometer/thermostat to control the cooking chamber temperature
- 4** Voyant lumineux indiquant que la porte du four est ouverte  
Door open indicator LED
- 5** Utilités: fonctions utiles au type de cuisson à effectuer  
Utilities: useful functions for the cooking type to be executed
- 6** Injection manuelle d'eau dans la cellule  
Manual water injection in the cooking chamber
- 7** Mise en marche/arrêt du cycle/ programme de cuisson  
Cooking cycle/program start/stop
- 8** Phases de cuisson en séquence automatique  
Automatic sequence phases
- 9** Temporisateur pour le contrôle du temps de cuisson. Thermomètre/ thermostat numérique pour le contrôle de la température au cœur du produit  
Timer. Digital thermometer/thermostat to manage the product core temperature
- 10** Rotation du ventilateur à impulsions  
Pulse turns fan rotation (intermittent operation)
- 11** Réglage des paramètres de cuisson (humidité/température/temps)  
Humidity/temperature/time parameters adjustment

**COMMANDES ÉLECTRONIQUES**

- Configurable avec 2 phases de cuisson automatique.
- Cycle de cuisson à température basse.
- 11 Niveaux d'humidité.
- Cycles: convection, mixte et vapeur.
- Sonde à cœur.
- Vitesse du ventilateur à plein régime et à impulsions.
- Système de nettoyage automatique intégré.
- Transformation pour usage pâtisserie avec structure porte-plats à four.

**ÉQUIPEMENT STANDARD**

Cloisons porte-plats à four.

**ELECTRONIC CONTROL**

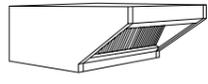
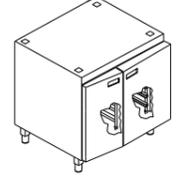
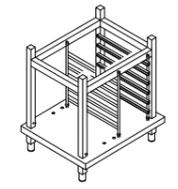
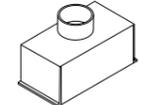
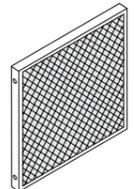
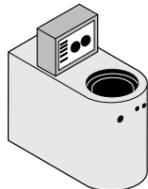
- Cook setting with 2 steps.
- Low temperature cooking cycle.
- 11 Humidity levels.
- Convection, combi and steam cycles.
- Heat probe.
- Full fan speed and pulse turns.
- Integrated automatic cleaning system.
- Pastry use with optional rack.

**STANDARD SUPPLIED**

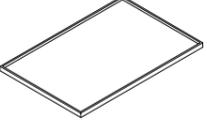
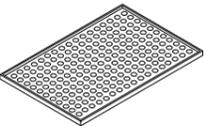
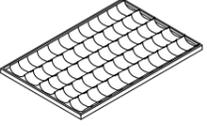
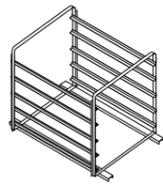
Side runners.

**LENGTHWISE D SERIES**

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	INTERVALLE DES PLATS À FOUR SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LxPxH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDE/LAVAGE HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	PUISSANCE (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		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	99,3 x 95,7 x 179,5 cm	99,3 x 95,7 x 179,5 cm		34,5	400 ~ 3N 50/60	
FCD20G					40 + 0,5	230 ~ 50/60	

	<p>Bac lisse 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> Hotte avec aspirateur pour refroidissement des vapeurs Extractor hood with motor to remove steam Uniquement pour fours 6GN et 10GN Only for 6GN &amp; 10GN ovens</p>
	<p>Bac INOX perforé 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> Armoire neutre avec porte-grilles 6 x GN1/1 Uniquement pour fours 6GN et 10GN Neutral cupboards with 6 x GN1/1 grids rack Only for 6GN &amp; 10GN ovens</p>
	<p><b>091911</b> Paire de grilles INOX GN1/1 GN1/1 pair of stainless steel grids</p>		<p><b>SFG</b> Support base pour fours, avec porte-plats à four Uniquement pour fours 6GN et 10GN Oven base with runners Only for 6GN &amp; 10GN ovens</p>
	<p><b>091910</b> Grille GN1/1 pour 8 poulets (1.2 kg) GN1/1 grid for 8 chickens (1.2 kg)</p>		<p><b>091906</b> Convoyeur de cheminée antivent Flue condenser</p>
	<p>Plateau émaillé noir 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> Douche latérale externe External spray gun</p>
	<p><b>091907</b> Filtre pour graisses   fat filter Uniquement pour   only for FCD6E - FCD6G</p> <p><b>091908</b> Filtre pour graisses   fat filter Uniquement pour   only for FCD10E - FCD10G</p> <p><b>091909</b> Filtre pour graisses   fat filter Uniquement pour   only for FCD20E - FCD20G</p>		<p><b>951910</b> Adoucisseur Water softener</p> <p>230 V ~ 1   50 Hz</p>

ACCESSOIRES DE PÂTISSERIE SUR DEMANDE  
PASTRY OPTIONAL EXTRAS ON REQUEST

	<p><b>9037</b> Grille chromée Chromium-plated grid</p>		
	<p><b>9041</b> Plat à four lisse (aluminium) h = 2 cm Smooth backing tray (aluminium) h = 2 cm</p>		
	<p><b>9042</b> Plat à four lisse (tôle aluminée) h = 2 cm Smooth backing tray (aluminium steel) h = 2 cm</p>		
	<p><b>9045</b> Plat à four perforé en aluminium Perforated aluminium tray</p>		
	<p><b>9046</b> Plat galbé pour baguette en aluminium Shaped aluminium tray for baguettes</p>		
	<p>Structure porte-plats à four 400x600 pour pâtisserie intervalle 80mm 80 mm spaced pastry rack for 400x600 trays</p> <p><b>091904</b> Uniquement pour fours FCD6E - FCD6G Only for FCD6E - FCD6G ovens</p> <p><b>091905</b> Uniquement pour fours FCD6E - FCD6G Only for FCD6E - FCD6G ovens</p>		

**FOURS ÉLECTRIQUES | 4 PLATS À FOUR GN1/1 - (60x40) | 4 PLATS À FOUR GN2/3**  
**ELECTRIC OVENS | 4 x GN1/1 - (60x40) TRAYS | 4 x GN2/3 TRAYS**



**MODÈLES PROGRAMMABLES  
MIXTES CONVECTION VAPEUR**  
**PROGRAMMABLE COMBI STEAM  
MODELS**



**MODÈLES ÉLECTROMÉCANIQUES À  
CONVECTION**  
**CONVECTION MODELS WITH  
ELECTROMECHANICAL CONTROL**



**MODÈLES ÉLECTROMÉCANIQUES À  
CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR**  
**CONVECTION MODELS WITH  
HUMIDIFIER, ELECTROMECHANICAL  
CONTROL**

# TECNOSNACK

**TECNOSNACK** offre les prestations des grands fours avec des dimensions compactes, indiquées pour les petits restaurants et bars simples à utiliser, compétitifs et avantageux en termes de coût de fonctionnement et lors de l'achat, fabriqués avec des composants très fiables et professionnels.

La qualité des cuissons est garantie par les puissances adéquates et le système de ventilation qui rend uniforme le produit sur chaque plat à four et parmi les différents niveaux grâce à l'utilisation de ventilateurs spéciaux aux prestations élevées et à la forme particulière du déflecteur.

- 10 niveaux d'humidité programmables pour les versions numériques
- Humidificateur fourni sur certaines versions électromécaniques
- Porte-plats à four de série amovible, avec entraxe entre les niveaux de 75 mm
- Porte avec ample surface vitrée pour un contrôle optimal du produit pendant la cuisson
- Double vitrage avec ample canal d'air qui limite la température de la surface en contact direct avec l'opérateur
- Inversion automatique de la rotation du ventilateur afin d'améliorer la ventilation et l'uniformité de cuisson
- Chauffage moyennant des résistances circulaires blindées à haut rendement.

**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

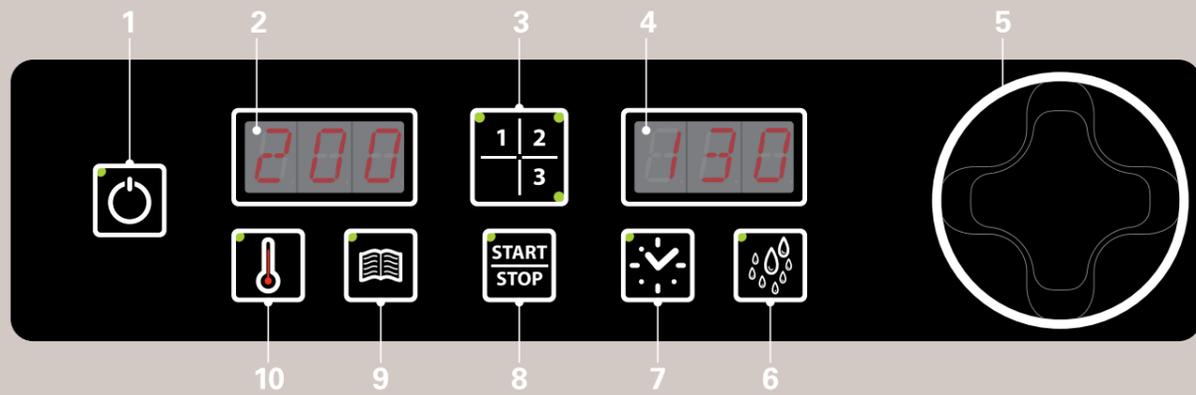


**TECNOSNACK D SERIES - commandes électroniques | digital control**

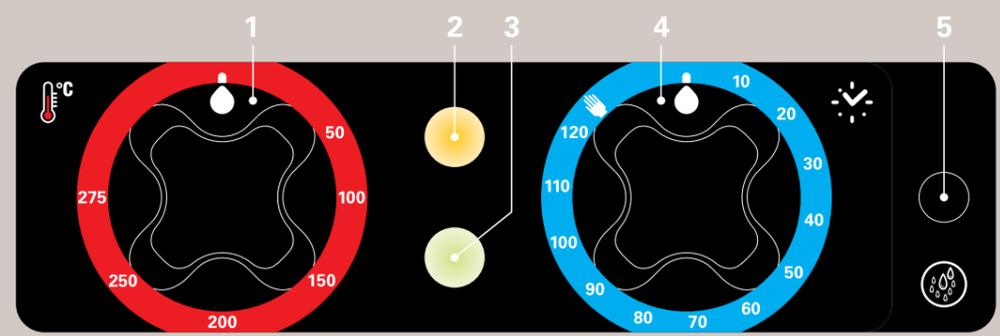
MODÈLE MODEL	HUMIDIFICATEUR HUMIDIFIER	CAPACITÉ CAPACITY	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	PUISSANCE (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFS446D		4 x GN1/1 - (600x400)	78 x 74 x 58 cm		6,25 kW	400 V ~ 3N - 50 Hz
EFS446D/1						230 V ~ 50 Hz
EFS423D		4 x GN2/3	50,5 x 67,5 x 58 cm		3,1 kW	230 V ~ 50 Hz

**TECNOSNACK M SERIES - commandes électromécaniques | electromechanical control**

MODÈLE MODEL	HUMIDIFICATEUR HUMIDIFIER	CAPACITÉ CAPACITY	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	PUISSANCE (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						



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>1 Interrupteur principal<br/>Main switch</p> <p>2 Visualisation de température/programmes de cuisson/programme de lavage semi-automatique<br/>Display for temperature/cooking programs/semiautomatic cleaning program</p> <p>3 Sélection des cycles de cuisson<br/>Cooking cycle selection</p> | <p>4 Visualisation du temps/niveau de vapeur dans la chambre<br/>Display for time/steam level in the chamber</p> <p>5 Manette scroll et push<br/>Scroll and push knob</p> <p>6 Niveau de vapeur dans la chambre<br/>Setting of steam level in the cooking chamber</p> | <p>7 Gestion de la minuterie<br/>Timer management</p> <p>8 Start/stop des programmes de cuisson<br/>Start/stop cooking programs</p> <p>9 Sélection de recettes/programme/lavage semi-automatique<br/>Recipes/semiautomatic cleaning cycle selection</p> <p>10 Gestion de la température<br/>Temperature management</p> |
|---|---|--|



- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Sélection de la température 50 ÷ 275°C<br/>Temperature selection from 50 to 275°C</p> <p>2 Voyant lumineux de thermostatation<br/>Thermostat pilot light</p> <p>3 Voyant lumineux indiquant que le four est en marche<br/>Signal light indicating that the oven is working</p> | <p>4 Minuterie 0÷120 minutes/fonctionnement à temps continu<br/>0÷120 minutes timer/continuous time functioning</p> <p>5 Humidificateur manuel si prévu<br/>Manual steam injector (when supplied)</p> |
|---|---|

#### TECNOSNACK D SERIES COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- 10 niveaux d'humidité programmables
- 69 programmes avec 3 phases de cuisson automatique en séquence, configurables et mémorisables
- Recettes préconfigurées
- Réglage de la température: 50÷275°C
- Afficheurs alphanumériques
- Touche d'accès direct aux programmes de cuisson
- Événement d'évacuation rapide de l'humidité
- Inversion automatique du sens de rotation du ventilateur
- Porte de fermeture avec double vitrage
- Joint sur façade du four avec montage à encastrement
- Éclairage interne
- Programme de lavage semi-automatique
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 avec bords arrondis avec ample rayon
- Auto-diagnostic
- Préchauffage automatique

#### ÉQUIPEMENT STANDARD

- Structure porte-plats à four amovible

#### 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 COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

- Sélecteur de la température: 50÷275 °C
- Minuterie: 0-120' ou infini
- Voyants lumineux de contrôle du fonctionnement
- Inverseur automatique du ventilateur
- Porte de fermeture avec double vitrage
- Événement de la chambre de cuisson
- Versions avec humidificateur manuel
- Joint amovible sur façade du four
- Chambre de cuisson en acier inox avec bords arrondis avec ample rayon

#### ÉQUIPEMENT STANDARD

- Structure porte-plats à four amovible

#### TECNOSNACK M SERIES ELECTROMECHANICAL CONTROLS

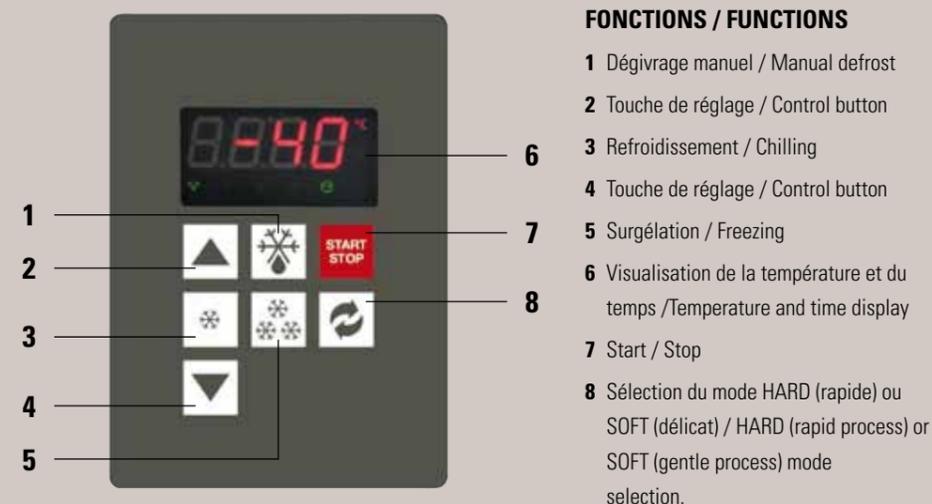
- Temperature selector: 50÷275 °C
- Timer: 0-120' or continuous time functioning
- Operation check indicator lights
- Automatic inversion of fan rotation
- Door with double glazing
- Cooking chamber vent
- Versions with manual humidifier
- Oven front removable gasket
- Stainless steel cooking chamber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

#### AS STANDARD

- Removable tray rack structure



**CELLULES DE REFROIDISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE 5 ET 10 PLATS À FOUR**  
**5 AND 10 TRAYS BLAST FREEZERS**



**FONCTIONS / FUNCTIONS**

- 1 Dégivrage manuel / Manual defrost
- 2 Touche de réglage / Control button
- 3 Refroidissement / Chilling
- 4 Touche de réglage / Control button
- 5 Surgélation / Freezing
- 6 Visualisation de la température et du temps /Temperature and time display
- 7 Start / Stop
- 8 Sélection du mode HARD (rapide) ou SOFT (délicat) / HARD (rapid process) or SOFT (gentle process) mode selection.

**CELLULES DE REFROIDISSEMENT**

Fours et cellules de refroidissement de la température Tecnoinox ensemble pour un système de travail avancé qui optimise le service et ajoute efficacité à la cuisine :

- Flexibilité d'organisation du travail
- Hygiène et sécurité des aliments
- Qualité, fraîcheur, fragrance des produits, comme à peine cuits
- Économie lors de l'achat et réduction des gaspillages
- Augmentation du rendement

**CARACTÉRISTIQUES**

- 2 cycles :
  - négatif de +90°C à -18°C
  - positif de +90°C à +3°C (HARD mode rapide, SOFT délicat)
- Intervalle des plats à four 67 mm
- Structure porte-plats à four spéciale fournie pouvant loger des grilles GN1/1 ou 600x400
- Aiguille fournie

**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:
  - positive temperature cycle from +90°C to +3°C (HARD rapid mode or SOFT gentle mode)
  - negative temperature cycle from 90°C to -18°C
- Spacing between shelves: 67 mm
- Special tray rack provided - which can hold GN1/1 or 600x400 trays
- Probe provided



**CELLULES DE REFROIDISSEMENT / BLAST FREEZERS**

MODÈLE MODEL	CAPACITÉ CAPACITY	INTERVALLE DES PLATS À FOUR SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. L x P x H DIM. W x D x H	ALIM. SUPPLY	PUISSANCE (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	

**ACCESSOIRES / OPTIONAL EXTRAS**

MODÈLE MODEL	
AFGA	Rehausse pour fours électriques TECNOCOMBI sur cellule de refroidissement 5 plats Kicking stript for composition of an electric TECNOCOMBI oven on top of a 5 tray blast freezer
AFGAG	Rehausse pour fours à gaz TECNOCOMBI sur cellule de refroidissement 5 plats Kicking stript for composition of a gas TECNOCOMBI oven on top of a 5 trays blast freezer
SFPA	Base pour fours électriques TECNOBAKE et TECNODUAL pour insertion d'une cellule de refroidissement 5 plats Base for electric TECNOBAKE or TECNODUAL suitable for containing a 5 trays blast freezer
SFPAG	Base pour fours à gaz TECNOBAKE et TECNODUAL pour insertion d'une cellule de refroidissement 5 plats 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  
tecnoinox@tecnoinox.it  
www.tecnoinox.it

