

# **COTTURA**



**TECHNOPLAZ**  
Catering equipment technology

# Cottura

## Cottura vetroceramica ad irraggiamento:

<b>RISCALDAMENTO</b>	Il filamento riscaldante posto sotto il piano trasparente in vetroceramica, a circa 800°C emette raggi infrarossi, l'isolamento in fibra di vetro concentra il calore nella direzione del piano di cottura evitando dispersioni. Il posizionamento del filamento consente la distribuzione uniforme del riscaldamento.
<b>COTTURA</b>	La cottura avviene principalmente con <b>irraggiamento ad infrarossi</b> , oltre che per contatto. Il risparmio energetico può arrivare fino al 50% comparato con una piastra a contatto in acciaio), quindi con una notevole riduzione dei consumi e relativo costo.
<b>PULIZIA e IGIENE</b>	Piani di cottura in vetroceramica liscia, non porosa, resistente agli urti, impermeabile agli odori. Estremamente facile da pulire. Anche i residui carboniosi di cottura si eliminano facilmente con l'apposito raschietto.

## Cottura vetroceramica alla griglia - contact panini grill

Piastra di cottura concepita specialmente per la cottura di panini farciti, toasts, pizzette, ecc, e comunque idonea alla cottura per contatto di cibi vari, quali carne, hamburger, salsicce, uova, pesce, verdure.

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Piastra base e coperchio superiore in vetroceramica liscia.

Coperchio superiore bilanciato a molla, **senza necessità di regolazione** (caratteristica peculiare del nostro articolo).

Cavo di collegamento elettrico tra base e coperchio **incorporato** nella struttura.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; controllo con termostato 50/300° C e lampada spia (sulla piastra base).

Interruttore luminoso, cavo con spina.

Cassetto raccogligrassi estraibile.

Piedini regolabili.

041-PE100V  
Piastra singola  
cm 30x42x16H



11 -



1500W - 230V -50/60Hz



041-PE200V  
Piastra doppia  
cm 30x42x16H



22 -



3000W - 230V -50/60Hz



# Cottura

## Cottura vetroceramica alla griglia - piastre fry-top



Piastra Fry-top per la cottura di cibi alla griglia. Particolare attenzione è stata rivolta al design, allo scopo di ottenere un prodotto in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto. Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Piastra di cottura in vetroceramica liscia, leggermente inclinata per favorire il deflusso dei grassi di cottura. Alzatina perimetrale per il contenimento degli schizzi di cottura.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; regolazione della temperatura fino a 300°C mediante regolatore di energia e lampada spia. Cavo con spina. Cassetto raccogligrassi estraibile. Piedini regolabili.

041-FT30  
Fry-top Mini  
cm 30x35x13H

 8 -  1250W - 230V -50/60Hz



041-FT40  
Fry-top Medium  
cm 40x60x14H

 18 -  2500W - 230V -50/60Hz

041-FT40  
Fry-top Grande  
cm 65x60x14H

 27 -  5000W - 230V -50/60Hz



# Cottura

## Crêpiera vetroceramica



Crêpiera vetroceramica, espressamente progettata per la riattivazione delle crêpes surgelate.

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Piastra di cottura in vetroceramica liscia.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; regolazione della temperatura fino a 300°C mediante regolatore di energia e lampada spia.

Cavo con spina.

Piedini regolabili.

041-CRE40V  
Crêpiera  
cm 40x40x11H



12 - ⚡ 1800W - 230V -50/60Hz

041-CRE42V  
Crêpiera  
cm 42x42x11H



15 - ⚡ 210W - 230V -50/60Hz



# Cottura

## Piani cottura radianti in vetroceramica

Piani cottura in vetroceramica liscia, utilizzabile con qualsiasi tipo di pentola o padella.

Particolare attenzione è stata rivolta al design.

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite.

Riscaldamento con resistenze radianti ad alto rendimento; regolazione della temperatura mediante regolatore di energia e lampada spia.

Protezione surriscaldamento. Spia calore residuo. Ventola di raffreddamento.

Cavo con spina.

Piedini regolabili

042 -PC30-1

Piano cottura 1 Fuoco (Ø 23 cm)  
cm 30x32x11H



8



2100W - 230V, 1, 50/60Hz



042 -PC30-2

Piano cottura 2 Fuochi (2 x Ø 23 cm)  
cm 60x32x11H



16



4200W - 400V, 3+N, 50/60Hz



042 -PC40-1

Piano cottura 1 Fuoco (Ø 31 cm)  
cm 37x44x11H



12



3400W - 400V, 3+N, 50/60Hz



042 -PC40-2

Piano cottura 2 Fuochi (2 x Ø 31 cm)  
cm 74x44x11H



24



6800W - 400V, 3+N, 50/60Hz



# Cottura

## Piani radianti GastroNorm in vetroceramica, per mantenimento

Piani riscaldati in vetroceramica per il mantenimento in temperatura di cibi.  
Costruzione in acciaio inox, finitura spazzolata Scotch Brite.

Dimensionati per l'uso di contenitori GastroNorm.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze radianti ad alto rendimento, regolazione temperatura fino 90°C mediante regolatore di energia e lampada spia. Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.  
Piedini regolabili.

042-WT-GN1  
Piano riscaldato 1 x GN 1/1  
cm 34x55x11H

 12 -  700W - 230V -50/60Hz

042-WT-GN2  
Piano riscaldato 2 x GN 1/1  
cm 65x55x11H

 22 -  1400W - 230V -50/60Hz



# Cottura

## COTTURA AD INDUZIONE

In questi apparecchi la cottura avviene per mezzo dell' **induzione elettromagnetica**: un generatore di campo elettromagnetico (induttore) viene applicato sotto al piano di cottura in vetroceramica.

VANTAGGI del sistema di cottura ad induzione:

- ◆ rendimento superiore fino al 30 % rispetto ad una piastra radiante, con relativo risparmio energetico
- ◆ funzionamento solo in presenza della pentola
- ◆ rapidità di risposta alle variazioni termiche
- ◆ facilità di pulizia, dato l'uso del vetroceramica

SVANTAGGI:

- ◆ potenza applicata più elevata
- ◆ occorre usare apposito pentolame idoneo per la cottura ad induzione

## Piani cottura in vetroceramica ad induzione

Piani cottura professionali con riscaldamento ad induzione.

Per l'utilizzo ottimale devono essere usati le apposite pentole o padelle, facilmente reperibili sul mercato.

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata scotch brite.

Il riscaldamento della pentola avviene per mezzo di un induttore elettromagnetico posto sotto il piano in vetroceramica.

Controllo della potenza regolabile su nove livelli, con display.

Dotato di ventola di raffreddamento generale, che garantisce il funzionamento in continuo (NO stop o riduzione della potenza causa surriscaldamento dell'induttore).

Cavo con spina.

Piedini regolabili

044 -PI40-1

Piano cottura induzione

cm 37x44x15H



14



2300W - 230V, 1, 50/60Hz

044 -PI42-1

Piano cottura induzione

cm 37x44x15H



16



3500W - 230V, 1, 50/60Hz



# Cottura

## Bagnomaria elettrici

Bagnomaria elettrico.

Struttura in acciaio inox 18/10 a finitura spazzolata Scotch Brite.

Robusta vasca saldata per il contenimento di bacinelle GastroNorm H=150 mm (non fornite in dotazione).

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Il riscaldamento avviene a mezzo resistenza radiante, applicata al fondo della vasca.

Termostato regolabile 30/110°C.

Interruttore luminoso on-off. Cavo con spina incluso.

**Può essere usato con acqua oppure a secco.**

Piedini regolabili.

051-BME01

Vasca per 1 GN 1/2 H=15

cm 28,5x34,5x26H

 8 -  400W - 230V -50/60Hz

051-BME02

Vasca per 1 GN 1/1 H=15

cm 55x34,5x26H

 12 -  700W - 230V -50/60Hz

051-BME03

Vasca per 3 GN 1/2 H=15

cm 81,5x34,5x26H

 15 -  1100W - 230V -50/60Hz



# Cottura

## Forno elettrico per pizza

Forno elettrico in acciaio inox per la cottura della pizza, ideato espressamente per cuocere in tempo brevissimo **pizze surgelate** (-18°C).

Riscaldamento a mezzo resistenze elettriche radianti a cielo e suolo, con protezione in vetroceramica.

Timer 15'. Termostato regolazione temperatura 50/300°C.

Griglia di appoggio in filo cromato. Piedini regolabili.

Cuoce una pizza fino a 33 cm di diametro, oppure 4 pizzette da 15 cm di diametro.

**Funzionamento:** accendere il forno tramite l'interruttore verde, regolare il termostato alla temperatura di stand-by (tra 120 e 180°C). Funzionerà la resistenza di stand-by, regolata dal termostato.

Per cuocere porre la pizza, direttamente dal freezer, sulla griglia; ruotare il timer in senso orario fino al tempo prescelto per la cottura (2 – 2,5 minuti); funzionerà la resistenza booster (3000W); in questo periodo il termostato è escluso, la cottura avviene per **irraggiamento**. Alla fine del tempo di cottura si attiverà la suoneria ed il funzionamento ritornerà in stand-by (1000W). Una nuova operazione di cottura è immediatamente disponibile.

Tempo di cottura di una pizza surgelata (-18°C) in 2-3 minuti;

Tempo di cottura di una pizza fresca (da +4°C) in 1 - 1,5 minuti circa;

Dimensioni interne camera cottura: cm 36x36x12H

Dimensioni griglia: cm 35x35

Potenza funzionamento in stand-by: 1000W



052-FP035-P

Forno pizza

cm 54x44x33H



24 - ⚡

3000W - 230V -50/60Hz

## Cuocipasta elettrico

Cuocipasta elettrico in acciaio inox.

Riscaldamento a mezzo resistenza elettrica radiante di nuova concezione, applicata all'esterno della vasca. Massima efficienza energetica in quanto la superficie di scambio termico è molto grande.

Estrema facilità di pulizia della vasca.

Termostato regolazione temperatura 30/120°C.

Rubinetto di scarico.

Falsobottomo forato inox appoggio cestelli.

Dotazione nr. 2 cestelli in acciaio inox brillantato da cm 14x19.

054-CP08

Cuocipasta elettrico lt. 10

cm 40x45x29H



14 - ⚡

3000W – 400V 3+N -50/60Hz





**TECHNOPLAZ SRL**

31015 CONEGLIANO (TV) - Italy

tel. +39.0438.456221

fax +39.0438.456221

email: [info@technoplaz.it](mailto:info@technoplaz.it)

web: [www.technoplaz.it](http://www.technoplaz.it) --- [www.technoplaz.org](http://www.technoplaz.org)