



TECHNOPLAZ
Catering equipment technology

CATALOGO GENERALE COMPLETO
2019

VETRINETTE DA BANCO

Vetrinette neutre



Vetrinette riscaldate



KUBE

Piani caldi per mantenimento



TECHNOPLAZ
Catering equipment technology

Vetrinette da banco

011 - Vetrinette neutre



Vetrine neutre per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches croissants muffins ecc. ed affini. Caratteristica peculiare è il design: un oggetto d'arredo in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.

La struttura è in lamiera di acciaio inox, a finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

I fianchi sono in plexiglas trasparente, spessore 6 mm.

Le portine sono in plexiglas spessore 3 mm, formate su stampo. Sono poste sui due fronti, con la possibilità di accedere all'interno sia dal lato servizio che dal lato cliente (per l'uso a self-service).

Alle portine sono applicati dei profili in acciaio inox ottenuti da stampaggio, che permettono un perfetto aggancio ai piolini delle cerniere.

Le robuste cerniere, di nostra esclusiva concezione, a cui sono applicate le portine, permettono l'**apertura totale** della portina.

011-BN51R

Vetrina neutra 1 piano
cm 50x35x20H

5 -



011-BN81R

Vetrina neutra 1 piano
cm 80x35x20H

7 -



011-BN52R

Vetrina neutra 2 piani
cm 50x35x33H

9 -



011-BN82R

Vetrina neutra 2 piani
cm 80x35x33H

13 -



Vetrinette da banco

011-BN53R
Vetrina neutra 3 piani
cm 50x35x50H

 11 -



011-BN83R
Vetrina neutra 3 piani
cm 80x35x50H

 16 -



011-KOKY-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 50x35x33H

 9 -



Vetrinette da banco

012 - Vetrinette riscaldate



Vetrine riscaldate per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches croissants muffins ecc. ed affini. Caratteristica peculiare è il design: un oggetto d'arredo in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.

La struttura è in lamiera di acciaio inox, a finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

I fianchi sono in plexiglas trasparente, spessore 6 mm. Le portine sono in plexiglas spessore 3 mm, formate su stampo. Sono poste sui due fronti, con la possibilità di accedere all'interno sia dal lato servizio che dal lato cliente (per l'uso a self-service).

Alle portine sono applicati dei profili in acciaio inox ottenuti da stampaggio, che permettono un perfetto aggancio ai piolini delle cerniere.

Le robuste cerniere, di nostra esclusiva concezione, a cui sono applicate le portine, permettono l'**apertura totale** della portina.

Il riscaldamento è ottenuto con resistenza corazzata inox alloggiata in apposito contenitore, controllata da un termostato 30/90° C e lampada spia. Interruttore luminoso on-off, cavo plug-in con spina.

Un cassetto per l'acqua in acciaio inox permette l'umidificazione dei prodotti.

012-VB51R

Vetrina riscaldata 1 piano
cm 50x35x25H



9 -



400W - 230V -50Hz



012-VB81R

Vetrina riscaldata 1 piano
cm 80x35x25H



14 -



800W - 230V -50Hz



Vetrinette da banco

012-VB52R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 50x35x38H

kg 14 - ⚡ 400W - 230V -50Hz



012-VB82R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 80x35x38H

kg 20 - ⚡ 800W - 230V -50Hz



012-VB53R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 50x35x54H

kg 18 - ⚡ 400W - 230V -50Hz



012-VB83R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 80x35x54H

kg 25 - ⚡ 800W - 230V -50Hz



012-KOKY
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 50x35x37H

kg 14 - ⚡ 400W - 230V -50Hz



Piani caldi per mantenimento

015 - Piani caldi GastroNorm per mantenimento

Piani riscaldati per il mantenimento in temperatura di cibi.
Costruzione scatolata in acciaio inox 18/10 a finitura spazzolata Scotch Brite.
Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze corazzate, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia.
Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.
Piedini regolabili.

015-TCGN01
Piano riscaldato 1 x GN 1/1
cm 32,5x53x6H

kg 11 - ⚡ 400W - 230V -50/60Hz

015-TCGN02
Piano riscaldato 2 x GN 1/1
cm 65x53x6H

kg 14 - ⚡ 800W - 230V -50/60Hz



015 - Piani caldi per mantenimento

Piani riscaldati per il mantenimento in temperatura di cibi.
Costruzione scatolata in acciaio inox 18/10 a finitura spazzolata Scotch Brite, con rinforzo interno in lamiera di acciaio galvanizzato. Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.
Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze corazzate inox, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia.
Interruttore luminoso on-off, cavo plug-in con spina.
Piedini regolabili

015-TC60
Piano riscaldato
cm 60x40x6H

kg 11 - ⚡ 400W - 230V -50/60Hz



015-TC80
Piano riscaldato
cm 80x40x6H

kg 14 - ⚡ 800W - 230V -50/60Hz

015-TC100
Piano riscaldato
cm 100x40x6H

kg 14 - ⚡ 800W - 230V -50/60Hz



Piani caldi per mantenimento

015 - Piani caldi per mantenimento pizza, inox

Piani riscaldati GastroNorm per il mantenimento in temperatura di cibi, in particolare della pizza.

Piastra superiore in acciaio inox 18/10 spessore 2 mm.

Telaio in acciaio inox a finitura spazzolata scotch brite.

Particolare cura viene prestata per togliere le bave di lavorazione.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze corazzate inox, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia.

Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.

Piedini regolabili.

015-EPC50

Piano riscaldato per pizza

cm 50x50x6H

 13 -  400W - 230V -50/60Hz



015 - Piani caldi per mantenimento pizza, vetro temperato

Piastra superiore in vetro temperato.

Telaio in acciaio inox a finitura spazzolata Scotch Brite; il vetro è **inserito** nel telaio perimetrale, ad evitare rottura accidentali durante il lavoro.

Il riscaldamento è ottenuto a mezzo di resistenze radianti ad alto rendimento, controllate da un termostato 30/90° C e lampada spia. L'impiego di questo tipo di resistenze permette un risparmio della potenza energetica applicata fino al 50%. Interruttore luminoso, cavo plug-in con spina.

Piedini regolabili.

015-EPC50-VT

Piano riscaldato per pizza – vetro temperato

cm 51x51x6H

 13 -  400W - 230V -50/60Hz



KUBE - Vetrinette da banco

- ESPOSIZIONE** Vetrine per l'esposizione di prodotti di pasticceria da forno, brioches croissants muffins ecc. ed affini, e comunque adatte per l'esposizione di cibi vari, oppure (nella versione neutra -N) di qualsiasi altro prodotto da esporre in una teca robusta ed elegante
- DESIGN** non solo un espositore, ma un oggetto d'arredo in grado di valorizzare sia l'ambientazione in cui viene installato, sia il prodotto esposto.
- STRUTTURA** in lamiera di acciaio inox, a finitura spazzolata scotch brite. I montanti sono a sezione quadra arrotondata 35x35 mm e, insieme con il telaio superiore, conferiscono alla struttura una eccezionale robustezza.
- GASTRONORM** Il telaio base è dimensionato secondo gli standard GastroNorm, ed è quindi idoneo anche ad alloggiare contenitori GASTRONORM.
- VETRO** I fianchi ed il frontale sono in vetro spessore 4 mm. Il piano superiore è in vetro spessore 5 mm (6 mm nei mod da 87 cm); è fissato alla struttura con 4 robuste ed eleganti viti inox a testa larga.
- RIPIANI** I ripiani intermedi, estraibili, sono in acciaio inox. SU RICHIESTA possono essere forniti ripiani in **VETRO**. Lo spazio utile in altezza tra i ripiani è di 15 cm.
- PORTINE** Le portine lato servizio sono in policarbonato spessore 4 mm. Le cerniere, applicate con viti a pressione, permettono l'apertura quasi totale della portina (170°). SOLO SU RICHIESTA le portine possono essere poste sui due fronti, con la possibilità di accedere all'interno sia dal lato servizio che dal lato cliente (per l'uso a self-service). Aggiungere alla sigla del modello il suffisso **-P** (es. KB52-N-P)
- RISCALDAMENTO** Il riscaldamento (**modelli -R**) è ottenuto con una resistenza corazzata inox, alloggiata in apposito contenitore, controllata da un termostato 30/90°C e lampada spia. Interruttore luminoso on-off, cavo plug-in con spina.
- UMIDIFICAZIONE** Il ripiano forato inferiore è estraibile, e permette l'accesso al **cassetto per l'acqua** in acciaio inox, utile per l'umidificazione dei prodotti.
- PIEDINI REGOLABILI** I piedini sono regolabili per un perfetto livellamento.



KUBE- Vetrinette da banco

016-KB31-N
Vetrina neutra 1 piano
cm 37x37x24H

kg 6 -

016-KB31-R
Vetrina riscaldata 1 piano
cm 37x37x24H

kg 8 ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB32-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 37x37x39H

kg 9 -

016-KB32-R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 37x37x39H

kg 11 ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB33-N
Vetrina neutra 3 piani
cm 37x37x54H

kg 11 -

016-KB33-R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 37x37x54H

kg 1 ⚡ 400W - 230V -50Hz



KUBE- Vetrinette da banco

016-KB51-N
Vetrina neutra 1 piano
cm 57x37x24H

kg 10 -

016-KB51-R
Vetrina riscaldata 1 piano
cm 57x37x24H

kg 1t ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB52-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 57x37x39H

kg 14 -

016-KB52-R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 57x37x39H

kg 1t ⚡ 400W - 230V -50Hz



016-KB53-N
Vetrina neutra 3 piani
cm 57x37x54H

kg 14 -

016-KB53-R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 57x37x54H

kg 1t ⚡ 400W - 230V -50Hz



KUBE- Vetrinette da banco

016-KB81-N
Vetrina neutra 1 piano
cm 87x37x24H

kg 10 -

016-KB81-R
Vetrina riscaldata 1 piano
cm 87x37x24H

kg 1 ⚡ 800W - 230V -50Hz



016-KB82-N
Vetrina neutra 2 piani
cm 87x37x39H

kg 22 -

016-KB82-R
Vetrina riscaldata 2 piani
cm 87x37x39H

kg 2 ⚡ 800W - 230V -50Hz



016-KB83-N
Vetrina neutra 3 piani
cm 87x37x54H

kg 27

016-KB83-R
Vetrina riscaldata 3 piani
cm 87x37x54H

kg 2 ⚡ 800W - 230V -50Hz



ELEMENTI DA INCASSO DROP-IN

refrigerati



***riscaldati
per mantenimento***



TECHNOPLAZ
Catering equipment tecnologia

Elementi da incasso Drop-in

031 - Vasche ghiaccio solo coibentate



Vasche ghiaccio da incasso, costruite in acciaio inox AISI 304 spazzolato Scotch Brite. Adatta per l'alloggiamento di contenitori GastroNorm H=100 mm (NON fornite in dotazione), oppure per il contenimento di ghiaccio a scaglie (letto di ghiaccio).

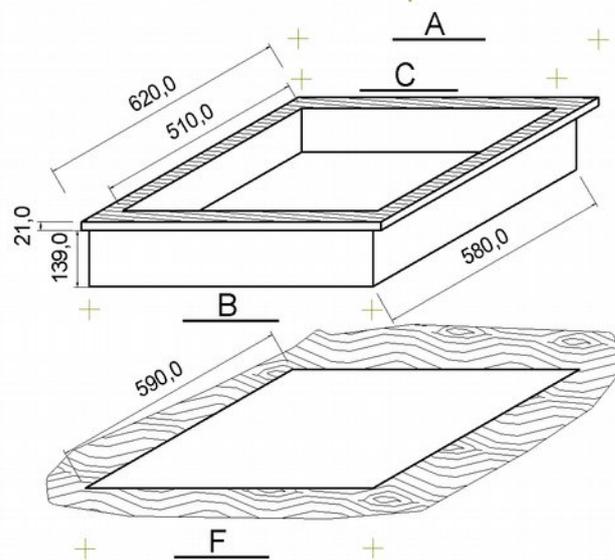
Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free.

Completa di piletta di scarico inox da 3/8" G.

Accessori a richiesta:

- falsofondo forato
- rubinetto di scarico da 3/8" G.

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
031-TOP61-CO	415 (A) x 620	375 (B) x 580	305 (C) x 510x109H	385 (F) x 590	1 x GN1/1	13	--
031-TOP62-CO	740 (A) x 620	700 (B) x 580	630 (C) x 510 x109H	710 (F) x 590	2 x GN1/1	16	--
031-TOP63-CO	1065 (A) x 620	1025 (B) x 580	955 (C) x 510x109H	1035 (F) x 590	3 x GN1/1	19	--



Elementi da incasso Drop-in

031 - Vasche predisposte per la refrigerazione



Vasche da incasso predisposte per la refrigerazione, costruite in acciaio inox AISI 304 spazzolato Scotch Brite. Controvasca in acciaio AISI 430.

Adatta per l'alloggiamento di contenitori GastroNorm H=100 mm (NON fornite in dotazione).

Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free.

Refrigerazione statica con serpentina in tubo rame d=8 mm;

Alloggiamento per sonda NTC d=6 max

Resistenza anticondensa sul bordo superiore.

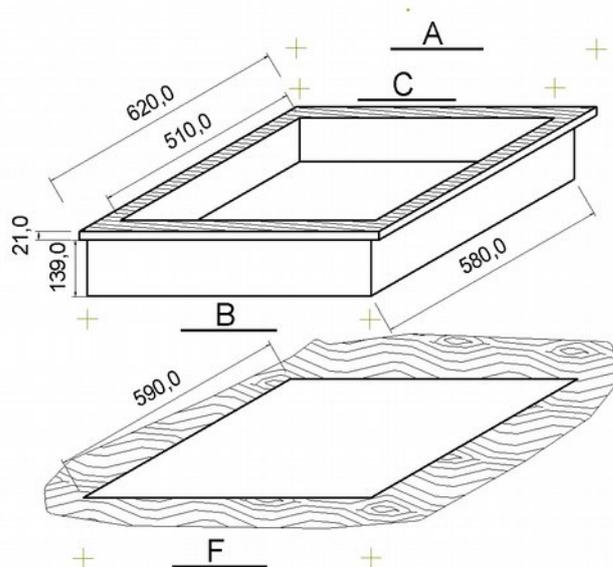
Completa di piletta di scarico inox da 3/8" G.

Accessori a richiesta:

- falsofondo forato
- rubinetto di scarico da 3/8" G.

TOP63-V

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
031-TOP61-V	415 (A) x 620	375(B) x 580	305(C) x 510x109H	385(F) x 590	1 x GN1/1	15	--
031-TOP62-V	740 (A) x 620	700(B) x 580	630(C) x 510 x109H	710(F) x 590	2 x GN1/1	19	--
031-TOP63-V	1065 (A) x 620	1025(B) x 580	955(C) x 510x109H	1035(F) x 590	3 x GN1/1	23	--



Elementi da incasso Drop-in

032 - Vasche refrigerate per contenitori Gastro-Norm



TOP51-S

Vasche refrigerate da incasso, costruite in acciaio inox AISI 304 spazzolato Scotch Brite. Controvasca in acciaio inox AISI 430.

Adatte per il contenimento di contenitori GastroNorm H=40 mm, oppure H=100mm (NON fornite in dotazione).

Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free.
 Refrigerazione statica con serpentina in rame;
 Resistenza anticondensa sul bordo superiore
 Completa di piletta di scarico inox da 3/8" G.
 Gruppo refrigerante incorporato, evaporazione a tubo capillare, gas refrigerante R134a ;
 Regolazione temperature con termoregolatore elettronico digitale.

Temperatura di esercizio: +2/+4°C.

Alimentazione elettrica 230 V -1 -50Hz (a richiesta 60Hz)

Accessori a richiesta:

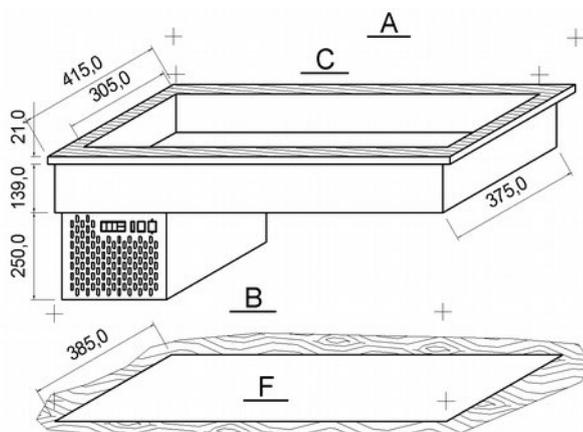
- falsofondo forato
- rubinetto di scarico da 3/8" G.

per contenitori Gastro-Norm H=40 mm

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
032-TOP51-S	620 (A) x 415	580(B) x 375	510(C) x 305x49H	590(F) x 385	1 x GN1/1	30	250
032-TOP52-S	1150 (A) x 415	1110(B) x 375	1040(C) x 305 x49H	1120(F) x 385	2 x GN1/1	34	350

per contenitori Gastro-Norm H=100 mm

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
033-TOP51	620 (A) x 415	580(B) x 375	510(C) x 305x109H	590(F) x 385	1 x GN1/1	32	250
033-TOP52	1150 (A) x 415	1110(B) x 375	1040(C) x 305 x109H	1120(F) x 385	2 x GN1/1	36	350

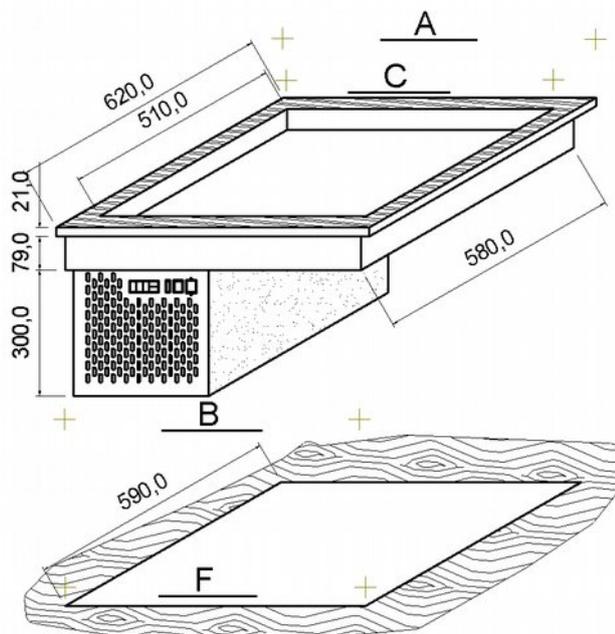


Elementi da incasso Drop-in

per contenitori Gastro-Norm H=40 mm

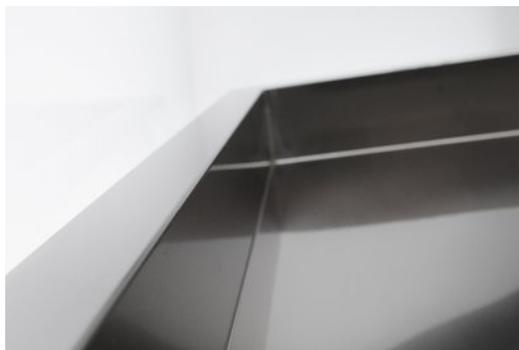


Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
032-TOP61-S	415 (A) x 620	375(B) x 580	305(C) x 510x49H	385(F) x 590	1 x GN1/1	32	250
032-TOP62-S	740 (A) x 620	700(B) x 580	630(C) x 510 x49H	710(F) x 590	2 x GN1/1	36	350
032-TOP63-S	1065 (A) x 620	1025(B) x 580	955(C) x 510x49H	1035(F) x 590	3 x GN1/1	40	350

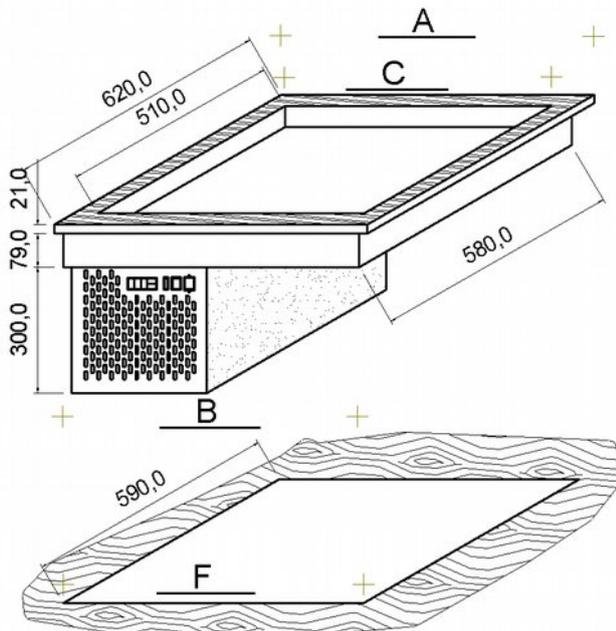


Elementi da incasso Drop-in

per contenitori Gastro-Norm H=100 mm



Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg 	Potenza Watt 
033-TOP61	415 (A) x 620	375 (B) x 580	305 (C) x 510x109H	385 (F) x 590	1 x GN1/1	34	250
033-TOP62	740 (A) x 620	700 (B) x 580	630 (C) x 510 x109H	710 (F) x 590	2 x GN1/1	38	350
033-TOP63	1065 (A) x 620	1025 (B) x 580	955 (C) x 510x109H	1035 (F) x 590	3 x GN1/1	42	350



Elementi da incasso Drop-in

035 - Piani riscaldati inox



Piano riscaldati GastroNorm per uso generale.
Piano riscaldante in acciaio inox AISI 304 sp. 2 mm..
Scatola inferiore di protezione in acciaio galvanizzato.

Riscaldamento a mezzo resistenze corazzate inox,
regolazione temperatura con termostato 30/ 90°C.

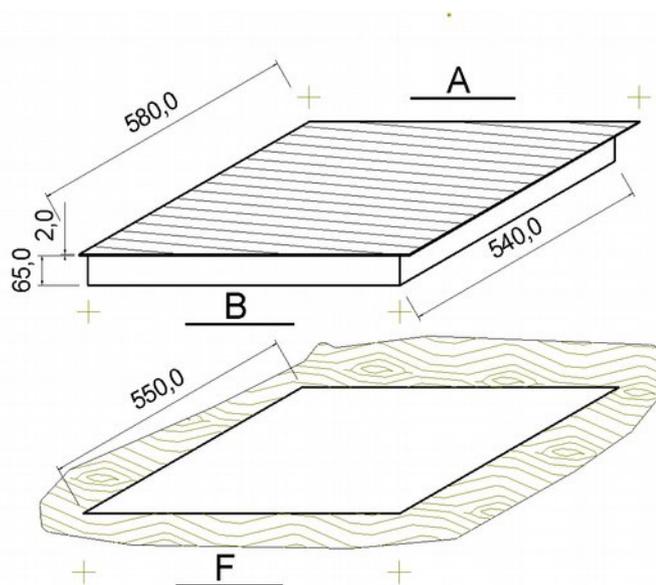
Scatola comandi remota, con cavo di alimentazione,
interruttore luminoso on-off, lampada spia e regolatore
di energia.

Alimentazione elettrica 230 V -1 -50/60Hz

035-DR-XWT-02



Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni foro	GN	Peso kg		Potenza Watt 
035-DR-XWT-01	370(A) x 580	330(B) x 540	340(F) x 550	1 x1/1	12		300
035-DR-XWT-02	695(A) x 580	655(B) x 540	665(F) x 550	2 x1/1	20		600
035-DR-XWT-03	1020(A) x 580	980(B) x 540	990(F) x 550	3 x1/1	29		900



Elementi da incasso Drop-in

036 - Piani riscaldati in vetroceramica



036-DR-SWT-12

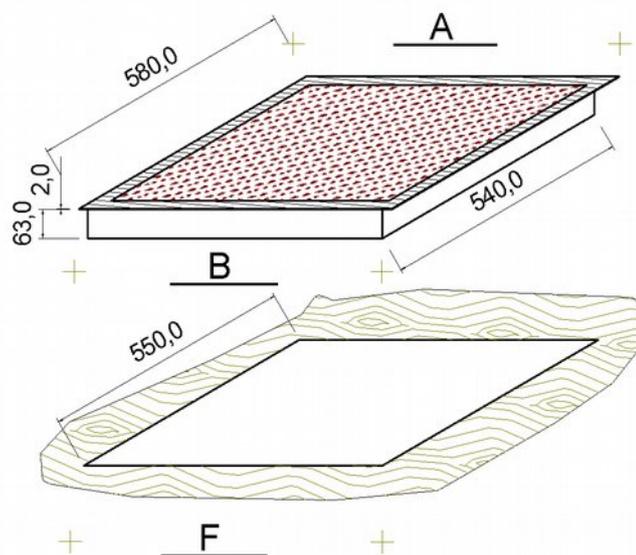
Piano riscaldati GastroNorm per uso generale. Telaio in acciaio inox AISI 304 a finitura spazzolata scotch brite. Piano riscaldante in vetroceramica. Scatola inferiore di protezione in acciaio galvanizzato. Riscaldamento a mezzo resistenze radianti ad alto rendimento, regolazione temperatura fino a 90°C mediante regolatore di energia, indipendente per ciascun modulo GN 1/1. Fanno eccezione il mod. DR-SWT12 che ha un controllo singolo, ed il mod. DR-SWT14 che ha un regolatore per ogni vano GN 2/1. Scatola comandi applicata al fondo, spostabile a remoto fino a 500 mm, con cavo di alimentazione, interruttore luminoso on-off, lampada spia e regolatore di energia. Alimentazione elettrica 230 V -1 -50/60Hz



Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni foro	GN	Peso kg		Potenza Watt 
036-DR-SWT-01	370(A) x 580	332(B) x 542	340(F) x 550	1 x GN1/1	11		400
036-DR-SWT-02	695(A) x 580	657(B) x 542	665(F) x 550	2 x GN1/1	20		800
036-DR-SWT-03	1020(A) x 580	982(B) x 542	990(F) x 550	3 x GN1/1	29		1200
036-DR-SWT-12	695(A) x 580	657(B) x 542	665(F) x 550	1 x GN2/1	20		800
036-DR-SWT-14	1345(A) x 580	1307(B) x 542	1315(F) x 550	2 x GN2/1	38		1600



giunzione bordo inox-vetroceramica



Elementi da incasso Drop-in

037 - Vasche riscaldate a bagnomaria



037-DR-BM01

Elemento bagnomaria elettrico da incasso, adatto per contenitori Gastronorm.

Vasca saldata in acciaio inox AISI 304 finitura scotch brite, struttura di contenimento in acciaio inox o acciaio galvanizzato.

Riscaldamento per mezzo di **resistenze radianti** ad alto rendimento, applicate al fondo della vasca.

Il funzionamento può essere sia con **acqua che a secco**.

Regolazione della temperatura con termostato 30/110°C.

Rubinetto di scarico acqua.

Il pannello comandi è incorporato;

a richiesta:

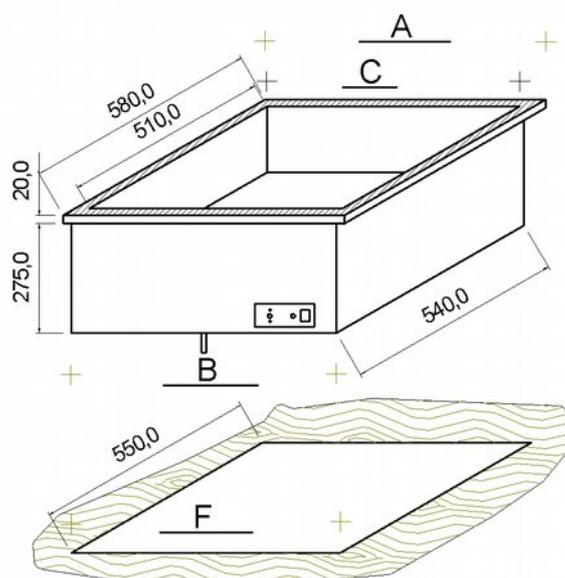
l'apparecchio può essere fornito con comandi remoti fino a 80 cm; termostato elettronico con display, montaggio incorporato oppure su scatola comandi remoti fino a 150 cm



Regolatore elettronico

per contenitori Gastro-Norm H=150 m

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni interno vasca	Dimensioni incasso mm	Dimensioni foro	GN	Peso kg	Potenza Watt
037-DR-BM01	375 (A) x 580	305(C)x510x160H	335(B) x 540	345(F) x 550	1 x GN1/1	12	700
037-DR-BM02	700 (A) x 580	630(C)x510x160H	660(B) x 540	670(F) x 550	2 x GN1/1	21	1400
037-DR-BM03	1025 (A) x 580	955(C)x510x160H	985(B) x 540	995(F) x 550	3 x GN1/1	30	2100



COTTURA



TECHNOPLAZ
Catering equipment technology

Cottura

Cottura vetroceramica ad irraggiamento:

RISCALDAMENTO	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.
COTTURA	La cottura avviene principalmente con irraggiamento ad infrarossi , 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.
PULIZIA e IGIENE	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

kg 11 - ⚡ 1500W - 230V -50/60Hz



041-PE200V
Piastra doppia
cm 30x42x16H

kg 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.

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

web: www.technoplaz.it --- www.technoplaz.org