

TECNO74

POWERFUL AND SMART



 **tecnoinox**

MOSAICO + T74
QUALITY DISCOVERS
NEW SPACES
**MO
SAI
CO**

T74



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

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

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

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

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

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

ПОЧЕМУ TECNO74?

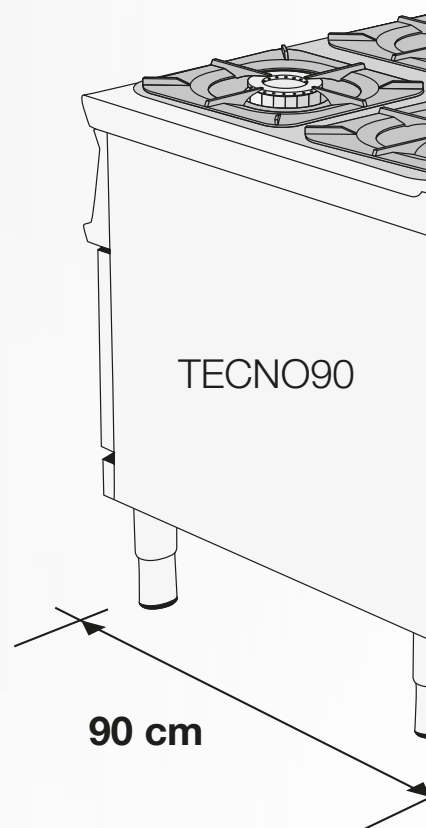
Серия Tecno74, являющаяся одним из лидеров продаж Tecnoinox, представляет собой оптимальный вариант в связи с возможностью совмещения превосходных показателей и характеристик с хорошо продуманным использованием пространства, особенно в сочетании с Mosaico74 или Tecno90.

Представляет обширную гамму кухонного оборудования, современных устройств с цифровой системой управления.

Tecno74 является идеальным решением для кухонь больших и средних ресторанов и отелей.

Удовлетворяет требования надежности, мощности и долговечности, для обеспечения наилучшего обслуживания большого количества посетителей.

Гарантирует шеф-поварам уверенность нахождения идеального решения для собственных требований и позволяет им работать оптимальным и эффективным образом, даже при наличии сложных меню.



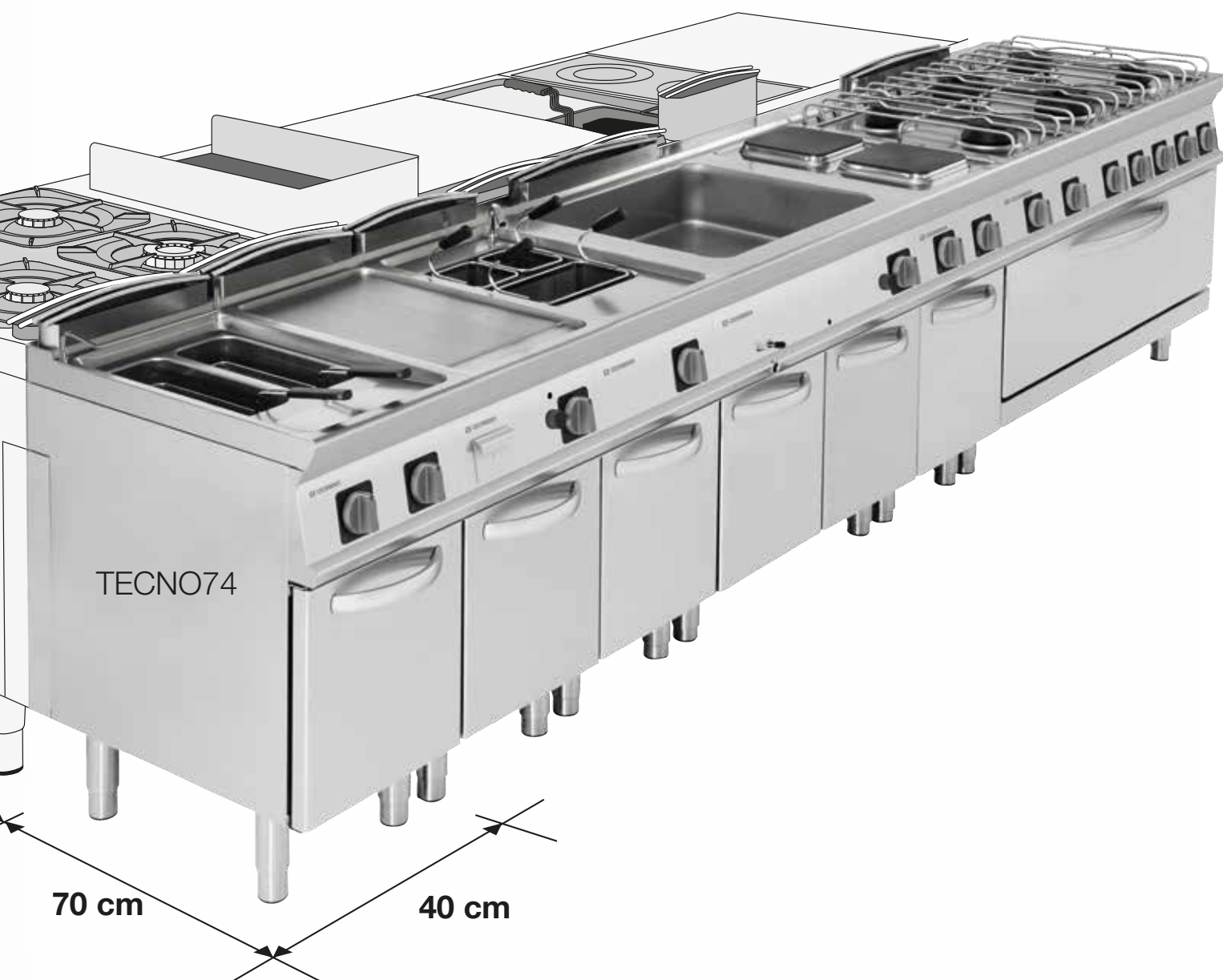
DLACZEGO TECNO74?

Tecno74 jest jednym z bestsellerowych produktów Tecnoinox, linią, która odniosła sukces, ponieważ jest w stanie łączyć doskonałą wydajność i właściwości na najwyższym poziomie z inteligentnym wykorzystaniem przestrzeni, szczególnie w połączeniu z systemem Mosaico74 i Tecno90.

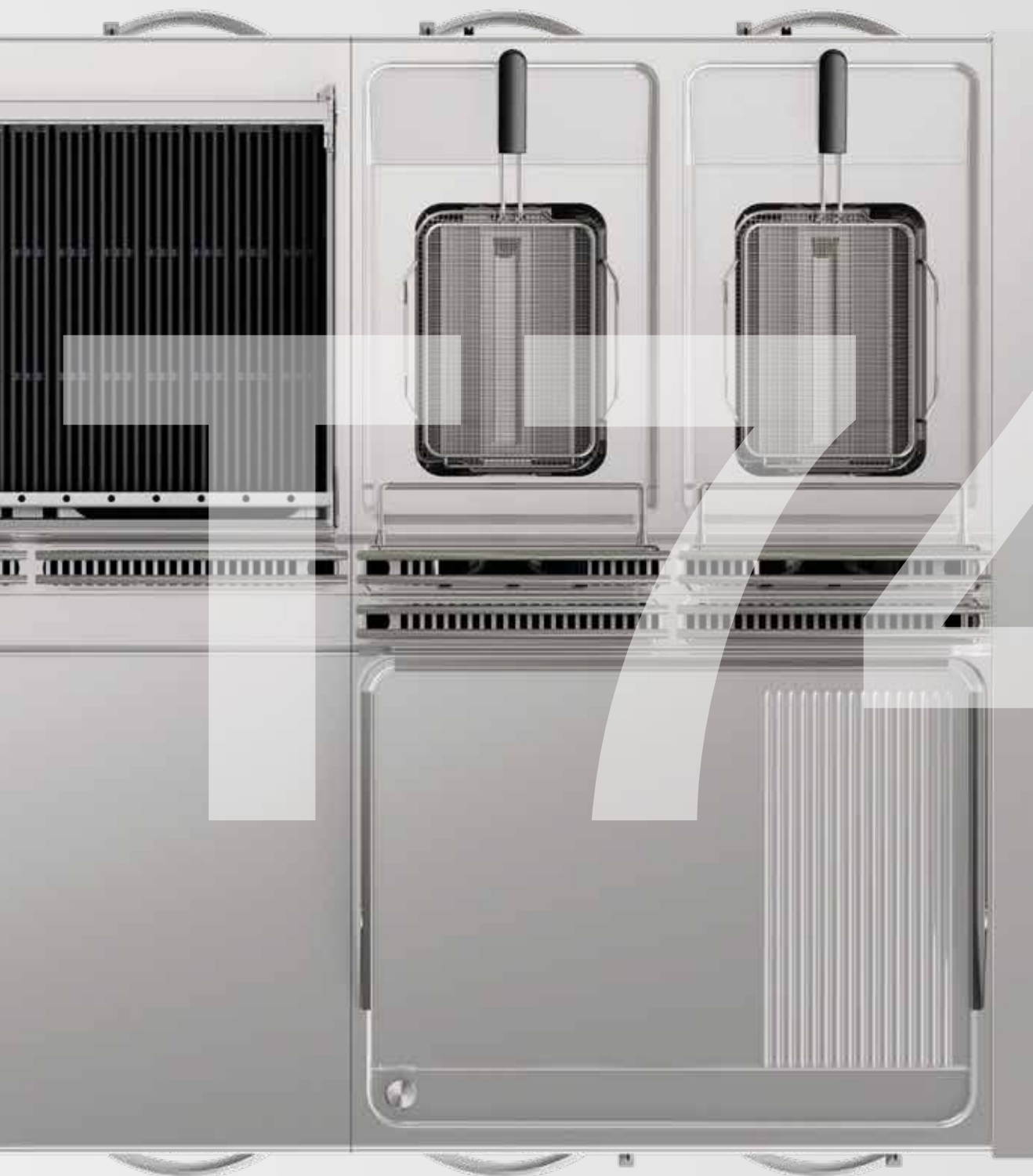
Obejmuje szeroką gamę urządzeń do obróbki cieplnej, w tym zaawansowanych technologicznie maszyn ze sterowaniem cyfrowym.

Tecno74 to idealne rozwiązanie dla kuchni w restauracjach i hotelach średniej i dużej wielkości. Spełnia wymagania w zakresie niezawodności, mocy i trwałości, aby umożliwić optymalną realizację dużej liczby zamówień.

Daje szefom kuchni pewność znalezienia idealnego rozwiązania dostosowanego do ich potrzeb oraz umożliwia im skuteczną i wydajną pracę, nawet w przypadku realizacji wyszukanego menu.







TECNO74: МОЩНОСТЬ И ГИБКОСТЬ

Тесно74 - серия, воплощающая эффективное управление пространством и мощностью. Заказчики выбирают данную линию и ценят ее в связи с тем, что она предоставляет возможность каждому владельцу ресторана создать кухню, удовлетворяющую собственным потребностям, характеризующуюся обширными площадями и мощностью, с оптимальным использованием пространства.

Высококачественные материалы, внимательное проектирование и тщательная отделка гарантируют надежность и функциональность оборудования и композиций Тесно74. Дизайн Тесно74 разработан для содействия установке и очистке.

За счет обширной гаммы современного оборудования, предусмотренного также и с контрольной системой контроля, Тесно74 в полной мере удовлетворяет требования монтажников, владельцев ресторанов и шеф-поваров.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Газовые устройства сертифицированы немецким органом DVGW и прошли самые строгие испытания в плане безопасности. Электроприборы, испытанные в наших лабораториях, сертифицированы ЕС.

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenia gazowe są certyfikowane przez niemiecki organ DVGW i przeszły najbardziej rygorystyczne testy bezpieczeństwa. Urządzenia elektryczne, testowane w naszych laboratoriach, posiadają certyfikat CE.



УДОБСТВО ОЧИСТКИ

Штампованные варочные поверхности и ванны с закругленными кромками, обширные емкости и бортики против перелива жидкостей сводят к минимуму просачивание жидкостей и упрощают процесс очистки. Снимаемые для очистки дымоотводы и превосходное совмещение модулей содействуют гигиене.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Profilowane płyty i zbiorniki z zaokrąglonymi krawędziami i dużymi wnękami, wyposażone w zabezpieczenia przeciwprzelewowe, minimalizują wnikanie zanieczyszczeń oraz ułatwiają mycie urządzeń. Również zdejmowane kominy do czyszczenia i idealnego łączenia poszczególnych modułów sprzyjają zachowaniu higieny.



ОТДЕЛКА

Важным аспектом серии Тесно74 является большое внимание дизайну с точки зрения эстетики и функциональности. Широкие и прочные ручки удобны для захвата и очистки; кроме того, они защищают двери от возможных ударов тележек. Боковины из цельной панели дополняют островную конструкцию, придавая ей характеристики цельности и прочности, а двери предусмотрены в окрашенной отделке.

WYKOŃCZENIA

Ważnym aspektem modelu Tecno74 jest duży nacisk położony na design, pod kątem estetyki i funkcjonalności. Szerokie i masywne uchwyty są łatwe do przytrzymywania i czyszczenia, ponadto zabezpieczają drzwi przed ewentualnym uderzeniem przez wózki. Panele boczne wykonane z jednej płyty uzupełniają wyspę, nadając jej jednolity i solidny charakter, a ponadto, podobnie jak drzwi, są dostępne w wersji lakierowanej.



МОЩНОСТЬ И ОДНОРОДНОСТЬ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шеф-повар может рассчитывать на значительную мощность и превосходные параметры в отношении однородности процесса приготовления.

MOC I RÓWNOMIERNOŚĆ OBRÓBKİ CIEPLNEJ

Szef kuchni ma do dyspozycji duże moce i może liczyć na doskonałe rezultaty pod względem równomierności obróbki cieplnej.



ПРОЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Варочные поверхности из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм.

SOLIDNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ

Płyty ze stali nierdzewnej AISI 304 grubość 1,5 mm



МАКСИМАЛЬНАЯ НАДЕЖНОСТЬ

Оборудование Tecnoinox изготавливается из итальянских или европейских материалов и компонентов. Показатель качества превышает 99%.

NAJWYŻSZA NIEZAWODNOŚĆ

Urządzenia wykonane w firmie Tecnoinox, z materiałów i komponentów włoskich oraz pochodzących z innych krajów europejskich. Wskaźnik doskonałości powyżej 99%.



УПЛОТНЕНИЯ

Из стали и стекловолокна обеспечивают герметичность двери и устойчивость к воздействию высоких температур в течение длительного времени.

USZCZELKI

Wykonane z siatki stalowej i włókna szklanego, uszczelniają drzwi, wytrzymując wysokie temperatury przez wiele lat.



TECNO74: MOC I ELASTYCZNOŚĆ

Tecno74 to linia łącząca inteligencję w zarządzaniu przestrzenią i mocą. Klienci wybierają ją i doceniają, ponieważ daje ona każdemu restauratorowi możliwość zbudowania dużej i wydajnej kuchni dostosowanej do indywidualnych potrzeb, inteligentnie wykorzystując przestrzeń.

Wysokiej jakości materiały, staranne projekty i dokładnie wykonane wykończenia zapewniają solidność i funkcjonalność poszczególnych urządzeń oraz kompozycji Tecno74. Design Tecno74 został opracowany w taki sposób, aby ułatwić instalację i czyszczenie urządzeń. Dzięki szerokiej gamie zaawansowanych technologicznie urządzeń, dostępnych również w wersji ze sterowaniem elektronicznym, Tecno74 spełnia wymagania instalatorów, restauratorów i szefów kuchni.



ТЕХНИЧЕСКИЙ ОТСЕК

Большая часть модулей оснащена расположенным с задней стороны техническим отсеком для возможности подключения.

КОМОРА ТЕХНИЧНА

Większość modułów jest wyposażona w tylną komorę techniczną na podłączenia.

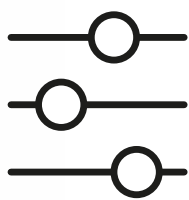
ПРЕВОСХОДНОЕ СОВМЕЩЕНИЕ МОДУЛЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ И УДОБНАЯ УСТАНОВКА

Эксклюзивная система фиксации Tecnoinox делает удобной установку модулей оборудования и их превосходное совмещение. Удобные в регулировке ножки из нержавеющей стали Aisi 304.

IDEALNE ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ I ŁATWA INSTALACJA

Unikatowy system mocowania Tecnoinox ułatwia instalację urządzeń i ich idealne połączenie. Łatwo regulowane nóżki są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.





ПРЕИМУЩЕСТВА ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

Tecno74 предлагает серию кухонного оборудования, оснащенного электронной системой контроля: фритюрницы, макаронварки, жарочные поверхности и многофункциональные сковороды.

Оборудование с электронной системой контроля предлагает множество преимуществ для шеф-поваров и их бригад на кухне:

- Стандартизация приготовления, уверенность в результате и повторяемость успешных блюд, благодаря возможности программирования режимов приготовления
- Экономия времени: не следует наблюдать за процессом приготовления, благодаря программ и звуковой сигнализации.
- Лучшие результаты приготовления и меньшее потребление, благодаря системам температурной стабилизации
- Важные дополнительные функции, такие как "melting" во фритюрницах, для использования твердых жиров



ФРИТЮРНИЦЫ
SMAŻALNIKI



МАКАРОНОВАРКИ
URZĄDZENIA DO GOTOWANIA
MAKARONU



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO
SMAŻENIA



**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
СКОВОРОДЫ**
PATELNIIE WIELOFUNKCYJNE

ODKRYJ KORZYŚCI STEROWANIA ELEKTRONICZNEGO

Tecno74 obejmuje gamę urządzeń do obróbki cieplnej wyposażonych w sterowanie elektroniczne: smażalniki, urządzenia do gotowania makaronu, płyty bezpośredniego smażenia i patelnie wielofunkcyjne. Urządzenia sterowane elektronicznie oferują istotne korzyści ułatwiające pracę szefom kuchni i ich zespołom:

- Standaryzacja obróbki cieplnej, pewność rezultatu i powtarzalność sukcesów dzięki możliwości programowania obróbki cieplnej
- Oszczędność czasu: dzięki odpowiednim programom i sygnałom dźwiękowym nie ma potrzeby ciągłego monitorowania obróbki cieplnej.
- Najlepsze rezultaty obróbki cieplnej i mniejsze zużycie energii dzięki systemom stabilizacji temperatury.
- Ważne funkcje pomocnicze, takie jak „melting” w smażalnikach do topienia tłuszczów stałych



Ваш уникальный проект / *Twój wyjątkowy projekt*

TECNO74

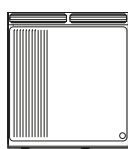
- КУХНЯ, ВОПЛОЩАЮЩАЯ ВАШИ ОЖИДАНИЯ

Установка модулей Tecno74 характеризуется гибкостью, для удовлетворения любых проектных и рабочих требований. Кухни могут быть составлены с использованием модулей 40, 80, 120 см, в настольном, напольном варианте или на печи. Технический отдел Tecnoinox оказывает поддержку заказчикам при проектировании композиций и комплектации кухонь.

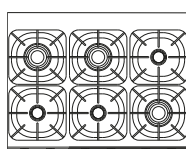
МОДУЛЬНОСТЬ MODUŁOWOŚĆ



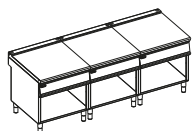
40 cm



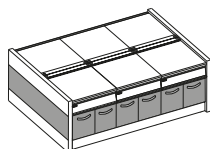
80 cm



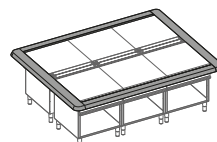
120 cm



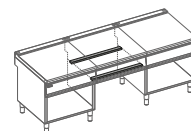
ПРИСТЕННЫЙ ВАРИАНТ
LINIA DO MONTAŻU PRZYŚCIENNEGO



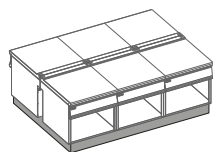
ОСТРОВНОЙ ВАРИАНТ С БОКОВИНАМИ
WYSPA Z PANELAMI BOCZNYMI



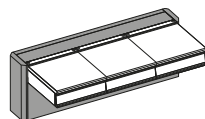
ОСТРОВНОЙ ВАРИАНТ С ОТКРЫТЫМИ ОСНОВАНИЯМИ
WYSPA Z PÓŁKĄ NA TALERZE



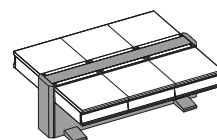
ДВА МОДУЛЯ С МОСТОВЫМ СОЕДИНЕНИЕМ
ROZWIĄZANIE W SYSTEMIE MOSTU



ОСТРОВНОЙ ВАРИАНТ НА ЦОКОЛЕ
WYSPA NA COKOLE



ПРИСТЕННЫЙ КОНСОЛЬНЫЙ ВАРИАНТ
WYSTĘP Z URZĄDZENIAMI PO JEDNEJ STRONIE



ОСТРОВНОЙ ДВУСТОРОННИЙ КОНСОЛЬНЫЙ ВАРИАНТ
WYSTĘP Z URZĄDZENIAMI PO OBU STRONACH

Дверцы и боковины островных композиций могут быть персонализированы в 5 различных вариантах отделки, для этого необходимо сделать соответствующий запрос при размещении заказа.

Drzwi i panele boczne kompozycji wyspowych można spersonalizować w 5 wykończeniach kolorystycznych, wybierając je przy składaniu zamówienia.



БЕЛЫЙ
BIĄŁY
RAL 9016



ЧЕРНЫЙ
CZARNY
RAL 9005



СЕРЫЙ АНТРАЦИТ
SZARY ANTRACYTOWY



СИНИЙ
NIEBIESKI
RAL 5011



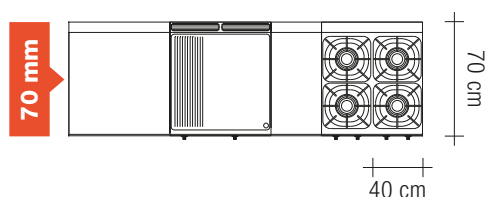
КРАСНЫЙ
CZERWONY
RAL 3001

TECNO74

TWOJA KUCHNIA, TAKA JAK CHCESZ

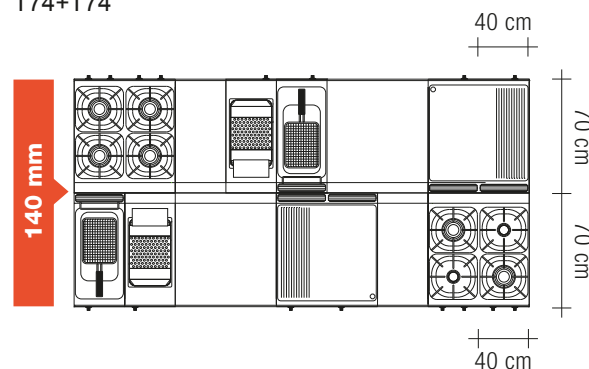
Instalacja modułów Tecno74 jest elastyczna, co pozwala spełnić wszelkie wymagania projektowe i praktyczne. Kuchnie mogą się składać z modułów o długości 40, 80, 120 cm, w wersji nadstawnej, na komorze lub na piecu. Biuro projektowe Tecnoinox zapewnia wsparcie w zakresie projektów układów kuchennych i całych kuchni.

ПРИСТЕННЫЙ ВАРИАНТ UKŁAD LINIOWY



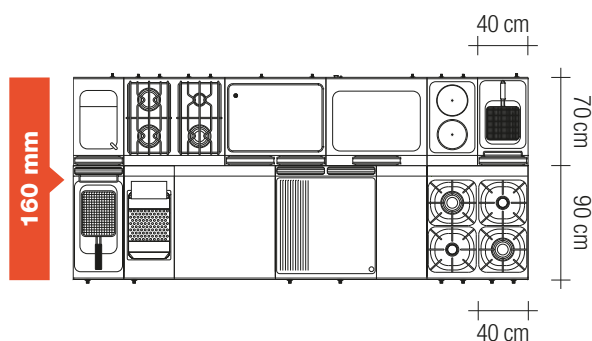
ОСТРОВНОЙ ДВУСТОРОННИЙ ВАРИАНТ WYSPA NAPRZECIWLEGŁA

T74+T74



ОСТРОВНОЙ ДВУСТОРОННИЙ ВАРИАНТ С Т90 WYSPA NAPRZECIWLEGŁA Z T90

T74+T90



T74+T90 ГАРМОНИЯ ПРЕВОСХОДНОГО СОВМЕЩЕНИЯ

Все модули серии T74 характеризуются глубиной 70 см и шириной 40 см, могут совмещаться с серией T90, для рационализации пространства и обеспечения максимального качества и идентичности дизайна.

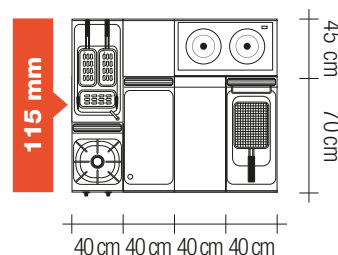
T74+ T90 HARMONIA DOSKONAŁEGO UKŁADU NAPRZECIWLEGŁEGO

Wszystkie moduły linii T74 mają głębokość 70 cm i szerokość 40 cm, można je ustawiać naprzeciwko linii T90, aby zracjonalizować przestrzeń, zachowując najwyższą jakość i identyczny design.

MO SAI CO

КОМПОЗИЦИЯ MOSAICO UKŁAD MOSAICO

T74+Mosaico



MOSAICO МОДУЛЬНАЯ КОМПАКТНАЯ ОСТРОВНАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Познакомьтесь с ней на странице 16.

MOSAICO MODUŁOWA KOMPAKTOWA WYSPA KUCHENNA

Odkryj ją na stronie 16.



MO
SAI
CO

MOSAICO TECNOINOX: НОВЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ КАЧЕСТВА

Mosaico - серия специальных модулей, характеризующихся глубиной 45 см, превосходно сочетающихся с серией Tecno74, с возможностью создания более компактных и рациональных островных композиций.

Серия Mosaico, превосходная для ресторанов с видимой кухней и кулинарных школ, предлагает обширную гибкость композиций с обеспечением максимальной функциональности в ограниченных пространствах.



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

PŁYTY KUCHENNE GAZOWE

MOSAICO TECNOINOX: JAKOŚĆ ODKRYWA NOWE PRZESTRZENIE

Mosaico to linia specjalnych modułów, charakteryzujących się głębokością 45 cm, które doskonale komponują się z gamą Tecno74, tworząc bardziej zwarte i racjonalnie zorganizowane wyspy kuchenne.

To idealne rozwiązanie do restauracji z otwartą kuchnią i do szkół gotowania: Mosaico oferuje pełną elastyczność zestawień i zapewnia funkcjonalność na najwyższym poziomie w niewielkich przestrzeniach.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ
PŁYTY KUCHENNE ELEKTRYCZNE



ПЛИТЫ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ
ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
PŁYTY KUCHENNE SZKLANO-CERAMICZNE



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ
PŁYTY KUCHENNE INDUKCYJNE



ВОДЯНЫЕ БАНИ
BEMARY



НЕЙТРАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
NEUTRALNE BLATY ROBOCZE





СЕРИЯ TECNO74

GAMA TECNO74

Познакомьтесь с обширной серией оборудования Tecno74 и выберите элементы и устройства, наиболее пригодные для требований вашей кухни и реализации ваших идей.

Модули Tecno74 предусмотрены для создания свободных и универсальных композиций, превосходны для оптимальной организации пространства: линейные, островные, навесные, двусторонние с Tecno90 и в композициях Mosaico.

Композиции Tecno74 могут быть с дверцами, цоколями и боковинами в пяти изумительных вариантах отделки: серый антрацит, черный, белый, красный и синий цвет.

Odkryj szeroką gamę Tecno74 i wybierz elementy oraz urządzenia najbardziej odpowiadające wymogom Twojej wymarzonej kuchni.

Moduły Tecno74 umożliwiają realizację swobodnych i wszechstronnych kompozycji, idealnych do optymalnego zarządzania przestrzeniami: w układzie liniowym, z wyspą, podwieszanych, ustawionych naprzeciwlegle względem Tecno90 oraz w układach Mosaico.

Kompozycje Tecno74 są dostępne na zamówienie również z drzwiczkami, cokołami i panelami bocznymi lakierowanymi na atrakcyjne kolory: szary antracytowy, czarny, biały, czerwony i niebieski.

ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE

P. 20

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA

P. 23

ФРИТЮРНИЦЫ И ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ
SMAŻALNIKI I PODGRZEWACZE DO ZIEMNIAKÓW

P. 24

ГРИЛИ
RUSZTY

P. 26

МАКАРОНОВАРКИ И ВОДЯНЫЕ БАНИ
URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I BEMARY

P. 27

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ
GARNKI I PATELNIE

P. 28

ПОВЕРХНОСТИ И ОСНОВАНИЯ
PŁYTY I PODSTAWY

P. 29

ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE



ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE GAZOWE

- Штампованные рабочие поверхности и бортики против перелива для защиты от просачивания жидкостей и облегчения очистки.
- От 2 до 6 конфорок.
- Версии "супер" со всеми конфорками 7,2 кВт с двойным кольцом пламени.
- Высокоэффективные, недеформируемые чугунные горелки 3,3 + 4,5 + 7,2 кВт с одним кольцом пламени и 7,2 кВт с двойным кольцом пламени.
- Горелки оснащены запальной пилот-горелкой и предохранительным клапаном с термопарой.
- Подставка для кастрюль из прочного эмалированного чугуна или круглая подставка для более удобной работы с кастрюлями.

- *Profilowane płyty z zabezpieczeniem przeciwprzeluwowym i dużymi wnękami, aby zapobiegać wnikaniu zanieczyszczeń oraz ułatwić mycie urządzeń.*
- *Od 2 do 6 palników.*
- *Wersje „super” ze wszystkimi palnikami o mocy 7,2 kW z podwójną koroną.*
- *Wysokowydajne palniki żeliwne, nieodkształcalne, o wysokiej sprawności, moc 3,3 kW + 4,5 + 7,2 kW (z pojedynczą koroną) i 7,2 kW (z podwójną koroną).*
- *Palniki z płomieniem pilotującym i termoparą bezpieczeństwa, wyposażone w kurki z zaworem.*
- *Ruszt na garnki z trwałego lakierowanego żeliwa lub z okrągłego pręta stalowego, aby zapewnić wygodniejsze manewrowanie patelniami.*



СПЛОШНЫЕ ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA GAZOWE

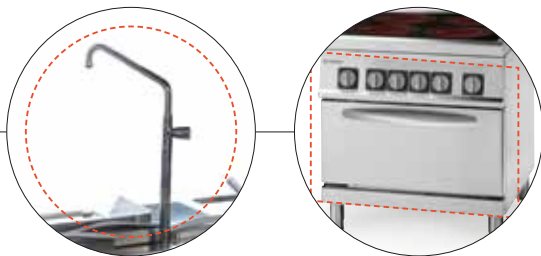
- Недеформируемая конфорка из литого чугуна.
- Мощная центральная горелка 9 кВт.

- *Nieodkształcalna żeliwna płyta grzewcza.*
- *Mocny centralny palnik 9 kW.*



Чугунные горелки оснащены многочисленными, расположенными по окружности отверстиями, для лучшего распределения пламени и горения.

Na obwodzie palników żeliwnych rozmieszczone są liczne otwory umożliwiające optymalne rozpraszanie płomienia i spalanie.



НА ВСЕХ ПЛИТАХ МОЖНО УСТАНОВИТЬ:

- Поворачиваемую водную колонну.
- Электрические или газовые духовки, статические или конвекционные, размеры GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 см) высота камеры 30 или 40 см. 1 решетка всегда включена в комплект.
- Охлаждаемые модули.

WE WSZYSTKICH KUCHNIACH MOŻNA ZAMONTOWAĆ:

- Baterię z regulowanym kierunkiem strumienia.
- Piec elektryczne lub gazowe, statyczne lub konwekcyjne, o wymiarach GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm), wysokość komory 30 lub 40 cm. 1 ruszt zawsze w zestawie.
- Podstawy chłodnicze.

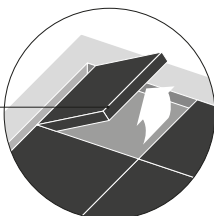


ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С ГЕРМЕТИЧНЫМИ КВАДРАТНЫМИ ИЛИ КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ ИЛИ КОМПЛАНАРНЫМИ КВАДРАТНЫМИ КОНФОРКАМИ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE ELEKTRYCZNE Z KWADRATOWYMI PŁYTAMI HERMETYCZNYMI LUB Z OKRĄGLYMI PŁYTAMI ALBO Z KWADRATOWYMI PŁYTAMI WSPÓŁPŁASZCZYZNOWYMI WAHADŁOWYMI

- Версия с герметичными конфорками, с штампованной поверхностью и конфоркой, в целях гарантии лучшей гигиены.
- Версия с компланарными конфорками для лучшей работы на кухне.
- Регулируемая на 6 уровней мощность.
- Wersja z hermetycznymi płytami grzewczymi, z profilowaną płytą kuchenną i grzewczą, dla zapewnienia optymalnej higieny.
- Wersja z wahadłowymi współpłaszczyznowymi płytami grzewczymi, aby ułatwić manewrowanie patelniami podczas wykonywania obróbki cieplnej.
- 6-poziomowa regulacja mocy.

Компланарная откидная конфорка
Płyta grzewcza współpłaszczyznowa
wahadłowa

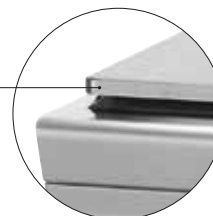


ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ АЁ'ОСО СПЛОШНОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA ELEKTRYCZNE

- Прочная недеформируемая поверхность из молибденовой стали.
- До 4 независимых варочных зон.
- Сверхбыстрые вольфрамовые тэны.
- Solidna płyta ze stali molibdenowej, nieodkształcalna.
- Maksymalnie 4 niezależne strefy grzewcze.
- Ultraszybkie grzałki z żarnikiem wolframowym.

Толщина конфорки 15 мм
Grubość płyty grzewczej 15 mm



ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE INDUKCYJNE

- Самая инновационная технология в горизонтальных системах приготовления.
- Генератор с независимым управлением на каждые две зоны нагрева.
- Высокая эффективность и энергосбережение: работает только при наличии кастрюли.
- Минимальные тепловые потери.
- Удобство очистки.

- *Najbardziej innowacyjna technologia w poziomych ciągach kuchennych.*
- *Generator z niezależnym sterowaniem każdych dwóch stref grzewczych.*
- *Wysoka wydajność i oszczędność energii: działa tylko w przypadku obecności garnka.*
- *Minimalne rozpraszanie ciepła do otoczenia.*
- *Łatwe czyszczenie.*

Вок-вариант
Wersja wok



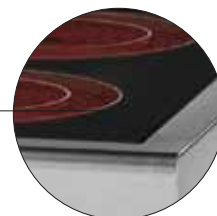
ПЛИТЫ И ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

KUCHENKI I PŁYTY KUCHENNE SZKLANO-CERAMICZNE

- Стеклокерамическая поверхность толщиной 6 мм.
- Зоны нагрева позволяют выбрать включение меньшего контура или обоих, в зависимости от размеров кастрюли.
- Сверхбыстрые вольфрамовые тэны.
- Удобство очистки.

- *Płyta szklano-ceramiczna o grubości 6 mm.*
- *Strefy grzewcze umożliwiają włączenie tylko mniejszego obwodu lub obu obwodów, zależnie od wielkości garnka.*
- *Ultraszybkie grzałki wolframowe.*
- *Łatwe czyszczenie.*

Толщина поверхности 6 мм
Grubość płyty 6 mm



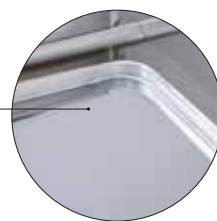
ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA



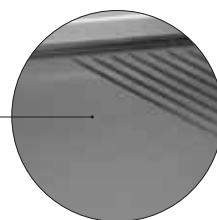
ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA

- Штампованная герметичная поверхность.
 - Предусмотрены в следующих версиях:
 - гладкая стальная плита
 - ребристая стальная плита
 - ребристая стальная плита 1/3
 - хромированная плита с термостатическим клапаном для определения температуры и защитной блокировки.
 - Удобство очистки с удаляемым бортиком и сглаженными углами.
-
- *Płyta profilowana, hermeticznie szczelna.*
 - *Dostępne są następujące wersje:*
 - *plyta grzewcza stalowa gładka*
 - *plyta grzewcza stalowa rowkowana*
 - *plyta grzewcza stalowa rowkowana 1/3*
 - *plyta grzewcza chromowana z zaworem termostatycznym do pomiaru temperatury i włączania blokady bezpieczeństwa.*
 - *Łatwe czyszczenie dzięki zdejmowanej osłonie i zaokrąglonym krawędziom.*

Деталь хромированной плиты
Detal chromowanej płyty grzewczej



Деталь гладкой и ребристой плиты
Detal płyty grzewczej gładkiej i rowkowanej



ФРИТЮРНИЦЫ И ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ SMAŻALNIKI I PODGRZEWACZE DO ZIEMNIAKÓW



"V"-образная ванна
для более удобной очистки
Zbiornik w kształcie litery „V”,
aby ułatwić czyszczenie

Емкость ванн / Pojemność zbiorników
8+8 · 13 · 13+13 · 17 · 17+17 литров / litrów



Наклоняемые
поворачиваемые тэны
Uchylne grzałki
obrotowe

Емкость ванн / Pojemność zbiorników
8 · 8+8 · 13 · 13+13 · 17 · 17+17 литров / litrów



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ С ОБМЕННИКАМИ В ВАННЕ И ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ С "ЧИСТОЙ ВАННОЙ"

SMAŻALNIKI GAZOWE Z WYMIENNIKAMI W ZBIORNIKU I SMAŻALNIKI GAZOWE Z „CZYSTYM ZBIORNIKIEM”

- Теплообменники в ванне гарантируют лучшую энергоотдачу.
- Фритюрницы с "чистой ванной" характеризуются широкой холодной зоной и они удобны в очистке.
- Термостатическая регулировка с индикатором в ванне, защищенным от масла, и предохранительным термостатом.
- Штампованные поверхности и ванны.
- Все фритюрницы оснащены корзинами, крышками (используемыми только при выключенной фритюрнице) и емкостью для сбора масла с фильтром.

- Wymienniki ciepła w zbiorniku zapewniają najlepszą wydajność energetyczną.
- Smażalniki z „czystym zbiornikiem” mają dużą strefę zimną i są łatwe do czyszczenia.
- Regulacja termostatyczna z zabezpieczonym czujnikiem w zbiorniku i termostatem bezpieczeństwa.
- Profilowane płyty i zbiorniki.
- Wszystkie smażalniki są wyposażone w kosze, pokrywy (które mogą być używane tylko przy wyłączonym smażalniku) i zbiornik do odzyskiwania oleju z filtrem.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ С ПОВОРАЧИВАЕМЫМИ ИЛИ ОТКИДНЫМИ ТЭНАМИ В ВАННЕ

SMAŻALNIKI ELEKTRYCZNE Z GRZĄLKAMI OBROTOWYMI LUB WAHADŁOWYMI W ZBIORNIKU

- Высокая мощность и превосходная отдача, благодаря вращательным тэнам в ванне.
- Удобство очистки, благодаря возможности поворачивания тэнов.
- Термостатическая регулировка с индикатором в ванне, защищенным от масла, и предохранительным термостатом.
- Штампованные поверхности и ванны.
- Все фритюрницы оснащены корзинами, крышками (используемыми только при выключенной фритюрнице) и емкостью для сбора масла с фильтром.

- Duża moc i doskonała wydajność dzięki obrotowym grzałkom w zbiorniku.
- Łatwe czyszczenie dzięki możliwości obracania grzałek.
- Regulacja termostatyczna z zabezpieczonym czujnikiem w zbiorniku i termostatem bezpieczeństwa.
- Profilowane płyty i zbiorniki.
- Wszystkie smażalniki są wyposażone w kosze, pokrywy (które mogą być używane tylko przy wyłączonym smażalniku) i zbiornik do odzyskiwania oleju z filtrem.



Емкость ванн / Pojemność zbiorników
13 · 13+13 · 17 · 17+17 литров / litrów



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ С ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ И ПОВОРАЧИВАЕМЫМИ ТЭНАМИ В ВАННЕ **SMAŻALNIKI ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM I OBROTOWYMI GRZAŁKAMI W ZBIORNIKU**

- Аккуратный контроль температуры с визуализацией фактического значения в ванне.
- Сохраняемые в памяти рецепты для возможности повтора успешных результатов.
- Не следует наблюдать за процессом приготовления, благодаря программам и звуковой сигнализации.
- Функция "Melting" для расплавления твердых жиров.
- Штампованные поверхности и ванны, с отдельной ванной.
- Все фритюрницы оснащены корзинами, крышками (используемыми только при выключенной фритюрнице) и емкостью для сбора масла с фильтром.
- Dokładne zarządzanie temperaturą z wyświetlaniem aktualnych danych w zbiorniku.
- Funkcja zapisywania przepisów, aby można było powtórzyć udane potrawy.
- Dzięki odpowiednim programom i sygnałom dźwiękowym nie ma potrzeby ciągłego monitorowania obróbki cieplnej.
- Funkcja „Melting” do topienia tłuszczów stałych.
- Profilowane płyty i zbiorniki, z izolowanym zbiornikiem.
- Wszystkie smażalniki są wyposażone w kosze, pokrywy (które mogą być używane tylko przy wyłączonym smażalniku) i zbiornik do odzyskiwania oleju z filtrem.



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ЧИПСОВ **PODGRZEWACZE DO ZIEMNIAKÓW**

- Инфракрасная лампа нагрева.
- Полезная для сохранения свойств жареных или вареных продуктов: обеспечивает соответствующую температуру в течение некоторого времени, с сохранением вкусовых качеств блюд.
- Ванна со съемным дном, совместимая с гостроемкостями.
- Lampa grzewcza na podczerwień.
- Przydatna do prawidłowego utrzymywania temperatury potraw smażonych lub poddanych innej obróbce cieplnej: zapewnia odpowiednią temperaturę przez wiele minut, gwarantując zachowanie właściwości organoleptycznych.
- Zbiornik z fałszywym dnem, kompatybilny z pojemnikami GN.

ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ RUSZTY GAZOWE



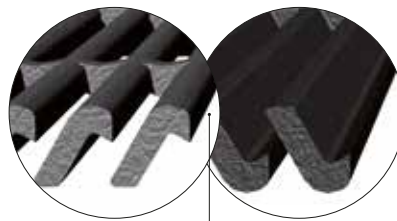
ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ RUSZTY GAZOWE Z KAMIENIEM LAWOWYM

- Решетка из нержавеющей стали с регулировкой по высоте. Лавовый камень распространяет тепло, создавая приятный эффект "барбекю".
- Брызговики, решетка и лавовый камень могут быть сняты для очистки.
- Стальная решетка с регулировкой по высоте.
- *Ruszt ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości. Kamień lawowy rozprowadza ciepło, tworząc przyjemny efekt „grilla”.*
- *Zdejmowane osłony przeciwbryzgowie, ruszt i kamień lawowy, aby ułatwić czyszczenie.*
- *Ruszt stalowy z regulacją wysokości.*



ГАЗОВЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАПО-ГРИЛИ RUSZTY WODNE GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE

- Превосходные для сохранения сочности блюд.
- Легко удаляемые решетки для эффективной очистки.
- Двусторонние решетки для приготовления мяса или рыбы.
- Электрические грили обладают автоматическим устройством подачи воды.
- *Doskonale dla zachowania soczystości potraw.*
- *Łatwość wyjmowania rusztów, aby umożliwić skuteczne czyszczenie.*
- *Rusztzy są dwustronne, z powierzchnią do grillowania mięsa lub ryb.*
- *Rusztzy elektryczne są wyposażone w automatyczne doprowadzanie wody.*



"Двусторонняя" эмалированная решетка для мяса-рыбы
Lakierowany ruszt dwustronny mięso-ryby

МАКАРОНОВАРКИ И ВОДЯНЫЕ БАНИ

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I BEMARY



МАКАРОНОВАРКИ

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

- Ванны и сливы из нержавеющей стали AISI 316, устойчивой к коррозии, емкостью от 24 или 24+24 литров.
- Штампованные поверхности и ванны.
- Оснащены предохранительным устройством, прерывающим функционирование тэнов при отсутствии воды в ванне.
- С устройством удаления крахмала и загрузочным краном воды.
- Также предусмотрен с электронной, программируемой системой контроля.
- Со снимаемым дном.
- Zbiorniki i spusty ze stali nierdzewnej AISI 316 odpornej na korozję, o pojemności 24 lub 24 + 24 litrów.
- Profilowane płyty i zbiorniki.
- Wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które przerywa działanie elementów grzejnych w przypadku braku wody w zbiorniku.
- Z odpływem skrobi i zaworem dopływu wody.
- Dostępne również w wersji z programowalnym sterowaniem elektronicznym.
- Z fałszywym dnem.



ВОДЯНЫЕ БАНИ

BEMARY

- Превосходные для поддержания температуры готовых блюд и сохранения вкусовых и питательных характеристик.
- Оснащены рабочим термостатом с температурой до 90 °C.
- Оснащены предохранительным термостатом.
- Ванны для гастроемкостей.
- Удобный сливной передний кран.
- Doskonale do utrzymywania temperatury przygotowywanych potraw oraz zachowania ich właściwości organoleptycznych i odżywczych.
- Wyposażone w termostat roboczy z maksymalną temperaturą 90 °C.
- Wyposażone w termostat bezpieczeństwa.
- Zbiorniki na pojemniki GN.
- Praktyczny przedni zawór spustowy.

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ

GARNKI I PATELNIE



КАСТРЮЛИ GARNKI

- Емкость ванны от 50 литров.
- Модели только с непрямым нагревом.
- Передний сливной кран, легко снимаемый для очистки.
- Pojemność zbiornika od 50 litrów.
- Tylko modele z nagrzewaniem pośrednim.
- Przedni zawór spustowy, łatwy do demontażu w celu wykonania czyszczenia.



СКОВОРОДЫ PATELNIE

- Емкость ванны от 50 литров.
- Днище из нержавеющей стали значительной толщины.
- Pojemność zbiornika od 50 litrów.
- Grube dno ze stali nierdzewnej.

ПОВЕРХНОСТИ И ОСНОВАНИЯ PŁYTY I PODSTAWY



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ С ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ

PATELNIĘ WIELOFUNKCYJNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

- Сверхбыстрые тэны.
- Емкость ванны 15 или 28 литров.
- Слив в ванне.
- Днище ванны из дуплексной стали, хорошо проводящей тепло и устойчивой к коррозии.
- *Ultraszybkie grzałki.*
- *Pojemność zbiornika od 15 do 28 litrów.*
- *Odpływ w zbiorniku.*
- *Dno zbiornika z materiału Duplex, dobrze przewodzącego ciepło i odpornego na utlenianie.*

ПОВЕРХНОСТИ И ОСНОВАНИЯ PŁYTY I PODSTAWY

- Прочные и вместительные.
- Могут быть предоставлены с ящиками.
- Сочетаются с нагревательными элементами.
- Также предусмотрены охлаждаемые модули разных размеров с дверцами и/или ящиками.
- *Solidne i pojemne.*
- *Dostępne z szufladami.*
- *Możliwość łączenia z elementami grzejnymi.*
- *Dostępne są również podstawy chłodnicze o różnych wymiarach, z drzwiczkami i/lub szufladami.*



Высокий профессиональный уровень на кухне
Wysoki profesjonalizm w kuchni

T74

TECNO74TECNOINOX

