

Apparecchiature professionali per la cottura
Professional cooking equipment

TECNOINOX



FORNI / OVENS

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.
Prodaja, projektiranje in servis gostinske opreme
Tel / Fax: 02-6231-344
Email: saksida@triera.net
Web: www.saksida-inox.si

TECNOINOX

and now, let's cook!

FORNI MISTI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO - 4 / 6 / 10 TEGLIE GN1/1
ELECTRIC COMBI OVENS WITH DIRECT STEAM - 4 / 6 / 10 GN1/1 TRAYS



TECNOCOMBI

Technology at the service of creativity.

Uno strumento affidabile e robusto, con particolare attenzione alle parti più sollecitate dall'utilizzo, come la porta, costruita su un telaio in tubo di acciaio inox.

Potenza e velocità: le elevate potenze dei forni Tecnocombi assicurano veloci tempi di risalita della temperatura in camera dopo l'apertura della porta per inserire o prelevare una teglia, garantendo cotture veloci e perfette.

Ergonomia e facilità d'uso, grazie ad un design pensato per rendere intuitivo e veloce l'utilizzo da parte dell'operatore.

D SERIES: COMANDI ELETTRONICI

Uno strumento di organizzazione del lavoro. Programmare una cottura in un forno misto Tecnocombi significa non preoccuparsene fino a fine cottura, con la certezza di un risultato ottimale e costante.
Cicli di cottura. È possibile programmare le cotture con diversi cicli, alternando fasi con vapore a fasi con la sola circolazione di aria in camera o, ancora, a fasi miste. Segnali luminosi di visualizzazione.

Ricette preimpostate e personalizzazione. Il funzionamento automatico si basa su ricette prememorizzate e testate o su ricette impostate direttamente dallo chef, caricabili e scaricabili grazie alla connessione USB.

M SERIES : COMANDI MANUALI

Il pieno controllo di ogni fase di cottura attraverso 3 semplici ed intuitivi comandi.
I vantaggi dell'aria calda forzata e del vapore: rispetto ad un tradizionale forno statico, il forno a convezione offre la garanzia di una migliore uniformità di cottura, dal momento che il calore si distribuisce in modo omogeneo all'interno della camera. Il livello di vapore desiderato durante la cottura è facilmente impostabile e offre svariati vantaggi in termini di qualità del prodotto e contenuta perdita di peso.

TECNOCOMBI

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.

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.

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

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

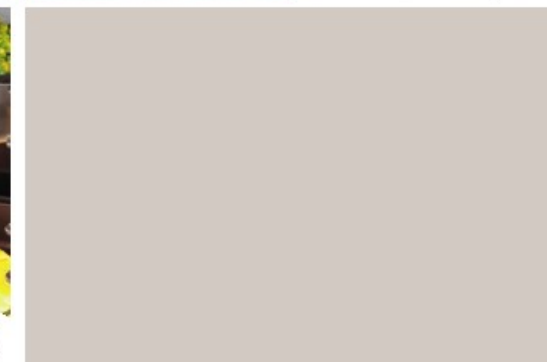
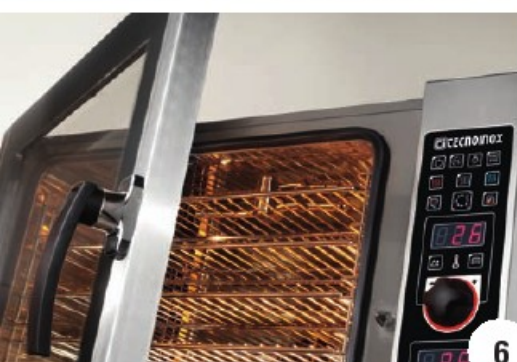
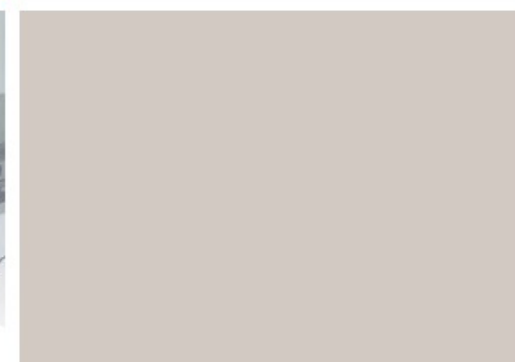


TECNOCOMBI



TECNOCOMBI D SERIES

TECNOCOMBI M SERIES



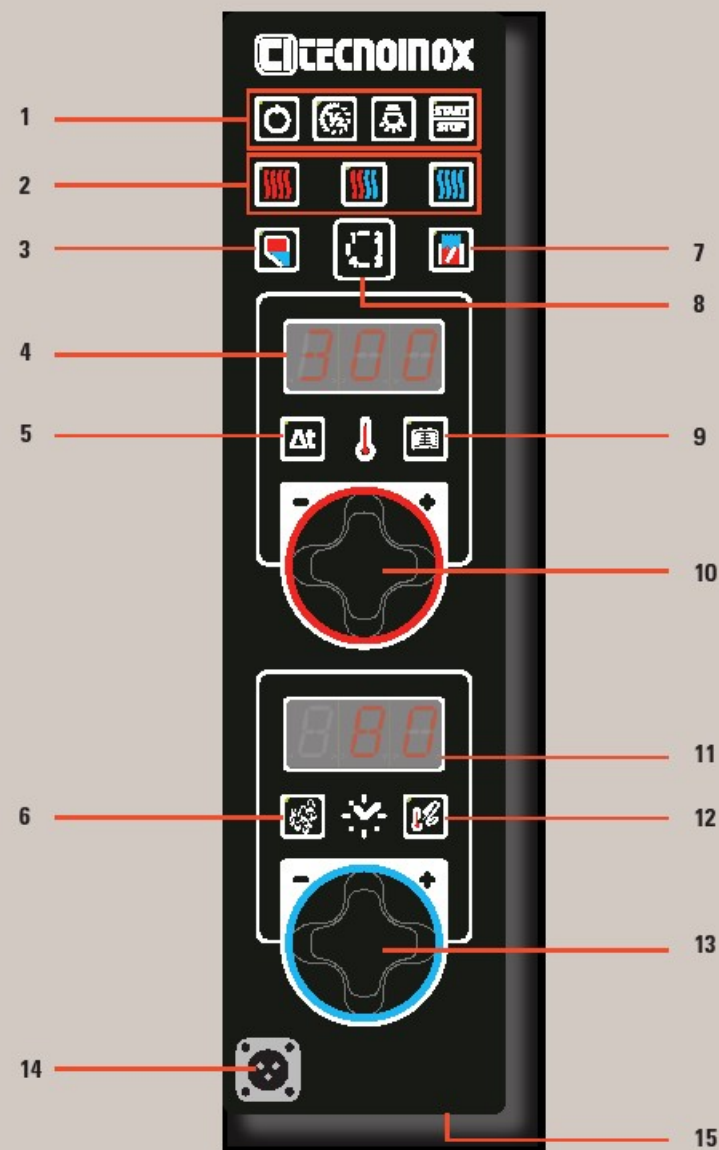
- 1 Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore e all'invecchiamento
Oven gasket in silicone rubber-resistant to heat and wear-inserted in the front of the chamber
- 2 Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
Easy to open control panel by means of a coupling system, to facilitate maintenance operations
- 3 Camera di cottura in acciaio inox AISI 304, con bordi arrotondati ed ampio raggio per una più facile pulizia
AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges and large-radius for ease of cleaning
- 4 Maniglia con apertura destra/sinistra
Handle with right/left opening

- 5 Deflettore apribile per una facile pulizia del vano ventilatore
Easy to open deflector for proper cleaning of the fan compartment
- 6 Illuminazione interna camera di cottura
Cooking chamber internal lighting
- 7 A richiesta, doccetta di lavaggio
Spray gun upon request
- 8 Porta con doppio vetro temperato ad intercapedine d'aria. Vetro atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per facilitare le operazioni di pulizia
Double tempered glass door with air cavity. Athermic glass to minimize heat irradiation towards the operator and increase efficiency. Internal glass with folding opening to facilitate cleaning operations

- 9 Robusto telaio della porta costruito in tubo di acciaio inox
Heavy duty door frame made with stainless steel tube
- 10 Scarico sulla base della camera di cottura
Drain outlet positioned on the cooking chamber base
- 11 Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa
Under door basin for moisture collection

- 1 Bacinella di raccolta condensa sotto vetro con convoglio direttamente allo scarico, anche a porta aperta
Under glass moisture collecting tray, directly piping condensation to the drain, even with door open
- 2 Manopole con funzione di scroll e push per confermare le scelte
Scroll and push knobs
- 3 Disponibili modelli con 3 programmi di lavaggio automatico
Available models featuring 3 levels of automatic cleaning system
- 4 Controllo della temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione
Available models featuring control of product core temperature by means of heat probe

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



FUNZIONI / FUNCTIONS

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

COMANDI ELETTRONICI

- 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica.
- Regolazione temperatura: convezione 30÷300 °C, misto 60÷250 °C, vapore 60÷110 °C.
- Evacuazione rapida umidità.
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventola.
- Connessione USB.
- Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- Autodiagnosi.
- Bacinella raccolta condensa sottoporta.
- 1/2 velocità della ventola.
- 3 livelli di lavaggio nei modelli dove previsto.
- Preriscaldamento impostabile.
- 8 ricette preimpostate.
- Ricettario incluso.

DOTAZIONE STANDARD

- Paratie portateglie.

ELECTRONIC CONTROL

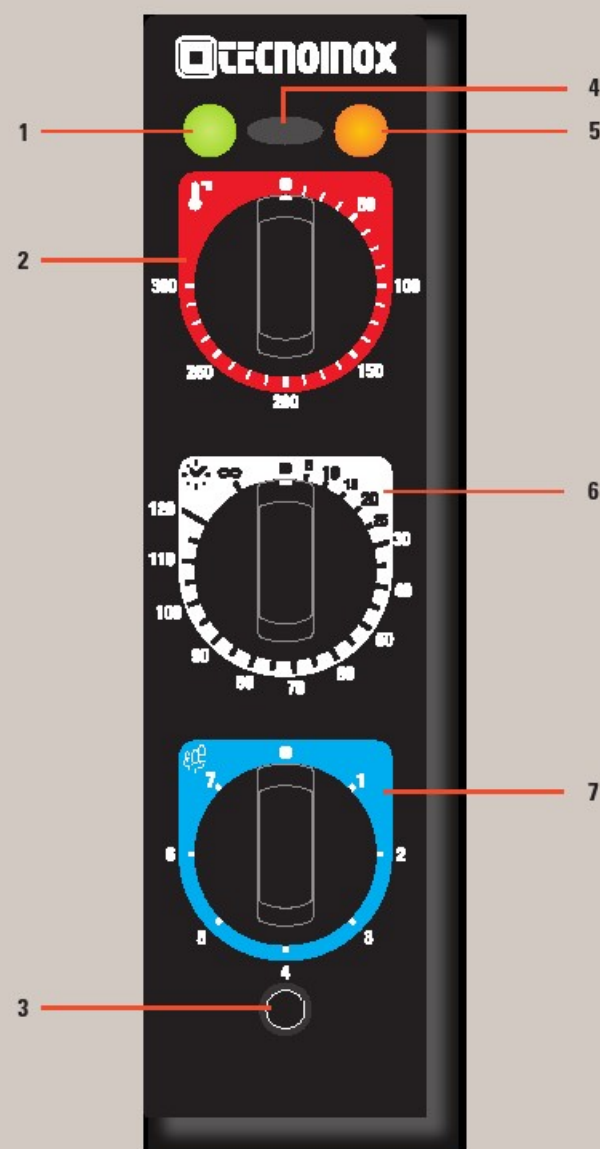
- 99 programs with 4 automatic cooking steps.
- Temperature adjustable from 30 to 300°C in convection mode, from 60 to 250°C in combi mode, from 60 to 110°C in steam mode.
- Rapid moisture evacuation.
- Automatic motor rotation inverter.
- USB connection.
- Double glass door (the glass can be opened 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.
- 8 stored cooking recipes.
- Recipes book included.

STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

TECNOCOMBI D SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LxPxH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	SONDA/LAVAGGIO HEAT PROBE/CLEANING SYSTEM	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz	
EFM04D	4 x GN1/1	70 mm	86 x 65 x 52 cm			6,25	400 ~ 3N 50	
EFM04DS								
EFM04DSL					 			
EFM06D	6 x GN1/1		86 x 65 x 66 cm					8,25
EFM06DS								
EFM06DSL					 			
EFM10D	10 x GN1/1		86 x 65 x 94 cm					16,5
EFM10DS								
EFM10DSL					 			



FUNZIONI / FUNCTIONS

- 1 Lampada spia indicante forno in funzione
Signal light indicating that the oven is working
- 2 Selezione della temperatura (50-300 °C convezione/60-250 °C misto)
Temperature selection knob (50 ÷ 300 °C convection mode/60-250 °C combi mode)
- 3 Pulsante on/off luci camera
On/off chamber lighting
- 4 Apertura sfiato
Vent opening
- 5 Lampada spia termostatazione
Thermostat pilot light
- 6 Timer 0-120 minuti/funzionamento a tempo continuo
0-120 minutes timer/continuous time functioning
- 7 Selettore umidificatore (7 livelli di umidità)
Steam regulation knob (7 humidity levels)



COMANDI MANUALI

- Selettore temperatura: convezione 50 - 300 °C, misto 60 - 250 °C.
- Timer.
- Inversore automatico della ventola.
- Selettore 7 livelli di umidità.
- Illuminazione interna.
- Porta con doppio vetro apribile.
- Sfiato camera di cottura.
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.

IN DOTAZIONE

- Paratie portateglie.

MANUAL CONTROL

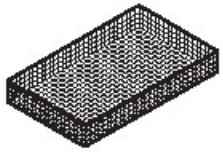
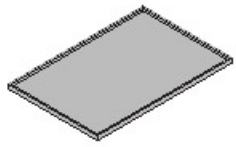
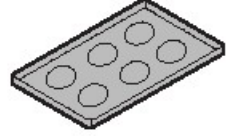
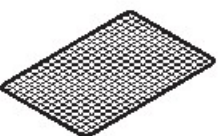
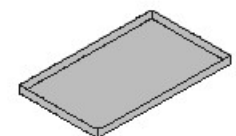
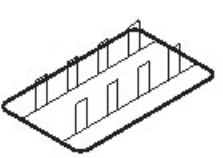
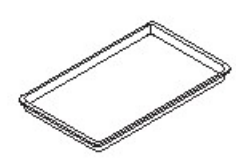
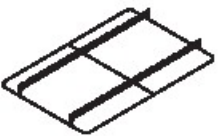
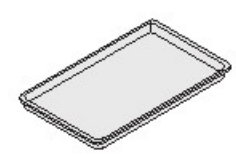
- Temperature adjustable from 50 to 300°C in convection mode, from 60 to 250°C in combi mode.
- Timer.
- Automatic motor-rotation inverter.
- 7 Humidity levels selectable.
- Internal lighting.
- Double glass door (the glass can be opened separately).
- Cooking chamber vent.
- Joint assembling gasket on the front of the oven.
- AISI 304 cooking chamber.

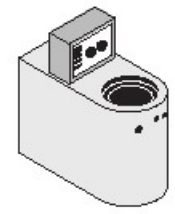
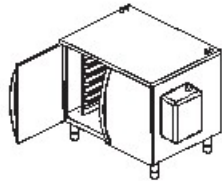
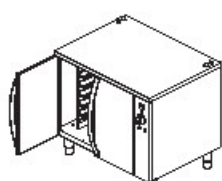
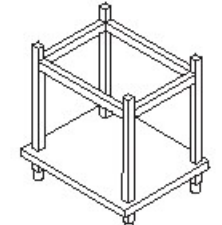
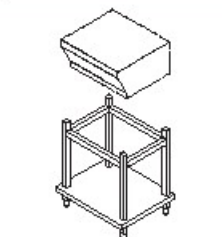
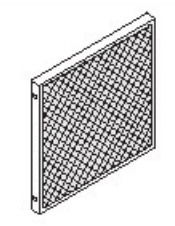
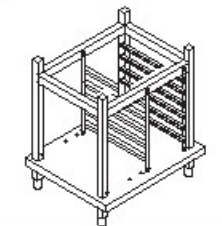
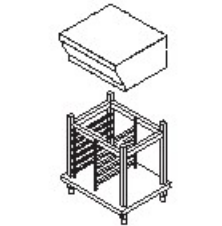
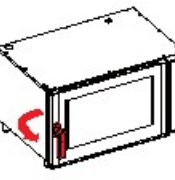
STANDARD SUPPLIED

- Side runners.

TECNOCOMBI M SERIES

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	PASSO TEGLIE SPACING BETWEEN SHELVES	DIM. LXPXH DIM. WxDxH	ALIM. SUPPLY	POTENZA (kW) POWER (kW)	V - Hz
EFC04M	4 x GN1/1	70 mm	86 x 65 x 52 cm		6,25	400 ~ 3N 50
EFC06M	6 x GN1/1		86 x 65 x 66 cm		8,25	
EFC10M	10 x GN1/1		86 x 65 x 94 cm		16,5	

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

	KFG Cappa con aspiratore per abbattimento vapori Solo per forni 66N e 106N Extractor hood with motor to remove steam Only for 66N & 106N ovens		951910 Addolcitore Water softener 230 V ~ 1 50 Hz
	BNG6 Armadio neutro, porta teglie e porta detergente Capacità 7 teglie 6N1/1 Solo per forni 66N e 106N Neutral cupboard with runners & detergent tank support, capacity 7 trays 6N1/1 Only for 66N & 106N ovens		951911 Kit ruote Wheel kit
	BCG6 Armadio caldo, porta teglie Capacità 7 teglie 6N1/1 Solo per forni 66N e 106N Hot cupboard with runners Capacity 7 trays 6N1/1 Only for 66N & 106N ovens		951912 Doccia laterale esterna External spray gun
	SFG4 Base per forni 46N Oven base 46N SFG6 Base per forni 66N e 106N Oven base 66N & 106N		951913 Sonda al cuore ad ago per sottovuoto e piccole pezzature Needle probe for small joints and vacuum cookings
	SFGK Base per forni 66N e 106N con cappa Base for oven with hood (66N & 106N)		951914 Filtro per grassi Fat filter
	SFGT4 Base per forni 46N con portateglie 46N oven base with side runners SFGT6 Base per forni 66N e 106N con portateglie 66N & 106N oven base with side runners		951915 Detergente alcalino in tanica 10 lt 10 lt alkaline detergent tank
	SFGTK Base con portateglie per forni 66N e 106N con cappa Base with side runners for oven with hood (66N & 106N)		Porta ad apertura sinistra, da richiedere solo in fase d'ordine del forno. Left opening door, available upon request when ordering the oven.



KIT PER LA SOVRAPPONIBILITÀ

Flessibilità, razionalizzazione del lavoro, risparmio energetico, ergonomia. I forni Tecnocombi possono essere sovrapposti a 2 a 2 per creare composizioni a colonna flessibili e funzionali. Grazie agli appositi kit, i forni possono essere abbinati in diverse combinazioni con il vantaggio di poter gestire nello stesso momento cotture che necessitano di umidità, tempi e temperature diverse. Flessibilità è anche risparmio energetico ed efficienza, dal momento che per ridotti carichi di prodotto è possibile far lavorare a pieno uno dei forni anziché sprecare energia per riscaldare un forno più grande non del tutto carico. I kit sono progettati in modo da creare colonne della giusta altezza rispetto all'operatore, rispettando la sicurezza nelle operazioni di inserimento ed estrazione delle teglie e l'ergonomia nell'utilizzo dell'apparecchiatura.

STACKING KIT

Flexibility, work rationalisation, energy savings, ergonomics. Technocombi ovens can be stacked in a pile to create a flexible and practical cooking column. Thanks to Tecnoinox stacking kits, the chef can arrange ovens in the preferred combination and will be able to keep control on dishes that need different temperature, humidity and cooking times. Flexibility also means energy savings and efficiency. For instance, the chef can choose to have a smaller oven working on full load other than wasting energy to heat a bigger oven. All kits are designed to be as tall as the user is comfortable with, to guarantee safety while handling trays and the highest workplace ergonomics.

Kit di sovrapposizione KSM106-951919
Forno misto 10×GN
Forno misto 6×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit KSM106-951919
Combi oven 10×GN
Combi oven 6×GN
Extractor hood

Kit di sovrapposizione KSM444-951920
Forno misto 4×GN
Forno misto 4×GN
Forno misto 4×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit KSM444-951920
Combi oven 4×GN
Combi oven 4×GN
Combi oven 4×GN
Extractor hood

Kit di sovrapposizione KSM104-951921
Forno misto 10×GN
Forno misto 4×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit KSM104-951921
Combi oven 10×GN
Combi oven 4×GN
Extractor hood

Kit di sovrapposizione KSM66-951922
Forno misto 6×GN
Forno misto 6×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit KSM66-951922
Combi oven 6×GN
Combi oven 6×GN
Extractor hood

Kit di sovrapposizione KSM64-951923
Forno misto 6×GN
Forno misto 4×GN
Cappa di aspirazione

Stacking kit KSM64-951923
Combi oven 6×GN
Combi oven 4×GN
Extractor hood



TECNOINOX S.r.l.

via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN - Italy
tel.0434.920110
fax.0434.920422
tecninox@tecninox.it
www.tecninox.it

