

SNACK LINE

SNACK LINE
EASY COOKING



SNACK LINE



Tecnoinox è un'azienda manifatturiera italiana che offre una gamma esaustiva di cucine modulari e forni professionali per la ristorazione.

Attiva da oltre 30 anni, Tecnoinox governa il ciclo di produzione completo, dal foglio di acciaio al prodotto finito per assicurare massima cura e qualità. Garantisce inoltre servizi puntuali e affidabili in termini di supporto attivo alle vendite, garanzia ed assistenza post-vendita. Tutte le apparecchiature Tecnoinox sono costruite a norma di legge.

Il tasso di perfezione dei prodotti Tecnoinox è superiore al 99%, grazie ai numerosi collaudi che ciascuna macchina affronta con successo prima di essere venduta.

Tecnoinox appronta in sole 48 ore ben 80 prodotti best seller.

Tecnoinox is an Italian manufacturing company offering an extensive range of modular kitchens and professional ovens for the catering industry.

After more than 30 years in the business, Tecnoinox manages the full production cycle, from the stainless steel sheets to the finished product, to guarantee the highest quality and the very best care. It guarantees a punctual and reliable service in terms of active sales support, warranties and an after-sales service.

All Tecnoinox appliances are built in compliance with the law.

The perfection rate of Tecnoinox products is above 99% thanks to the extensive testing each machine undergoes and must pass before being sold.

At Tecnoinox some 80 best-selling products are ready for delivery in just 48 hours.

SNACK LINE: UNA COMPOSIZIONE PER OGNI ESIGENZA

La Snack Line Tecnoinox è composta dalle linee Tecno60 e Tecno65.

La Snack Line soddisfa perfettamente, sia in termini di qualità sia di prezzo, le esigenze di start-up e piccoli laboratori di cottura, snack bar, tavole calde e fredde, piccole trattorie, gastronomie artigianali e servizi catering, fino ai furgoni attrezzati per street food.

Si tratta di una vasta gamma di macchine snelle, essenziali, poco ingombranti, perfette per spazi ed esigenze di cottura specifici e contenuti. La Snack Line è consigliata per preparare menu con un numero ristretto di pietanze oppure destinati a soddisfare un numero ridotto di coperti.

Le apparecchiature della Snack Line sono facili da spostare e da installare, di semplice manutenzione.



SNACK LINE: COMPOSITIONS FOR ALL NEEDS

Snack Line by Tecnoinox is made up of the Tecno60 e Tecno65 ranges.

Snack Line is the perfect answer, in terms of both quality and price, to the requirements of start-ups and small cookery workshops, snack bars, cafés, bistros, delis and catering services, and even trucks fitted out for street food.

It is an extensive range of slimline, simple, compact machines, perfect for modestly sized spaces and specific cooking requirements. Snack Line is recommended for preparing menus with a limited number of dishes or designed to provide a lower number of servings.

The Snack Line appliances are easy to move and install, and maintenance is simple.





PANINOTECA E SNACK BAR

210 cm per cuocere snack e panini, ovvero tutto quello che serve per uno snack bar giovane, innovativo, sfizioso.

Le apparecchiature di cottura possono poggiare su vani aperti, con porte o cassetti, basi forno (Tecno60) o basi refrigerate (Tecno65). Con pochi centimetri in più, è possibile aggiungere un'area lavaggio e preparazione.

PIANO NEUTRO
di appoggio
e per l'impiattamento

WORKTOP
*for working on
and plating up*

SCALDAPATATE

per mantenere croccanti e caldi per parecchi minuti i fritti appena prodotti

CHIP SCUTTLE

*to keep freshly cooked chips crisp
and hot for several minutes*



FRYTOP CON PIASTRA LISCIA 1/3 RIGATA
per verdure grigliate e hamburger

FRY TOP WITH 1/3 RIBBED SMOOTH PLATE
for grilled vegetables and burgers



SANDWICH BAR AND SNACK BAR

210 cm for cooking snacks and sandwiches: everything you need for a lively, innovative and inviting snack bar.

The cooking appliances can rest on open elements with doors or drawers, oven base units (Tecno60) or refrigerated units (Tecno65).

With just a few more centimetres of space, you can add a wash and prep area.

FRIGGITRICE

per patatine e piccole specialità salate fritte (mozzarelline, fritto misto di pesce, verdure pastellate, olive ascolane ecc.)

FRYER

for chips and little fried savoury delicacies (mozzarella balls, mixed fried fish, battered vegetables, deep-fried, stuffed olives, etc.)



PASTA STATION

Un tris di apparecchiature di cottura per preparare pasta e sughi a volontà, con un piano di appoggio e basi refrigerate.

Per esempio, con Tecno65, otteniamo una Pasta station in solo 175 cm di lunghezza e 65 cm di profondità. Un modello di efficienza per la tavola calda e il ristorante che propongono primi piatti, per il lunch come per la sera.

Questo esempio di composizione basic, estremamente efficace, può essere completato con un piano neutro su base forno, per preparare e cuocere lasagne, sformati, parmigiane, gratinati. Inoltre si può integrare con un'area lavaggio, vasca, piano e colonnina su vano neutro, in solo 70 cm ulteriori.



PASTA STATION

A trio of cooking appliances for preparing as much pasta and sauces as you like, with a worktop and refrigerated base units.

For example, with Tecno65, we can create a pasta station in a space just 175 cm long by 65 cm deep. A model of efficiency for cafés and small restaurants that serve pasta for lunch and dinner.

This example of an extremely efficient basic composition can be completed with a worktop on an oven base unit, for preparing and cooking lasagne, pies, aubergine parmigiana and gratins. You can also incorporate a washing area with top and sink on a neutral element, in just 70 cm more.

CUOCIPASTA
per cuocere pasta e riso.

PASTA COOKER
for cooking pasta and rice.

PIANO IN VETROCERAMICA
(o eventualmente **4 FUOCHI**
o **PIASTRE TONDE ELETTRICHE**)
per risotti, salse, sughi e per spadellare.

GLASS CERAMIC TOP
(or if necessary **4 BURNERS**
or **ROUND ELECTRIC PLATES**)
for risotto, sauces, meat sauces
and for sautéing.



BAGNOMARIA
per riscaldare e mantenere
sughi e preparazioni.

BAIN MARIE
for heating sauces and other dishes
and keeping them hot.



TAVOLA CALDA, RISTORANTINO, TRATTORIA TRADIZIONALE

Cosa serve per preparare i piatti gustosi della tradizione?
Poche, semplici apparecchiature, tanto amore e passione.

La Snack Line, Tecno60 o Tecno65, ti consente di costruire la cucina che hai
in mente, pezzo per pezzo, sulla base delle specifiche esigenze di cottura.

LAVELLO su vano
con porte corredato da un piano
si preparano le materie prime
per la cottura.

SINK on an element
with doors fitted with a top for
preparing raw ingredients
for cooking.

4 O 6 FUOCHI

per sughi, brodi, fondi,
salse per spadellare
o mantecare.

4 OR 6 BURNERS

for sauces, stocks,
cooking liquids,
sauces, for sautéing
or creaming.

CUOCIPASTA

per primi piatti a base
di pasta o riso.

PASTA COOKER

for first courses made
with pasta or rice.



BASI REFRIGERATE O FORNO, VANI CAPIENTI

con o senza porte o con cassetti supportano
la composizione e l'arte della buona cucina.

**REFRIGERATED BASE UNITS OR OVEN UNITS,
SPACIOUS ELEMENTS** with or without doors or with drawers
support the composition and the art of good cooking.

CAFÉS, SMALL RESTAURANTS, TRADITIONAL BISTROS

*What do you need to prepare traditional tasty dishes?
A few simple appliances, and a lot of love and passion.*

*Snack Line (Tecno60 or Tecno65) lets you build the kitchen you have
in mind, piece by piece, depending on your specific cooking requirements.*

GRILL E/O FRYTOP

*per piatti semplici e salutari
di carne, pesce e verdure.*

GRILL AND/OR FRY TOP

*for simple, healthy meat,
fish and vegetable dishes.*



FRIGGITRICE

*per pietanze pastellate e croccanti, dai frittini
per l'antipasto a secondi piatti invitanti e gustosi.*

FRYER

*for crispy battered dishes from little fried
mouthfuls to serve as appetisers to inviting, tasty
main courses.*



SNACK





KLINE

Il tuo progetto, unico / *Your unique design*

SNACK LINE. SCEGLI I TUOI SPAZI

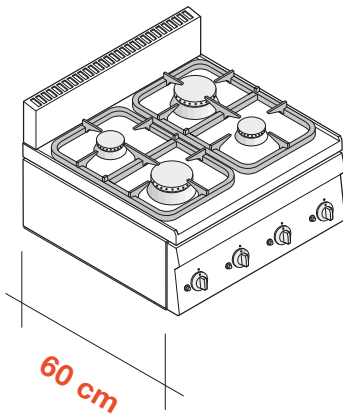
SNACK LINE. CHOOSE YOUR SPACES

La Snack Line di Tecnoinox si compone di due linee modulari diverse, Tecno60 e Tecno65, che differiscono per alcune caratteristiche.

Tecnoinox's Snack Line range consists of two different modular lines: Tecno60 and Tecno65, which differ in some of their features.

TECNO60

PROFONDITÀ 60 cm
DEPTH 60 cm

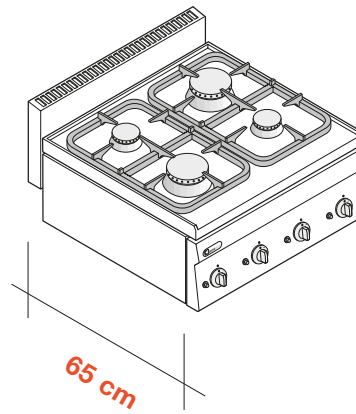


- Basi forno
- Potenza bruciatori da 3 a 3,6 kW
- Allacciamenti dal basso
- Piedini fissi

- Oven units
- Power of burners from 3 to 3.6 kW
- Connections at the bottom
- Fixed feet

TECNO65

PROFONDITÀ 65 cm
DEPTH 65 cm



- Basi refrigerate
- Potenza bruciatori da 3,3 a 5,2 kW
- Allacciamenti sul retro
- Piedini regolabili

- Refrigerated base units
- Power of burners from 3.3 to 5.2 kW
- Connections at the back
- Adjustable feet

La linea Snack propone cucine a gas o elettriche, cuocipasta su vano e una grande varietà di moduli top: piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica; friggitorici, scaldapatate, frytop, griglie, brasier multifunzione. I top si abbinano a vani neutri, vani con cassetti, vani con porte, piani con lavello e basi forno (Tecno60) oppure basi refrigerate (Tecno65). Insomma, una grandissima flessibilità di composizione e massima compattezza.

The Snack range offers gas or electric cookers, pasta cookers on a unit, and a great variety of top modules: gas, electric and glass ceramic boiling tops; fryers; chip scuttles; fry tops; grills; and multifunctional braising pans.

The tops are combined with neutral elements, elements with drawers, elements with doors, tops with a sink and oven base units (Tecno60) or refrigerated base units (Tecno65).

All in all, enormous flexibility in terms of composition and maximum compactness.



LA GAMMA

THE RANGE

Scopri la vastissima gamma di Tecno60 e 65 e combina gli elementi e le apparecchiature di cottura che meglio soddisfano le esigenze del tuo progetto. La gamma si compone di decine di moduli, combinabili con estrema flessibilità per soddisfare ogni necessità di cottura.

Si consiglia di non associare elementi Tecno60 con elementi Tecno65 nella stessa linea.

Explore the extensive Tecno60 and Tecno65 range and mix and match the features and cooking appliances that best suit your design needs.

The range is made up of dozens of modules which can easily be mixed and matched to meet your every cooking need.

It is not recommended to combine Tecno60 elements with Tecno65 elements in the same line.

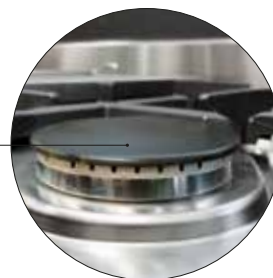
CUCINE E PIANI DI COTTURA <i>COOKERS AND COOK TOPS</i>	P. 16
FRY TOP E BRASIERE <i>FRY TOPS AND BRAISING PANS</i>	P. 18
FRIGGITRICI E SCALDAPATATE <i>FRYERS AND CHIP SCUTTLES</i>	P. 19
GRIGLIE <i>GRILLS</i>	P. 20
CUOCIPASTA E BAGNOMARIA <i>CHIP SCUTTLES</i>	P. 21
PIANI, BASI E FORNI SMALLY <i>TOPS, BASE UNITS AND SMALLY OVENS</i>	P. 22



CUCINE E PIANI COTTURA COOKERS AND COOK TOPS



Dettaglio bruciatori Tecno60
Close-up of Tecno60 burners



Dettaglio bruciatori Tecno65
Close-up of Tecno65 burners



CUCINE E PIANI COTTURA A GAS COOKERS AND GAS BOILING TOPS

- Piani stampati anti-trabocco con involucri e angoli raggiati ed elementi di unione rimovibili per prevenire infiltrazioni e agevolare la pulizia.
- Top e cucine da 2 a 6 fuochi con griglia posapentole in ghisa, o 2/4 fuochi più piastra riscaldante, cucine disponibili anche con forni di larghezza 60 e 90 cm dotati di una teglia e di una griglia.
- Nella Tecno65 bruciatori in ghisa e ottone, potenza 3,3 e 5,2 kW, dotati di termocoppia di sicurezza, con rubinetti valvolati. Griglie posapentole in solida ghisa. Accensione piezoelettrica.
- Nella Tecno60 bruciatori in alluminio e coperchio in ghisa, potenza 3 e 3,6 kW, dotati di termocoppia di sicurezza, con rubinetti valvolati. Griglie posapentole in solida ghisa. Accensione piezoelettrica.
- *Moulded anti-spill tops with rounded corners and grooves, and removable joining elements to prevent infiltrations and facilitate cleaning.*
- *Tops and 2 to 6 burner cookers with cast iron pan support grids, or 2-4 burners plus a heating plate, cookers also available with ovens 60 and 90 cm wide fitted with a tray and a grill.*
- *The Tecno65 burners are cast iron and brass, power 3.3 and 5.2 kW, fitted with safety thermocouple, with taps with valves. Solid cast iron pan support grids. Piezoelectric ignition.*
- *The Tecno60 burners are aluminium with a cast iron cover, power 3 and 3.6 kW, fitted with safety thermocouple, with taps with valves. Solid cast iron pan support grids. Piezoelectric ignition.*



**CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI
CON PIASTRE TONDE ERMETICHE**
**COOKERS WITH ELECTRIC BOILING TOPS
WITH ROUND HERMETIC PLATES**

- Piani e piastre stampati, per la miglior igiene con diametro 180 mm e potenza 2 kW.
- Potenza regolabile su 7 livelli.

- *Moulded tops and plates for better hygiene 180 mm diameter and 2 kW power.*
- *7 power levels.*



**CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI
IN VETROCERAMICA**
**COOKERS AND ELECTRIC
GLASS CERAMIC BOILING TOPS**

- Piano in vetroceramica 6 mm.
- Resistenze al tungsteno.
- Fino a 4 zone riscaldanti con potenze 2,5 + 1,8 kW, con comando indipendente (regolabile in 2 livelli).
- Facilità di pulizia.

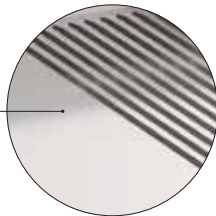
- *Glass ceramic boiling top, 6 mm thick.*
- *Tungsten resistors.*
- *Up to 4 heating zones with power 2.5 + 1.8 kW, with independent control (2 power levels).*
- *Easy to clean.*

FRY TOP E BRASIERE

FRY TOPS AND BRAISING PANS



Dettaglio piastra liscia e rigata
Close-up of smooth and ribbed plate



FRY TOP FRY TOP

- Top.
- Disponibili nelle seguenti versioni:
 - piastra in acciaio liscia
 - piastra in acciaio rigata
 - piastra in acciaio rigata 1/3
 - piastra cromata con valvola termostatica per rilevamento temperatura e blocco di sicurezza.
- Elementi di unione e alzatina rimovibili per pulizia.
- Cassetto recupero grassi e tappo.

- Top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate
 - 1/3 ribbed steel plate
 - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Joining elements and upstand removable for cleaning.
- Fat recovery drawer and plug.



BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTIONAL ELECTRIC BRAISING PANS

- Capacità vasca 7,5 litri.
- Top, con vasca estraibile in acciaio inox AISI 304 con fondo 10 mm in Duplex.
- Supportano cotture tipiche sia delle brasiere sia dei frytop.

- 7.5-litre tank.
- Top versions, with removable stainless steel AISI 304 tank with 10 mm thick Duplex base.
- For standard cooking using braising pans or fry tops.

FRIGGITRICI E SCALDAPATATE FRYERS AND CHIP SCUTTLES



Capienza vasche / Tank volumes
8 · 8+8 litri / litres



FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS

- Top.
- Resistenze ribaltabili per agevolare la pulizia.
- Cestelli e coperchi inclusi.
- Rubinetto di scarico anteriore.
- Regolazione termostatica con termostato di sicurezza e rilevatore in vasca protetto.

- Top.
- Tilting resistors for easy cleaning.
- Baskets and lids included.
- Tap at the front for drainage.
- Thermostatic control with safety thermostat and protected detector in the tank.



SCALDAPATATE CHIP SCUTTLES

- Top.
- Lampada di riscaldamento a infrarossi.
- Utile per il corretto mantenimento di pietanze fritte o comunque cotte: assicura la giusta temperatura per parecchi minuti garantendo le qualità organolettiche.
- Vasca con falso fondo, compatibile con contenitori GN.

- Top.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.

GRIGLIE GRILLS



GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA **GAS LAVA STONE GRILLS**

- Top.
- La pietra lavica distribuisce il calore ricreando un piacevole effetto "barbecue".
- Griglia in acciaio inox regolabile in altezza su due posizioni.
- Griglie e pietra lavica rimovibili per pulizia.
- Optional griglia in tondino per la cottura del pesce.

- *Top.*
- *The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.*
- *Height-adjustable stainless steel grill. Two positions.*
- *Grills and lava stone can be removed for cleaning.*
- *Optional grill rack for cooking fish.*



GRIGLIE ELETTRICHE **ELECTRIC GRILLS**

- Top con vasca contenimento acqua e raccolta grassi, scarico con rubinetto frontale.
- Ottime per mantenere i cibi succosi.
- Griglia, in acciaio, facilmente rimovibile per la pulizia.

- *Top with tank for water and fat collection, drains with front tap.*
- *Excellent for keeping food succulent.*
- *Steel grill, easily removable for cleaning.*

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE



Capienza / Volumes
23 litri / litres



CUOCIPASTA **PASTA COOKER**

- Su vano chiuso.
- Vasca compatibile GN2/3, cestelli forniti come accessori, in varie capacità.
- Vasca e scarico in acciaio AISI 316 resistente alle corrosioni.
- Dotati di dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento degli elementi riscaldanti in mancanza di acqua in vasca.
- Con falso fondo.

- *On closed unit.*
- *Compatible tank GN2/3, baskets supplied as an accessory, in various sizes.*
- *Tank and drain in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel.*
- *Fitted with a safety device that turns off the heating elements when there is no water in the tank.*
- *With false bottom.*



BAGNOMARIA **BAIN-MARIE**

- Top GN1/1 e GN2/1.
- Pratico rubinetto di scarico anteriore.
- Dotati di termostato di sicurezza e di termostato di lavoro fino a 90 °C.

- *GN1/1 and GN2/1 tops.*
- *Practical tap at the front for drainage.*
- *Equipped with safety thermostat and operating thermostat up to 90 °C.*

PIANI, BASI E FORNI SMALLY TOPS, BASE UNITS AND SMALLY OVENS



PIANI E BASI TOPS AND BASES

- Piani neutri.
- Vani neutri aperti, con porte e/o con cassetti; disponibile elemento riscaldante per vani con porte. Piani con lavello e miscelatore a leva (accessorio).
- Solo per Tecno60. Basi forno elettriche GN1/1 o GN2/1 statiche o a convezione, dotate di 1 griglia, per sovrapposizione moduli top (2x35 o 1x70).
- Solo per Tecno65. Basi refrigerate GN1/1 con porte o con cassetti.

- *Worktops.*
- *Open neutral elements with doors and/or drawers; heating element available for elements with doors. Tops with sink and lever mixer tap (accessory).*
- *Tecno60 only. GN1/1 or GN2/1 static or convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).*
- *Tecno65 only. Refrigerated base units GN1/1 with doors or with drawers.*



FORNI SMALLY SMALLY OVENS

- Forni elettrici a convezione.
- 4 teglie 440x365 mm passo 70 mm.
- Temperatura da 0 a 275 °C.
- Potenza 2,5 kW.

- *Electric convection ovens.*
- *4 trays 440x365 mm depth 70 mm.*
- *Temperature from 0 to 275 °C.*
- *Power 2.5 kW.*

SNACK LINE

SNACKLINE TECNOINOX