

SHOW COOKING PLUS

TecnoSteel professional inox equipment



SHOW COOKING PLUS



Show Cooking PLUS abbina la flessibilità di un'area di cottura compatta, alla praticità di avere sempre a portata di mano prodotti freschi grazie ai due cassetti G/N laterali refrigerati.

La possibilità di movimentazione, grazie alle ruote piroettanti, permette il posizionamento nei luoghi preferiti. Il piano d'appoggio laterale estende la superficie operativa garantendo maggior comodità.

Show Cooking PLUS è personalizzabile applicando al pannello esterno della struttura qualsiasi materiale o comunicazione promozionale. Et voilà il pranzo è servito.

Show Cooking PLUS combines the flexibility of a compact cooking station with the convenience to have fresh products within reach, this thanks to two refrigerated G/N drawers on the side.

Easy moving by means of swivel castors (two fitted with brakes), allows the cooking station to be positioned in the exact location you require.

The unit offers a side working top that can be used as additional preparation space or as a display for plates or even food products.

Show Cooking PLUS can be personalized by applying any material or logo signage to the external panels of the structure, panels can be specified with different colors as an optional extra.



SHOW COOKING PLUS

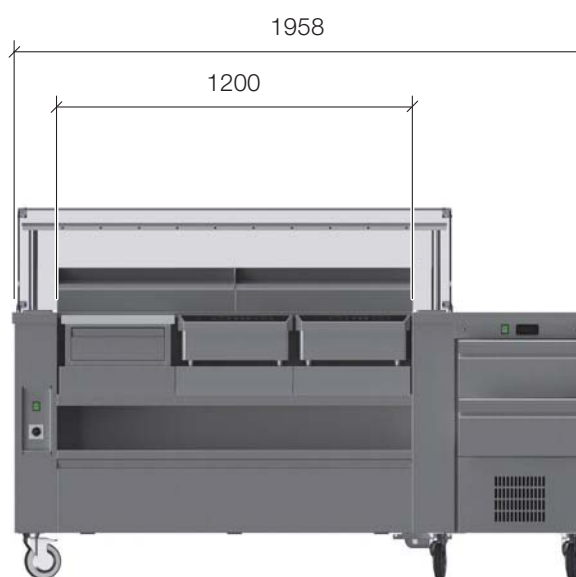
LA MODULARITA'

THE MODULARITY



La gamma **Show Cooking Plus** è disponibile con due diverse larghezze per soddisfare qualsiasi vostra esigenza di utilizzo e spazio.

The **Show Cooking Plus** range is available in two different widths to meet your every need in terms of use and space.



Show Cooking PLUS consente l'utilizzo contemporaneo di due o tre apparecchiature di cottura ad induzione o elettriche poste sulla struttura "mobile" in inox. I cassetti refrigerati garantiscono la freschezza degli alimenti anche con temperature esterne estive. L'area di cottura ergonomica è illuminata in modo uniforme da un sistema di luci a LED.

CARATTERISTICHE

- * Due cassetti refrigerati permettono l'inserimento di bacinelle in acciaio inox GN 1/1-1/3-2/3
- * Range di lavoro dei cassetti compreso tra XX°C e XX°C
- * Dotato di aspirazione integrata dell'aria a 4 velocità con trattamento antigrasso e anti odore.
- * Illuminazione del piano di lavoro con luci a LED, possibilità di lavorare con 2 apparecchi cottura simultaneamente.
- * Dotato di zona stoccaggio collocata sotto al piano lavoro per appoggio apparecchiature non utilizzate

STRUTTURA

- * Struttura acciaio inox
- * Sovrastuttura in vetro temperato
- * 6 ruote piroettanti in PVC di cui 2 dotate di freno

PERSONALIZZAZIONE

- * Possibilità di personalizzazione il pannello esterno, materiali o applicazione immagine su richiesta cliente

ACCESSORI INCLUSI

- * bacinelle in acciaio inox GN1/9 h 100 mm
- * filtri a labirinto
- * filtri in zeolite
- * filtro di aspirazione in carbone attivo, lavabili e rigenerabili

ACCESSORI OPTIONAL

- * Piano di appoggio laterale V3PLAT
- * Scorrivassoio ribaltabile V3SSTR
- * Maniglia di trazione laterale V3MAN
- * Kit cassetto da inserimento V6CASS/MAX
- * Cassetto con tagliere da appoggio V6CATOP
- * Contenitori G/N

Show Cooking PLUS allows the simultaneous use of two or three induction or electrical appliances placed on the stainless steel "mobile" structure. Refrigerated drawers guarantee the freshness of your ingredients even if your appliance is located outside during warmer climates. The ergonomic cooking area is evenly illuminated by a system of LED lights.

CHARACTERISTICS

- * Two refrigerated drawers allow the use of s/s 1/1 -1/3-2/3 GN containers (maximum depth 150mm).
- * Temperature working range is between +2 and +6 °C
- * Equipped with integrated 4 speed air intake including anti-odor and anti-grease treatment system
- * Lighting of the counter top with Led lights. Option to work with 2 hobs at the same time.
- * Equipped with a storage area located under the work surface for equipment not in use.

STRUCTURE

- * Stainless steel structure
- * Top structure made of tempered glass
- * 4 PVC swivel wheels, 2 of which with brakes

CUSTOMIZATION

- * Option to customize the external panel, application of materials or images on customer request

SUPPLIED ACCESSORIES

- * stainless steel trays, GN1/9 h 100 mm
- * labyrinth filters
- * zeolite filters
- * activated carbon suction filter, washable and reusable

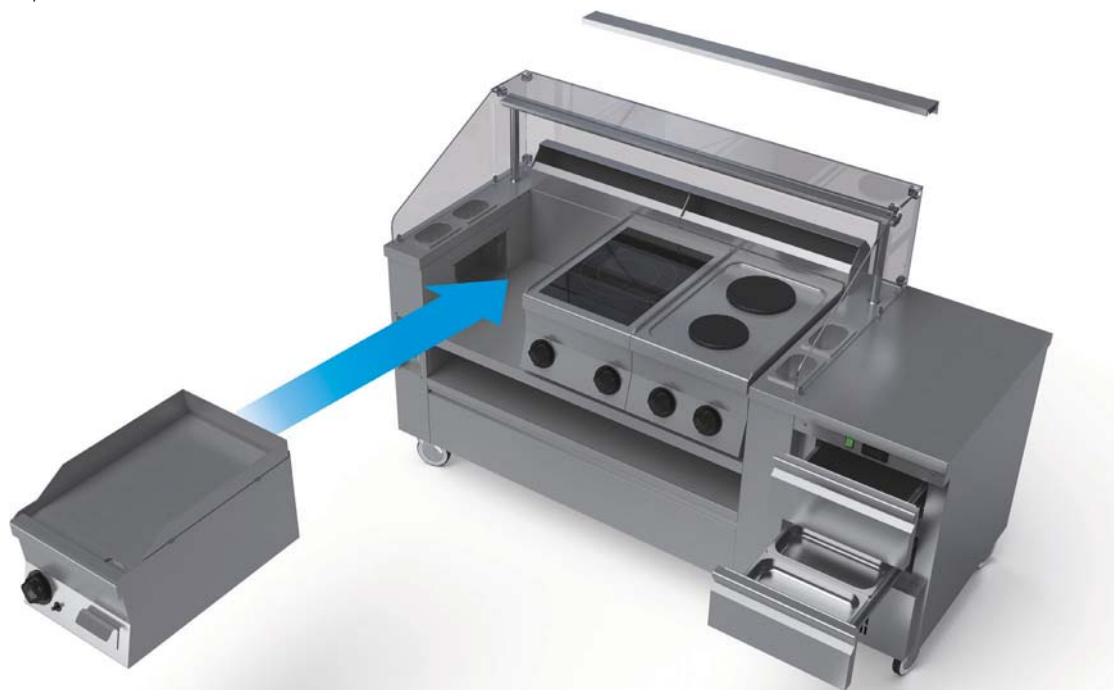
OPTIONAL ACCESSORIES

- * Side support surface V3PLAT
- * Folding tray slide V3SSTR
- * Side traction handle V3MAN
- * Support drawer with cutting board V3CATOP
- * Insertion large drawer set V3CMAx
- * G/N Containers

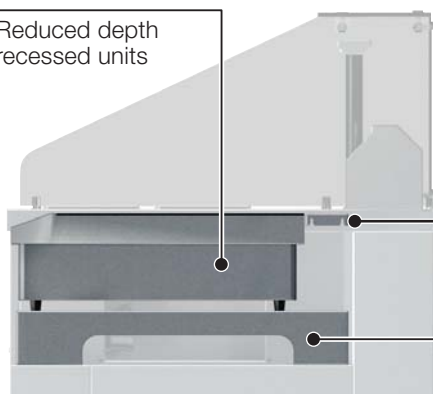


Show Cooking Plus offre la massima flessibilità nel comporre la propria postazione di cottura. Possono essere inseriti elementi incasso "Standard" oppure grazie ai rialzi e allo speciale tamponamento elementi a "profondità ridotta".

Show Cooking PLUS offers maximum flexibility in creating your cooking station. You can add "Standard" recessed units or "reduced depth" ones thanks to rises and the special buffer.

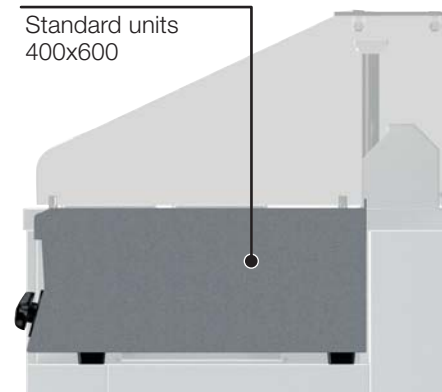


Elementi incasso
profondità ridotta
Reduced depth
recessed units



Tamponamento
removibile
Removable
buffer
Rialzo
Rise

Elementi standard
400x600
Standard units
400x600



SC11P



SC15P



MODELLO BASE:

- Stazione mobile in acciaio inox su ruote idonea all'inserimento di moduli per la cottura.
- Gruppo cassetti refrigerati laterali con piano d'appoggio.
- Estrazione fumi incorporata con 4 livelli di aspirazione.
- Filtri antigrasso, lavabili in lavastoviglie.
- Filtri per la riduzione delle particelle di odore, pulibili per rigenerazione termica a completamento.
- Illuminazione a led sopra le unità di cottura.
- Spazio libero sotto il piano di lavoro per posizionamento cassetti o apparecchiature non utilizzate.
- Ruote in materiale sintetico Ø 125, sterzanti, delle quali 2 con freno.
- Vetri di protezione frontale e laterali temprati.
- Fianchi laterali con vaschette GN 1/9 per stoccaggio alimenti e comandi frontali protetti da urti accidentali.

BASIC MODEL:

- Mobile station in stainless steel on wheels suitable to accept cooking modules.
- Set of side-refrigerated drawers with working top.
- In-built smoke extraction with 4 levels of suction.
- Grease filters, washable in the dishwasher.
- Filters for the reduction of odour particles, cleanable by completing thermal regeneration.
- LED lighting over the cooking units.
- Free space under the worktop to position drawers or unused appliances.
- Ø 125 steering wheels in synthetic material, 2 of which with brake.
- Toughened glass front and side protections.
- Sides with GN 1/9 trays to store food and front controls protected from accidental impacts.



SC11P

1558x775 x1265h.

2

400x600x280h.

2 x 230V

2 x 400V

400V/3/N - 50/60Hz

0,85KW

16KW

800x600x150H

7 LED

8,5W

4

1

2

R404 0,25kg

8390240

SC15P

1958x775x1265h.

3

400x600x280h.

3 x 230V

2 x 400V

400V/3/N - 50/60Hz

0,85KW

21KW

1200x600x150H

10 LED

12W

4

1

2

R404 0,25kg

8390250

Dimensioni ingombro

Dimensions

Numero moduli cottura inseribili e dimensioni

Number of insertable cooking modules and dimensions

Numero prese

Number of sockets

Alimentazione

Power supply

Potenza nominale

Nominal power

Massima potenza applicabile

Maximum applicable power

Dimensione spazio sotto piano

Dimensions of space under the worktop

Punti luce

Lighting points

Bacinella stoccaggio alimenti GN1/9

GN 1/9 food storing tray

Cassetto recupero grassi

Fat recovery drawer

Cassetti refrigerati GN1/1 H100

Refrigerated drawers GN1/1 H100

Gas refrigerante R404

Refrigerating Gas R404

Codice

Code

SC11P

SC15P

MODELLO / MODEL

**PIANO APPOGGIO
LATERALE
SIDE SUPPORT SHELF**



V3PLAT

350x700

V3PLAT

350x700

**SCORRIVASSOIO
RIBALTABILE
FOLDING TRAY SLIDE**



V3SSTR11

1100x350

V3SSTR15

1500x350

**MANIGLIA LATERALE
SIDE HANDLE**



V3MAN

V3MAN

**CASSETTO DA INSERIMENTO
DRAWER TO BE INSERTED**



V6CASS/MAX

V6CASS/MAX

**CASSETTO CON TAGLIERE
TRAY WITH CUTTING**



V6CATOP

V6CATOP

SC11P

MODELLO / MODEL

TSBRIC 3.0

392x531x196
230V 50/60 Hz

TSBRIC 3.6

392x531x196
230V 50/60 Hz

TSBWIC 3.6

392x531x196
230V 50/60 Hz

8390140

230V

SC15P

TSBRIC 3.0

392x531x196
230V 50/60 Hz

TSBRIC 3.6

392x531x196
230V 50/60 Hz

TSBWIC 3.6

392x531x196
230V 50/60 Hz

8390140

230V



PIASTRE AD INDUZIONE
INDUCTION HOB



PIASTRE AD INDUZIONE
INDUCTION HOB



WOK AD INDUZIONE
INDUCTION WOK

PRESA MONOFASE
SINGLE-PHASE SOCKET



tecnosteel

Tecnosteel srl - Via Venezia, 9 - 31028 Tezze di Vazzola (TV) -Italy
Tel. +39 0438 488334 - Fax +39 0438 28526 info@tecnosteelsrl.it www.tecnosteelsrl.it