



Professional Cooking Equipment

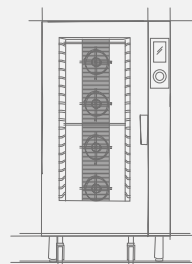
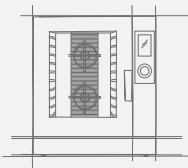
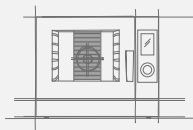
A TOUCH OF INNOVATION

TAP

TAP
pastry
TECHNOLOGY
FOR BAKERS

FORNI COMBINATI TOUCH SCREEN TOUCH SCREEN COMBI OVENS

- **SEMPLICITÀ D'USO**
SIMPLE TO USE
- **FLUSSI DI LAVORO EFFICIENTI**
EFFICIENT WORKFLOWS
- **COSTANZA DI RISULTATO**
CONSISTENT RESULTS
- **RISPARMI**
SAVINGS
- **MONITORAGGIO COSTANTE**
CONSTANT MONITORING
- **EFFICACIA**
EFFICIENCY



TAP | GASTRONOMIA // GN OVENS
GN1/1 - 6 / 10 / 20 TEGLIE // TRAYS

- Passo teglie 7 cm (6,5 cm nel 20 teglie).
- Vapore diretto o con boiler.
- Ventole con inverter 6 velocità continue e 6 pulsate.
- Disponibile con sonda al cuore multipunto e lavaggio automatico.

- *Vertical distance between trays 7 cm (6.5 cm for 20 trays model).*
- *Direct steam or with a boiler.*
- *Fans with inverters: 6 continuous speeds and 6 pulses.*
- *Available with multipoint core probe and automatic cleaning.*



TAP PASTRY | PASTICCERIA // OVENS FOR PASTRY
600x400 - 5 / 8 / 16 TEGLIE // TRAYS

- Passo teglie 8,5 cm (8 cm nel 16 teglie).
- Vapore diretto + sbuffo di vapore.
- Ventole con inverter 6 velocità continue e 6 pulsate.
- Disponibile con sonda al cuore multipunto e lavaggio automatico.

- *Vertical distance between trays 8,5 cm (8 cm for 16 trays model).*
- *Direct steam + steam puff.*
- *Fans with inverters: 6 continuous speeds and 6 pulses.*
- *Available with multipoint core probe and automatic cleaning.*



Climafix

Controllo automatico dell'umidità reale in camera di cottura.
Automatic adjustment of humidity level in the cooking chamber.



PowerGrill

Aumento della temperatura massima in camera fino a 300 °C.
Increasing the maximum cooking temperature to 300 °C.



GreenSteam

Boiler ottimizzato per elevate prestazioni e bassi consumi.
Optimized boiler for great performance and energy savings.



SmartHeat

Risultati di cottura costanti indipendentemente dal carico di prodotto (1 teglia o pieno carico).
Perfect cooking results independently from the loaded amount of product (one tray or full load).



TrueData

Visualizzazione della temperatura reale in camera di cottura.
Displaying real value of temperature in the cooking chamber.



Non-Stop-Cooking



Ready-To-Serve

Gestione automatica di cotture diverse nella stessa camera.
Automatic cooking of different products in the same cooking chamber.



CookBook

Ricettario completo di fotografie, ingredienti e procedimento.
Recipe collection with pictures, ingredients and procedure.



Kromia

Un colore per ogni funzione.
A colour for every function.



TapCloud

Per accedere al forno Tap mediante collegamento WiFi con PC, laptop e tablet.
Access the Tap oven via WiFi from your computer, laptop and tablet.



SmartWash

Suggerimento del programma di lavaggio automatico più idoneo.
Suggesting the most appropriate automatic washing program.



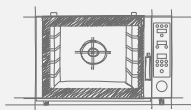
HACCP

Rilevazione e memorizzazione dei dati HACCP.
HACCP data collection and storage.

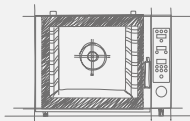


TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL

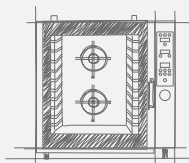
FORNI COMBINATI DIGITALI ED ELETTROMECCANICI
DIGITAL AND ELECTROMECHANICAL COMBI OVENS



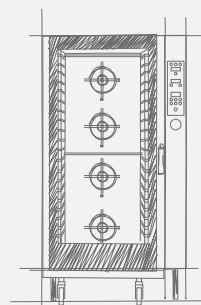
TEGLIE // TRAYS: 4



TEGLIE // TRAYS: 6



TEGLIE // TRAYS: 10



TEGLIE // TRAYS: 20

TECNOCOMBI



GN1/1 - 4/6/10/20 TEGLIE // TRAYS



GN1/1 - 6/10 TEGLIE // TRAYS

TECNODUAL



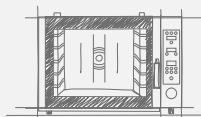
GN1/1 - 600x400 - 6/10 TEGLIE // TRAYS



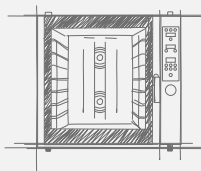
GN1/1 - 600x400 - 6/10 TEGLIE // TRAYS

Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual sono forni professionali studiati per dare ottimi risultati in cottura, sia per la gastronomia sia per la pasticceria. Sono forni molto robusti, affidabili, efficaci immediati da usare, e garantiscono qualità e supporto al proprio utilizzatore.

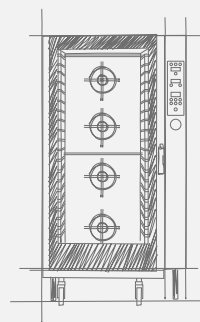
Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual are professional ovens designed to give excellent results, both for cooking and baking. These ovens are robust, reliable and efficient and you can start using them right away. Users are guaranteed quality and support.



TEGLIE // TRAYS: 5



TEGLIE // TRAYS: 8



TEGLIE // TRAYS: 16

TECNOBAKE



600x400 **5/8/16** TEGLIE // TRAYS



600x400 **5/8** TEGLIE // TRAYS

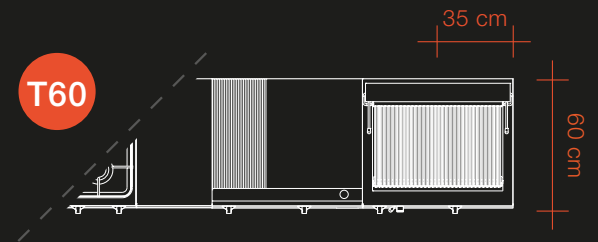
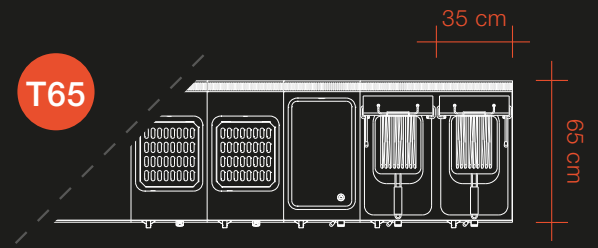
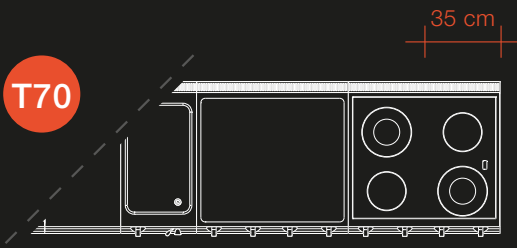
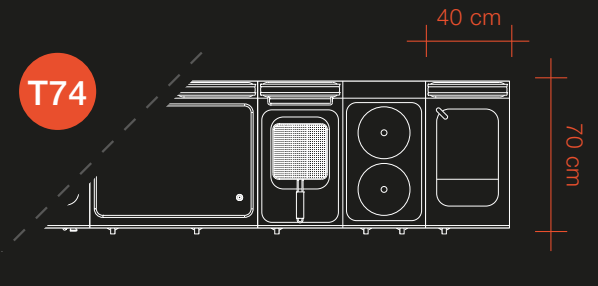
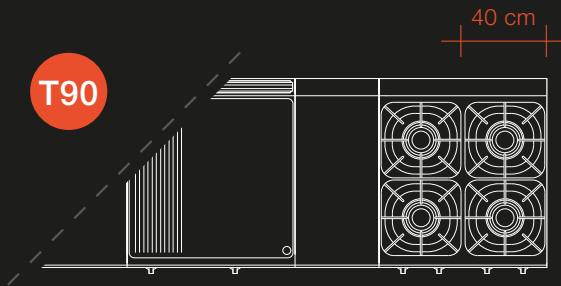
TECNO90 / TECNO74 / TECNO70 / TECNO65 / TECNO60

LINEE DI COTTURA MODULARI
MODULAR COOKING LINES

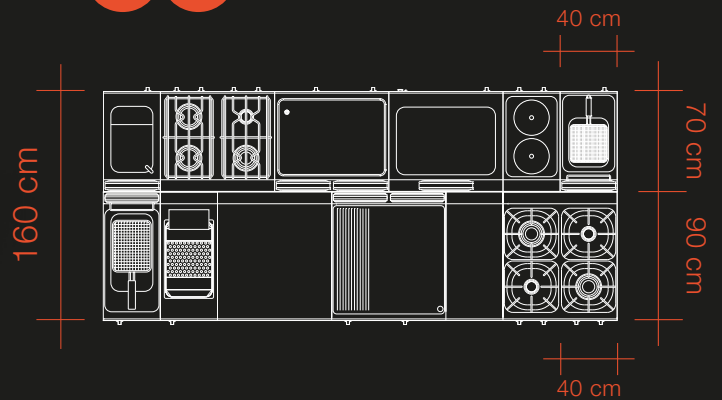
- Ampia gamma con soluzioni per la piccola ristorazione e per la grande cucina
- Qualità e design
- Massima attenzione alla sicurezza
- Facilità di pulizia e manutenzione

- *A wide range to meet the needs of both the small food service and the large kitchen*
- *Great quality level and appearance*
- *Maximum attention to safety conditions*
- *Easy cleaning and maintenances*





T90+T74



MOSAICO

LA QUALITÀ SCOPRE NUOVI SPAZI QUALITY IN NEW SPACES

Mosaico è una linea di moduli speciali, caratterizzati dalla profondità di 45 cm, che si combinano perfettamente con la gamma Tecno90 dando luogo a isole di cottura più compatte e razionali.

Mosaico is a special line of modular units, 45 cm deep, which combine perfectly with the Tecno90 range to create compact cooking islands designed to make the best use of space.



Porte e fianconi delle composizioni a isola Tecno90, Tecno74 e Mosaico, possono essere personalizzati in 5 finiture colore, su richiesta in fase di ordine.

Doors and large side panels used for Tecno90, Tecno74 and Mosaico island compositions can be personalised in 5 different colours. Please make your request when placing your order.



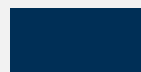
BIANCO
WHITE
RAL 9016



NERO
BLACK
RAL 9005



GRIGIO ANTRACITE
ANTHRACITE GREY



BLU
BLUE
RAL 5011



ROSSO
RED
RAL 3001

MO SAI CO



TUTTI I VANTAGGI DELLA CUCINA PROFESSIONALE
IN UNO SPAZIO RIDOTTO

*ALL THE BENEFITS OF PROFESSIONAL
COOKING IN A SMALLER ISLAND*

DROP-IN

MASSIMA LIBERTÀ DI INSTALLAZIONE
INSTALL IT WHEREVER YOU WANT



TRITAGHIACCIO / ICE CRUSHER



SALAMANDRE / SALAMANDERS

GRATINARE, CUOCERE, MANTENERE IN TEMPERATURA
AU GRATIN FINISHING, COOKING, KEEPING FOOD WARM



Le salamandre completano efficacemente e in poco spazio l'attrezzatura di ogni cucina, dallo snackbar alla ristorazione collettiva, sia con menu di carne sia di pesce.

From snack bars to catering, whether for a meat-based or a fish-based menu, salamanders should be included in any kitchen equipment. Plus, they take up very little space.



SALAMANDRE CLASSIC
CLASSIC SALAMANDERS



SALAMANDRE ULTRARAPIDE
ULTRARAPID SALAMANDERS



SALAMANDRE LIGHT
LIGHT SALAMANDERS



SALAMANDRE GAS
GAS SALAMANDERS



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.