

TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL

I forni Tecnoinox sono tutti improntati a un **uso immediato e intuitivo**, sia nelle versioni digitali sia nelle versioni manuali, elettromeccaniche.

I cruscotti delle serie digitali sono dotati di un **display LCD-TFT a colori e ad alta visibilità** per la miglior visualizzazione delle ricette e delle fasi di cottura.

I cruscotti sono corredati da due **display alfanumerici**: uno per il controllo temperatura e uno per il tempo oppure la temperatura rilevata dalla sonda al cuore.

I **comandi touch control**, capacitivi a sfioramento e la comoda **manopola push & scroll** velocizzano le operazioni di selezione e conferma.

I forni Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual Digitali gestiscono fino a **300 ricette**, tra pre-installate e personali dello chef.

Le ricette possono essere trovate rapidamente grazie ai **filtri**: per nome della ricetta, personali, recenti e preferiti.

Le ricette sono dei veri e propri programmi che gestiscono fino a **8 fasi** di cottura, incluso il preriscaldamento automatico.

Importante: **tutti i parametri di cottura possono essere modificati in corso d'opera**.



SCOPRI DI PIÙ SU TECNOINOX.IT

TECNOCOMBI

ROBUSTI E SEMPLICI DA USARE

I forni misti professionali della linea Tecnocombi uniscono tradizione e tecnologia in un mix perfetto per chi desidera strumenti di cottura evoluti e affidabili, semplici e precisi, efficienti e robusti. Sono disponibili sia con controllo digitale sia manuale.



PERCHÉ TECNOCOMBI?

Tecnocombi è la soluzione di cottura per lo chef che richiede il massimo controllo personale dei parametri di cottura e risultati di eccellenza.

Tecnocombi è consigliato per:

- Centri cottura, anche importanti per numero di pasti serviti a ogni servizio
- Ristoranti, trattorie e tavole calde
- Gastronomie, macellerie o altri negozi al dettaglio che propongono cibi cotti di propria produzione



PERCHÉ TECNOBAKE?

Tecnobake è la soluzione di cottura per il pasticciere e panificatore sia nella ristorazione sia in laboratorio proprio. Tecnobake assicura il massimo controllo personale dei parametri di cottura e produce risultati di eccellenza, specie per uniformità di cottura.

Tecnobake è consigliato per:

- Ristoranti che si producono in casa il cestino del pane e i dolci
- Pasticcerie e panetterie private
- Gastronomie che propongono sfoglie e muffin dolci e salati, focacce, frolle, pane e grissini
- Centri cottura



PERCHÉ TECNODUAL?

Tecnodual è un forno misto professionale con duplice reggigriglia in tondino, capace di gestire sia teglie GN1/1, sia teglie per pasticceria (60x40cm). Tecnodual è consigliato per tutte le situazioni in cui, tipicamente per carenza di spazio, uno chef esperto intende gestire sia cotture di gastronomia sia di pasticceria in un unico forno.



5401.149.00 IT

STUDIOPEREUT

TECNO COMBI

TECNOCOMBI

ROBUST AND EASY TO USE



 **TECNOINOX**

TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL I FORNI COMBINATI DI TECNOINOX

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.



UNIFORMITÀ DI COTTURA

Il DEFLETTORE è studiato per la miglior distribuzione del calore in camera. Le VENTOLE ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta. Le GRIGLIE sono ben distanziate, con interasse 70mm nel Tecnocombi e 85 mm nei Tecnobake. Lo SFIATO maggiorato della camera dei Tecnobake velocizza l'evacuazione del vapore in tempi ridotti, come richiesto per alte performance in panificazione e pasticceria.



COMANDO SFIATO

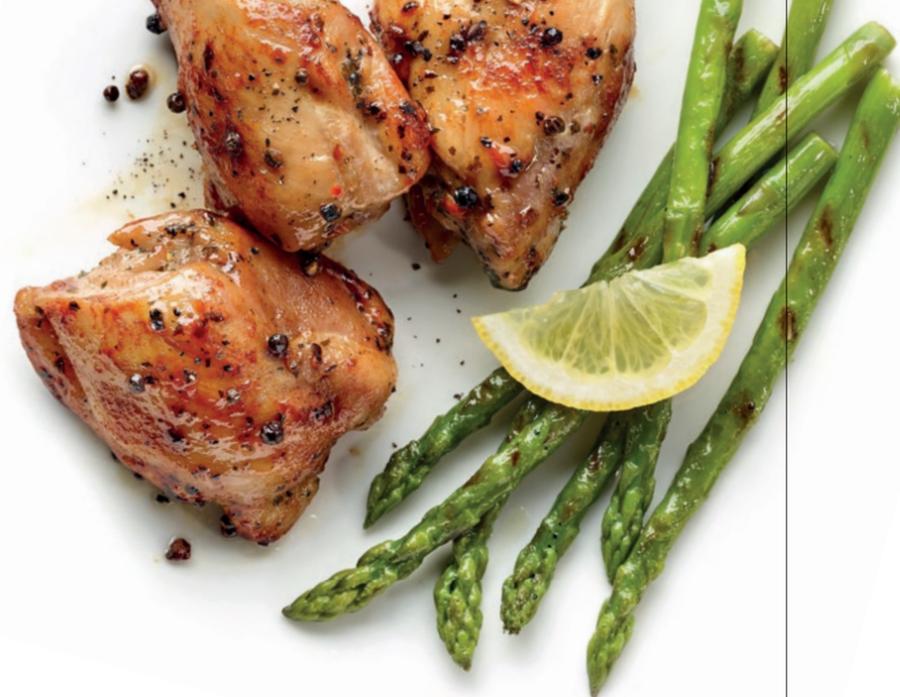
Comando per l'evacuazione rapida dell'umidità.



VERSIONE ELETTROMECCANICA

I forni elettromeccanici Tecnoinox sono di **uso immediato e intuitivo**: solo **tre comandi** per regolare a piacimento ogni parametro.

La prima manopola regola la temperatura; la seconda regola la durata della cottura; la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera, su 7 livelli.



ROBUSTEZZA

Camera a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Guarnizione porta in gomma siliconica, resistente a calore e invecchiamento, saldamente montata a incastro sulla facciata del forno.



SONDA MULTIPUNTO

La sonda multipunto a 4 punti si colloca all'interno della camera di cottura.



ILLUMINAZIONE

La camera è ben illuminata durante le cotture.



ESTREMA FACILITÀ D'USO

Display chiari e leggibili, comandi touch control sensibili e veloci.



FLESSIBILITÀ

I parametri di cottura possono essere modificati anche durante l'esecuzione della ricetta.



RISPARMIO DI TEMPO

Lo chef può utilizzare le ricette già presenti nel ricettario, modificarle e inserirne di personalizzate per replicare i propri successi.



IGIENE PERFETTA IN BREVE TEMPO

I 3 LIVELLI DI LAVAGGIO dei forni garantiscono perfetta igiene a seconda del livello di intensità richiesto. Sono rapidi ed efficaci: durano solamente 33 minuti nel ciclo breve e al massimo 77 minuti nel ciclo intensivo. EXTRA: un ciclo di risciacquo della durata di 7 minuti.

OPTIONAL

Apertura porta inversa, basi con portateglie, cappe, kit di sovrapposizione (solo per forni elettrici), teglie, doccetta esterna.