

INTUITIVO COME IL TUO SMARTPHONE

La vera innovazione è la semplicità d'uso, la tecnologia alla portata di tutti. Il touch screen di Tap è una porta di accesso a contenuti e organizzazione. Con interfaccia semplice ed intuitiva Tap è uno strumento che facilita il lavoro quotidiano.



TRUEDATA

Mentre Tap lavora, i parametri di cottura sono ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.



KROMIA

Un colore per ogni funzione: la luce a LED sotto la manopola di Tap cambia colore ed informa lo chef sull'operatività del forno.

**SUPPORTO
START-UP
CON CHEF
TECNOINOX**



SCOPRI DI PIÙ SU TECNOINOX.IT

PERCHÉ TAP?

Tap è la soluzione di cottura per lo chef che organizza in modo efficiente il lavoro in cucina, con risparmi di tempo, di lavoro, di materie prime e di energie.

Tap è un forno misto professionale con touch screen che assicura la ripetibilità dei successi anche per brigate di cucina grandi e dinamiche: lo chef imposta la ricetta e poi qualsiasi dei suoi assistenti può replicarla quotidianamente.

Consigliato per:

- Cucine di ristoranti importanti per numero pasti serviti e/o di lusso
- Cucine con menu e organizzazione complessi
- Ristorazione moderna
- Gastronomie e altri negozi (macellerie, frutta e verdura) che producono alimenti pronti al consumo
- Laboratori di gastronomia nella Grande Distribuzione e Distribuzione Organizzata
- Mense
- Catering

SEI UN PASTICCERE? SCEGLI TAP PASTRY

Tap Pastry è la soluzione di cottura per il pasticcere e il panificatore che lavorano nell'ambito della ristorazione o in laboratorio proprio.

Tap Pastry è un forno misto professionale con touch screen che organizza in modo efficiente il lavoro e, soprattutto, permette al mastro pasticcere e panettiere di impostare con la massima precisione i parametri di cottura, per lavorare in modo straordinariamente fine e assolutamente ripetibile sulle proprie ricette.

Consigliato per:

- Ristoranti che producono in proprio pane, pasticceria e lievitati in generale
- Pasticcerie e panetterie private
- Bar, caffetterie e pasticcerie che servono un buon numero di colazioni

TECNOINOX SRL SOCIO UNICO | Via Torricelli, 1 | 33080 Porcia (PN) - Italy | www.tecnoinox.it

A TOUCH OF INNOVATION

TAP



TAP
pastry

TECHNOLOGY
FOR BAKERS

 **TECNOINOX**



TAP / TAP PASTRY
 MOLTE FUNZIONI
 PER UN UNICO RISULTATO:
 LA SODDISFAZIONE DELLO CHEF

RISPARMI DI TEMPO, ENERGIE E MATERIE PRIME



SMARTWASH

I 5 diversi tipi di lavaggio consentono di ottimizzare i tempi rispetto alle necessità di pulizia del forno. Inoltre il lavaggio più lungo dura solo 62 minuti: a fine giornata è un bel risparmio di tempo.



SMARTHEAT

È il sistema che in Tap modula il consumo di energia in modo intelligente, calibrando la potenza in base al carico presente in camera.



GREENSTEAM

Il boiler all'interno del forno TAP gastronomia è stato realizzato per garantire elevate prestazioni con consumi ridotti di acqua ed energia.

ISPIRAZIONE, ORGANIZZAZIONE, INNOVAZIONE



COOKBOOK

Centinaia di ricette complete di immagini e fasi di cottura dettagliate per farsi ispirare, per sperimentare, per avere la certezza di cotture testate e replicare i propri successi.



TAP CLOUD

Creata l'account, si può accedere al proprio forno Tap (o ai propri forni, in caso di multiutenza) mediante collegamento wifi con PC, laptop e tablet.

UNIFORMITÀ DI COTTURA



LE VENTOLE

Tap è dotato di inverter e ventole ad alto rendimento che offrono prestazioni elevate: riducono i consumi e soprattutto consentono la miglior gestione della ventilazione e producono una distribuzione ideale del calore.



ATTENZIONE AI DETTAGLI PER RISULTATI ECCELLENTI



CLIMAFIX

Grazie alla funzione Climafix, Tap gestisce l'umidità in camera nelle diverse fasi di cottura, ovvero elimina l'acqua in eccesso mediante estrazione rapida del vapore oppure satura rapidamente la camera, a seconda delle necessità. La percentuale di umidità indicata sul display è quella che Tap sta gestendo, fase dopo fase. L'accurato bilanciamento dell'umidità minimizza il calo ponderale.



FUNZIONE SBUFFO

Per cotture delicate, specialmente in pasticceria e panificazione, è disponibile la funzione "sbuffo a vapore". Durata dello sbuffo selezionabile a piacimento.

FUNZIONI EXTRA



POWERGRILL

La funzione Powergrill permette di raggiungere temperature elevate per le particolari esigenze di preparazione e rifinitura di piatti come bistecche alla fiorentina o pizze e focacce croccanti.



HACCP

Registra temperature e tempi di cottura a norma di legge.

MULTIFOOD: FLUSSI DI LAVORO EFFICIENTI

Tap cuoce cibi diversi, tra loro compatibili, contemporaneamente, avvisando quando è tempo di inserire o estrarre ciascuna teglia. Tap lavora in due modalità:



NON-STOP-COOKING per preparazioni a ciclo continuo.



READY-TO-SERVE per catering e banchetti.

PRECISIONE NELLA COTTURA



COTTURA CON SONDA

SONDA MULTIPUNTO. Tap è dotato di sonda multipunto che rileva la temperatura del prodotto in cottura in 5 diversi punti lungo lo spillone, per rendere più semplice e precisa la rilevazione della temperatura al cuore.

SONDA AD AGO PER COTTURA SOTTOVUOTO. Disponibile come accessorio, la sonda ad ago per cotture sottovuoto trova alloggiamento nel comodo Utility Box sotto la porta del forno.