

Tecnocompact

Compact and powerful.

IT/EN



Tecnocompact



— 505 —

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 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.

Perché Tecnocompact?

Tecnocompact è la soluzione di cottura per lo chef che richiede il massimo controllo personale dei parametri di cottura e risultati eccellenti, con un **ingombro minimo**.

TecnoCompact è consigliato per tutti gli ambienti di cottura che necessitano di performance elevate in uno spazio ridotto.

Why choose Tecnocompact?

*Tecnocompact is the perfect solution for chefs who want equipment offering full control over the cooking parameters and excellent results, without **being bulky**.*

When high performance standards are a must but space is limited, Tecnocompact is the answer.



Forno combinato Tecnocompact: grandi prestazioni in piccoli spazi.

Tecnocompact combi steamer: great performance in small spaces.



Risparmio di spazio

Fino al **27% di volume in meno** comparato con Tap.

Save space

*It occupies up to **27%** less space than Tap.*



Uniformità di cottura

Il deflettore è studiato per una migliore distribuzione del calore. Le ventole sono governate da un inverter e lavorano con 4 velocità, le griglie hanno interasse 70 mm.

Uniform cooking

The deflector has been designed to offer optimal heat distribution. The fans are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened, while the grids are well spaced out at 70 mm.



Intuitivo e performante

Display chiari e leggibili, comandi touch control sensibili e veloci. Flessibilità nell'impostazione e revisione dei parametri di cottura.

High performance and intuitive

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls. Cooking parameters that are easy to set and adapt.



Risparmio di tempo

Centinaia di ricette preimpostate e testate, salvataggio facilitato delle nuove ricette. Con lavaggio automatico opzionale.

Save time

Hundreds of preset, tried-and-tested recipes and space for plenty of new ones you can save easily. With optional automatic wash.



Ottieni il massimo con Tecnocompact.

Tecnocompact è il forno professionale digitale elettrico combinato per teglie **GN1/1 e GN2/3** capace di garantire le migliori prestazioni occupando lo spazio minore possibile.

Robusto, preciso ed efficace, garantisce prestazioni elevate e ripetibili e risolve il problema degli spazi in cucina. Tecnocompact è consigliato per tutti gli ambienti di cottura che necessitano di **performance elevate in uno spazio ridotto**.

Achieve top results with Tecnocompact.

Tecnocompact is a professional combi electric oven with a digital display and GN1/1 lengthwise configuration, offering outstanding performance while taking up minimal space.

Robust, accurate and efficient, it guarantees the same top-quality results time and time again and solves the space problem in the kitchen. Tecnocompact is available in a 6 or 10 tray version, with or without a built-in probe and automatic washing.



Illuminazione
Luci Led per un'illuminazione perfetta.

Lighting
LED lighting for excellent visibility.



Robustezza
Camera in acciaio inox AISI 304, completamente saldata, a tenuta stagna, con guarnizione della porta "sigillante".

Robust
Fully welded, watertight chamber in AISI 304 stainless steel with tight door seal.



Facile da pulire
Camera con vaso e spigoli interni raggiati. Lavaggio automatico opzionale, con diversi cicli di lavaggio (intensivo di max 77'; breve di 7'), per risparmiare tempo nella pulizia e ottenere un'igiene perfetta.

Easy to clean
Chamber with well, and rounded edges on the inside. Optional automatic wash with different cycles to choose from (intensive max. 77', quick 7'), to save time cleaning and ensure optimal hygiene.



Sonda multipunto
La sonda multipunto a 4 punti è collocata all'interno della camera di cottura.

Multipoint probe
There is a multipoint probe with 4 points inside the cooking chamber.



Connettività
Wi-fi integrato per connessione a Tecnoinox Cloud.

Connectivity
Integrated wi-fi for connection to Tecnoinox Cloud.



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

Flexible
The cooking parameters can even be changed while running the recipe.

ACCESSORI / ACCESSORIES

Base con portateglie, cappa di aspirazione, kit sovrapposizione (6+6 teglie), doccetta esterna, detergente liquido, apertura porta contraria su richiesta all'ordine.

Base with tray rack, extractor hood, stacking kit (6+6 trays), external spray gun, liquid detergent and opposite door swing direction (on request at the time of ordering).

I plus del controllo digitale. The benefits of digital control.

I forni Tecnoinox offrono un’esperienza di cottura immediata e intuitiva. I cruscotti digitali presentano **display LCD-TFT a colori ad alta visibilità per una perfetta visualizzazione delle ricette**. Dotati di due display alfanumerici per il controllo della temperatura e della sonda al cuore, i forni digitali Tecnocompact presentano comodi comandi touch control, capacitivi a sfioramento e una **manopola push & scroll** con cui navigare agilmente tra le ricette preimpostate.

I forni Tecnocompact sono infatti in grado di gestire **fino a 300 ricette modificabili** in corso d’opera, con filtri per una rapida ricerca, comprese di 8 fasi di cottura e preriscaldamento automatico.

*Tecnoinox ovens offer an easy and intuitive cooking experience. The digital control panels have a **high-visibility colour LCD-TFT display, for easy recipe reading**. Equipped with two alphanumeric displays for managing the temperature and core probe, Tecnocompact digital ovens have practical capacitive touch controls and a **push-and-scroll knob** to navigate the preset recipes with ease.*

Tecnocompact ovens can manage up to 300 recipes, which can be edited on the fly. There are 8 cooking cycles, automatic preheating and filters for quick search.

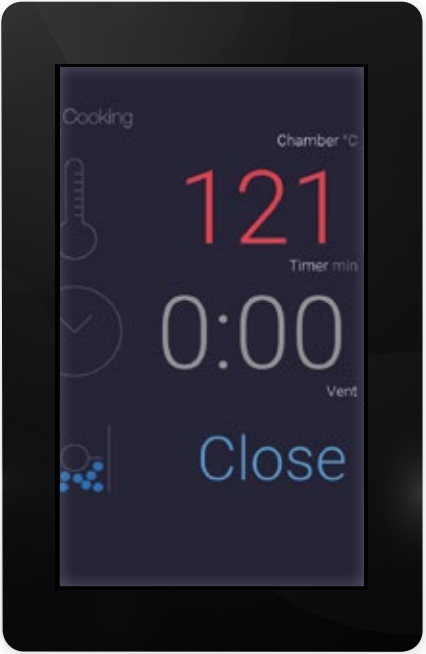


NEXT: L’interfaccia del futuro. The benefits of digital control.

NEXT è la nuova interfaccia Touch semplice e intuitiva, alla portata di tutti, ma altamente professionale che si applica a tutti i forni delle linee **Tecnocombi, Tecnobake, Tecnodual e Tecnocompact**. Nato per facilitare il lavoro quotidiano, **NEXT è una porta d’accesso a contenuti e ricette**, funzioni avanzate e organizzazione in cucina.

*NEXT is our new and intuitive touch interface: professional, yet simple for everyone to use. It applies to all **Tecnocombi, Tecnobake, Tecnodual and Tecnocompact ovens**.*

*Designed to make everyday tasks easier, **NEXT provides an access point to content and recipes**, and offers advanced functions. An organisation tool for your kitchen.*







DIGITAL	NEXT
GN1/1 - 6/10 TEGLIE // TRAYS GN2/3 - 6 TEGLIE // TRAYS	GN1/1 - 6/10 TEGLIE // TRAYS GN2/3 - 6 TEGLIE // TRAYS
PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 70 mm - 6/10 TEGLIE // TRAYS	PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 70 mm - 6/10 TEGLIE // TRAYS
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CON O SENZA SONDA E LAVAGGIO WITH OR WITHOUT PROBE AND WASHES	SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO CON SONDA E LAVAGGIO AUTOMATIC CLEANING SYSTEM WITH PROBE AND WHASES

NEXT

SCOPRI DI PIÙ

FIND OUT MORE

La gamma si completa con teglie, cappe, supporti, abbattitori e armadi neutri, caldi e umidificati.
The range is completed with trays, hoods, supports and blast chillers, as well as neutral elements, hot cupboards and humidifiers.

Tecnocompact

TECNOCOMPACTTECNOINOX

