

**We make
kitchens
you can trust.**









Siamo un'azienda interamente italiana produttrice di soluzioni di cottura complete per i professionisti dell'Horeca - cucine modulari, forni combinati e salamandre - riconosciute per robustezza e affidabilità.

Quando diciamo che Tecnoinox "realizza cucine", significa che le costruiamo noi, in casa. Dal 1984.

We are an all-Italian standout manufacturing complete cooking solutions for Horeca professionals - modular kitchens, combi steamers and salamanders - recognized for their robustness and reliability.

When we say Tecnoinox "makes kitchens", it means, we produce them ourselves, in-house, since 1984.

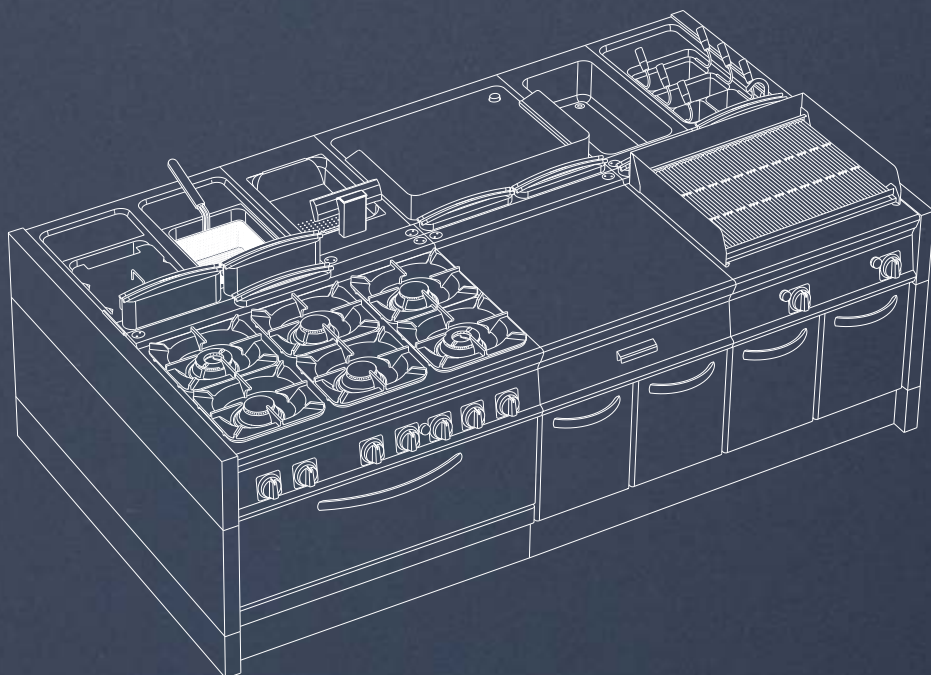
**Tecnoinox
ha una bella storia
da raccontare.**

**La storia di un'azienda
tutta italiana
che ha fatto della produzione
di attrezzature professionali
affidabili la sua missione.**

**Tecnoinox
has a beautiful
story to tell.**

**The story of an all-Italian
standout that has made
it its mission to produce
reliable professional cooking
equipment.**





**Per noi ogni cucina,
ogni forno, ogni salamandra
deve essere progettata
per diventare una soluzione
in grado di rispondere
alle esigenze del cliente,
millimetro per millimetro,
materiale per materiale,
componente per componente.**

**For us, every kitchen,
every oven, every salamander
must be designed to become
an ingenious solution
to the customer's needs,
millimeter by millimeter,
material by material,
component by component.**

**I nostri obiettivi,
le nostre convinzioni.**

**Our ambitions,
our beliefs.**



In Tecnoinox puntiamo all'eccellenza. Abbiamo un team di persone impegnate ogni giorno a coniugare la tecnologia più innovativa con un know-how artigianale e manifatturiero storico.

Per noi eccellenza significa governare ogni singola fase del processo ideativo e produttivo per offrire al cliente la solidità di cui non può fare a meno nel lavoro quotidiano in cucina.

At Tecnoinox we strive for excellence. We have a team of people committed every day to combining the most innovative technology with expertise in historical craftsmanship and production techniques.

For us, excellence means mastering every phase of the design and manufacturing process to assure customers the robustness they cannot do without in their day-to-day work in the kitchen.





**Robustezza, affidabilità,
centralità del cliente:
questo è il cuore di Tecnoinox,
ciò in cui crediamo.**

**Durability, reliability,
customer focus:
this is the heart of Tecnoinox,
what we believe in most of all.**

Crediamo nell'energia delle persone
e nella loro capacità di stringersi
intorno a valori come qualità e cura.

Crediamo in un clima lavorativo
positivo in cui stare bene e
condividere idee non può che
generare creatività.

Crediamo nell'innovazione che rispetta
l'ambiente e in un Made in Italy inteso
come attenzione al dettaglio,
focus sulla soluzione e cultura
aziendale incentrata sul servizio e
sull'impegno per il cliente.

We trust in people's energy
and their ability to rally around values
such as quality and care.

We believe in a positive work
atmosphere where being healthy
and sharing ideas is the best way
to foster creativity.

We also believe in innovation for a
healthier planet and in a Made-in-Italy
philosophy that means attention
to detail, focus on solutions, and a
corporate culture centered on service
and commitment to the customer.





Il cuore di Tecnoinox.

The pulse of Tecnoinox.



Reliable, over time.

Soluzioni progettate e costruite
per essere affidabili, e durare nel tempo.

Solutions designed and engineered
to be reliable, and to last.



Start from the customer.

Il processo ideativo e produttivo
parte dall'ascolto dei bisogni
del cliente.

The ideation and production
process starts from actively
listening to the customer's needs.

Il nostro scopo è soddisfare
l'imperativo di Chef, ristoratori
e professionisti del foodservice:
lavorare in una cucina in cui
ogni passaggio sia semplice,
efficiente e profittevole – in **una
cucina di cui potersi fidare.**

Our purpose is to satisfy
the imperative of Chefs, restaurateurs
and foodservice professionals:
to work in a kitchen where
every step is simple, efficient,
and profitable – in **a kitchen
you can trust.**



From heart to hand.

L'eccellenza Tecnoinox è fatta
di know-how manifatturiero
e creatività delle persone.

Tecnoinox's excellence is made
of manufacturing know-how
and people's creativity.



A team for you.

Servizio, velocità e cura
del dettaglio sono al centro
della cultura aziendale.

Service, speed and attention
to detail are at the core
of the corporate culture.



**Produciamo,
e lo facciamo bene.**

**We produce,
and we do it well.**

Nel corso della nostra evoluzione
abbiamo trasformato un sogno
in esperienza inestimabile e profonda
conoscenza di materiali e processi.

Oggi Tecnoinox è un'impresa
all'avanguardia che ha mantenuto
viva nel tempo la sua visione:
nello stabilimento di Porcia,
in Friuli Venezia Giulia, Italia, progettiamo
e produciamo cucine modulari,
salamandre e forni combinati per
i professionisti dell'Horeca, che ne
apprezzano la robustezza e la qualità.

Over the course of our evolution,
we've transformed a dream into
priceless experience and profound
knowledge of materials and processes.

Today Tecnoinox is a state-of-the-art
manufacturer that has kept
its vision vivid over time:
at our factory in Porcia,
Friuli Venezia Giulia, Italy, we design
and produce modular kitchens,
salamanders, and combi steamers for
Horeca professionals, who appreciate
their sturdiness and dependability.







Le nostre soluzioni. Our solutions.



Cottura Modulare Modular Cooking

L'esperienza Tecnoinox al tuo servizio.

Nel cuore del know-how storico di Tecnoinox c'è la sua esperienza, tutta italiana, nella progettazione e produzione di cucine modulari robuste e performanti.

Tecnoinox's experience at your service.

At the heart of Tecnoinox's historical know-how is its all-Italian experience in the design and production of sturdy and high-performance modular kitchens.



Forni Combinati Combi Steamers

Tutta la completezza di cui hai bisogno.

La gamma forni combi Tecnoinox riesce a rispondere a 360 gradi alle esigenze specifiche dei diversi segmenti del mondo Horeca.

All the completeness you require.

Tecnoinox's combi steamers range succeeds in comprehensively meeting the specific needs of different segments of the Horeca industry.

Cottura Modulare
Modular Cooking

**Linee Premium.
Per i tuoi sogni stellati.**
**Premium Lines.
For your starry dreams.**



**Cottura Modulare
Modular Cooking**

T90

Engineered to last.



Massima espressione di potenza, robustezza e produttività, Tecno90 è la linea ammiraglia di Tecnoinox, progettata e costruita per lavorare intensamente al servizio dello Chef e della brigata di cucina.

Ultimate expression of power, sturdiness and productivity, Tecno90 is the flagship modular line from Tecnoinox, designed and built to work hard supporting the Chef and the kitchen brigade.

Mosaico90

The space-saving genius.



Mosaico90 è una linea di moduli speciali caratterizzati da profondità 45 cm che si combinano perfettamente con la gamma Tecno90 dando luogo a isole di cottura compatte e razionali.

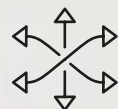
Mosaico90 is a line of special modules characterized by 45 cm depth that combine perfectly with the Tecno90 range, resulting in compact and functional cooking suites.



**Cottura Modulare
Modular Cooking**

T74

Uncompromised smartness.



Tecno74 è la linea modulare vincente di Tecnoinox, perché unisce durevolezza e prestazioni garantendo flessibilità e un uso intelligente dello spazio.

Tecno74 is Tecnoinox's winning modular line as it combines durability and performance while ensuring flexibility and smart use of space.

Mosaico74

The space-saving genius.



Mosaico74 è una linea di moduli speciali caratterizzati da profondità 45 cm, che si combinano perfettamente con la gamma Tecno74 dando luogo a isole di cottura compatte e razionali.

Mosaico74 is a line of special modules characterized by 45 cm depth that combine perfectly with the Tecno74 range, resulting in compact and functional cooking suites.

**Cottura Modulare
Modular Cooking**

Drop in

Fit in everywhere.



La soluzione ideale per inserire o sostituire elementi di cottura professionale su piani già definiti, anche in materiali diversi dall'inox. Flessibilità e versatilità sono le parole d'ordine della gamma Drop in di Tecnoinox.

The ideal solution for incorporating or replacing professional cooking functions on already defined countertops, even made of non-stainless steel materials. Flexibility and versatility are the keywords of Tecnoinox's Drop in range.

Sartorialità Tecninox
Tecninox's customization

Monoblocco.
Design unico,
infinite possibilità.

Monobloc.
One-of-a-kind design,
endless possibilities.

**Monoblocco
Monobloc**

CORE

Masperpiece of performance and customization.



Core è un monoblocco innovativo, massima espressione della personalizzazione di Tecnoinox. Un'architettura unica con un'anima modulare in cui prestazioni e design si combinano per forgiare la cucina dei sogni di ogni Chef.

Core is an innovative monobloc, highest expression of Tecnoinox's customization. A unique architecture with a modular soul in which performance and design combine to forge every Chef's dream kitchen.

Cottura Modulare
Modular Cooking

Linee Snack:
la cucina smart
per bar&bistrot.

Snack Lines:
the smart kitchen
for bars&bistros.



Cottura Modulare
Modular Cooking

T70

Flexible, compact, reliable.



Tecno70 è una gamma modulare completa, compatta e funzionale, ideale per rispondere alle esigenze di ottimizzazione dello spazio a fronte di prestazioni e flessibilità nel soddisfare ogni necessità di cottura della piccola ristorazione.

Tecno70 is a complete, compact and versatile modular range, ideal for meeting the needs of space optimization combined with performance and flexibility in meeting every cooking requirement of the small restaurant industry.



**Cottura Modulare
Modular Cooking**

T65 & T60

All the functions and space you need.



Le linee Tecno65 e Tecno60 sono state progettate per rispondere alle esigenze delle piccole cucine di bar, bistrot, locali stagionali e food concept che richiedono zone di cottura performanti e allo stesso tempo essenziali, versatili e in grado di sfruttare tutto lo spazio disponibile.

The Tecno65 and Tecno60 lines are designed to meet the needs of small kitchens of bars, bistros, seasonal venues and food concepts requiring high-performance cooking areas that are at the same time essential, versatile, and able to exploit all available space.

Forni Combinati
Combi Steamers

Forni Combinati Premium.
Gli alleati degli Chef.

Premium Combi Steamers.
The Chefs' allies.



Forni Combinati
Combi Steamers

TAP & TAP

pastry

A touch of innovation.



TAP è molto più di un forno combinato con interfaccia digitale: è una soluzione di cottura completa, evoluta e intuitiva, progettata e realizzata da Tecnoinox per garantire agli Chef e ai professionisti della ristorazione risultati di cottura costanti, un'organizzazione del lavoro della brigata di cucina efficiente, e risparmi di tempo, energia e materie prime concreti.

TAP is much more than a combi steamer with digital interface: it is a complete, evolved and intuitive cooking solution, designed and built by Tecnoinox to guarantee Chefs and catering professionals consistent cooking results, an efficient organization of the kitchen brigade's daily work, and concrete savings in terms of time, energy and raw materials.

TECNOCOMBI

At full intuitiveness & performance.



La gamma Tecnocombi è stata progettata per essere una vera e propria alleata dello Chef e della brigata di cucina. È concepita per semplificare le operazioni di cottura e garantire risultati eccellenti e massima affidabilità anche durante i picchi di lavoro.

The Tecnocombi range is designed to be a true ally of the Chef and the kitchen brigade. It is conceived to simplify cooking operations and ensure excellent results and maximum reliability even during peak workloads.



Forni Combinati
Combi Steamers

TECNOBAKE & TECNODUAL

Flexibility at
your fingertips.



Tecnobake è la gamma dedicata a pasticceria e panificazione, che richiedono un focus specifico sul controllo dei parametri di cottura e sull'uniformità. Dotata di doppio reggigriglia in tondino per accogliere teglie GN 1/1 e 60x40cm, la gamma Tecnodual può gestire cotture sia di gastronomia sia di pasticceria.

Tecnobake is the range dedicated to pastry and bakery, requiring a specific focus on cooking parameters control and evenness. Equipped with double rod rack to accommodate GN 1/1 and 60x40cm trays, the Tecnodual range can manage both gastronomy and pastry baking.



TECNOCOMPACT →|←

Compact & powerful.



La gamma Tecnocompact è la risposta ideale quando risultati eccellenti e ottimizzazione dello spazio in cucina sono irrinunciabili. Prestazioni, facilità d'uso e ingombro minimo sono le caratteristiche di questa innovativa famiglia di combi digitali compatti.

The Tecnocompact range is the ideal answer when excellent results and space optimization in the kitchen are a must. Performance, ease of use and small footprint are the hallmarks of this innovative family of compact digital combi steamers.



La storia continua
The story continues

Salamanders

The Tecnoinox brand icons.



Considerate strumenti preziosi per lo Chef, soprattutto nella piccola ristorazione, le salamandre fanno parte della storia dell'azienda fin dalla sua fondazione nel 1984. Vere e proprie icone del marchio Tecnoinox, possono completare - compatte ed efficienti - l'attrezzatura di ogni cucina professionale.

Considered to be valueable tools for the Chef, especially in the small restaurant businesses, the salamanders have been part of the history of the company since its founding in 1984. True icons of the Tecnoinox brand, they can complete - compact and efficient - the equipment of any professional kitchen.





“M9,
una cucina
per gli amanti
della cultura”.

“M9, a kitchen
for culture
lovers”.



TECNOINOX AT M9 MUSEUM
VENICE



TECNOINOX AT FOLLADOR BAKERY LAB
PORDENONE



“TAP è un forno performante, semplice e intuitivo che aggiunge valore al nostro lavoro quotidiano”.

“TAP is a high-performance, simple and intuitive combi steamer which adds value to our daily work”.

Antonio Follador
Master Baker



TECNOINOX AT:

- CHIC'N QUICK RESTAURANT
- SADLER RESTAURANT, CASA BAGLIONI

MILAN



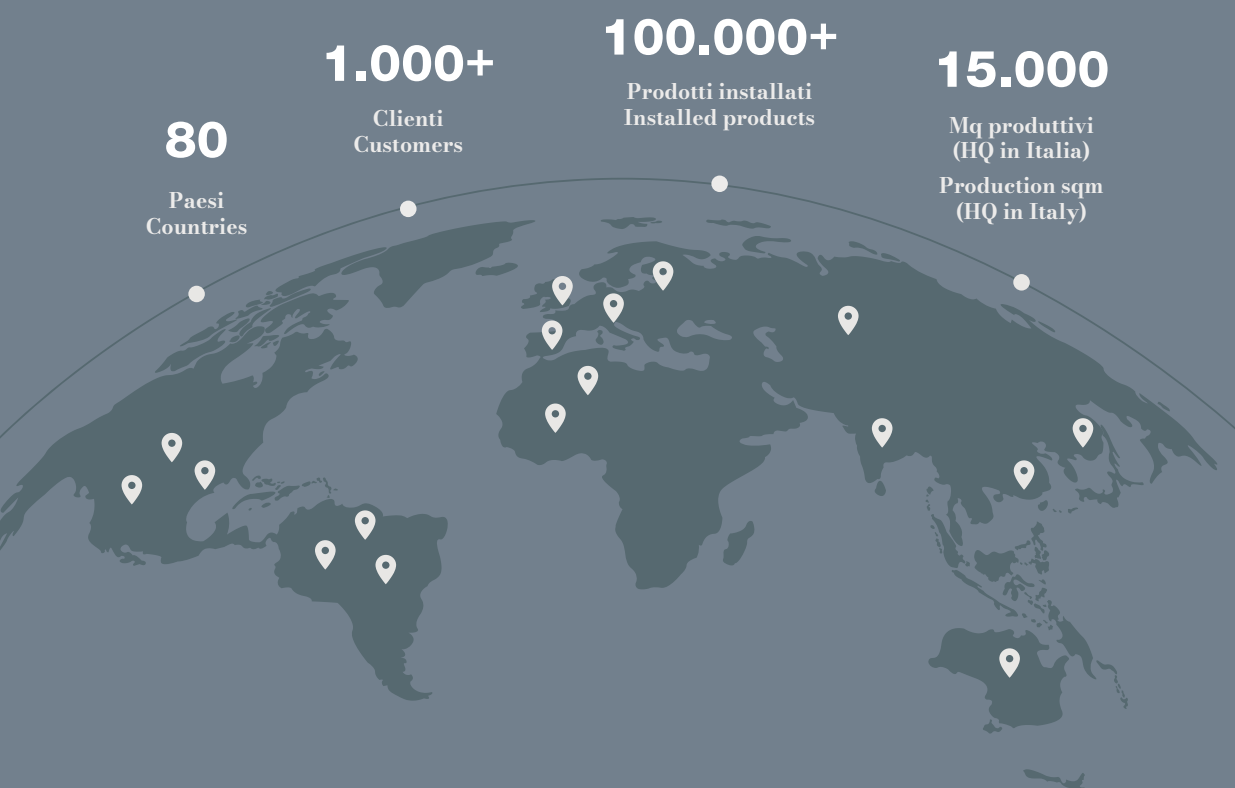
**“Volevo una cucina
che rendesse il mio lavoro più fluido,
più efficiente, più piacevole.
Tecnoinox l’ha progettata e realizzata per me”.**

**“I wished for a kitchen
that could make my work smoother,
more efficient, more enjoyable.
Tecnoinox designed and built it for me”.**

Claudio Sadler
Michelin Star Chef in Milan

**Tecnoinox
nel mondo.**

**Technoinox
in the world.**



**Produzione tutta italiana,
cultura aziendale basata
sulla centralità del cliente,
affidabilità del prodotto,
condivisione di valori,
bagaglio di conoscenze
ed esperienza delle persone.
Dal 1984 sono questi gli ingredienti
che accompagnano l'azienda
nel suo percorso, e che oggi
il team Tecnoinox racconta
e trasmette in tutto mondo.**

**All-Italian production, corporate
culture based on customer focus,
product reliability, shared values,
people's know-how and experience.
Since 1984, these are the ingredients
that have been guiding the company
on its journey, and which today
the Tecnoinox team tells
and broadcasts all over the world.**

**“Mi piace definire quella di Tecnoinox
una storia bella, autentica.
Perché è fatta di esperienza,
di eccellenza manifatturiera,
di una progettazione e una produzione tutte italiane;
ma soprattutto, è fatta di persone.
Persone che con la loro energia
e la loro volontà di innovare hanno contribuito
a creare una cultura aziendale fondata
su servizio, qualità e cura.
Ecco, oggi, il cuore di Tecnoinox”.**

**“I like to describe Tecnoinox’s
as a beautiful, genuine story.
Because it is made of experience,
of manufacturing excellence
of an authentic Italian design and production;
but above all, it is made of people.
People whose energy and willingness
to innovate have contributed to creating
a corporate culture based on service,
quality and care.
This is today the very heart of Tecnoinox”.**

Mario Giacomini

*Fondatore e Amministratore Unico di Tecnoinox Srl
Founder and CEO at Tecnoinox Srl*

tecninox.it