

## **TAP e Mosaico Tecnoinox: tecnologia e flessibilità al servizio della creatività in cucina**

*Cura, affidabilità e qualità contraddistinguono i prodotti di punta dell'azienda: TAP, il forno professionale con interfaccia digitale touch – disponibile nelle due versioni pasticceria e gastronomia – e Mosaico, l'originale cucina modulare a isola*

Milano, 5 giugno 2019 – **Tecnoinox srl**, azienda italiana con sede a Porcia (Pordenone), dal 1984 progetta e realizza una vasta gamma di **cucine modulari** e **forni professionali** rivolta agli operatori della **Ristorazione**. Dall'**esperienza e professionalità** dell'azienda nascono i forni professionali digitali **TAP** e le cucine modulari **Mosaico**, fiori all'occhiello di una produzione sviluppata in funzione dell'ascolto del cliente e del soddisfacimento delle esigenze concrete di chi lavora in cucina.

### **TAP - forno combinato professionale con interfaccia digitale touch**

TAP è la soluzione di cottura più evoluta, facile e intuitiva per assicurare allo chef costanza di risultati, efficienza nell'organizzazione del lavoro e tangibili risparmi. È un **forno combinato professionale con interfaccia digitale touch**, declinato in versioni **gastronomia** (con e senza boiler, 6/10/20 teglie) e **pasticceria** (5/8/16 teglie).

Nella versione **gastronomia** l'interfaccia digital-touch aiuta lo chef a gestire in modo più funzionale ed efficiente il lavoro in cucina. Molti i vantaggi di una soluzione d'avanguardia: **semplicità, flessibilità, costanza e ripetibilità** del risultato, **monitoraggio** dati costante a norma HACCP, **flussi di lavoro** a massima **efficienza**.

TAP consente tutta una serie di **economie: di tempo** con il programma *Smartwash* (il lavaggio hard dura solo 62 minuti!), **di materie prime** con la modalità di cottura che minimizzano il calo ponderale, **sull'assistenza**, grazie alla funzione automatica di lavaggio (decalcificazione) del boiler, e infine **di consumi** – acqua ed energia – per via dell'elevato livello di ottimizzazione delle prestazioni.

La versione **pasticceria** del forno digitale prevede tutte le caratteristiche distintive di TAP declinate tuttavia per **rispondere alle specifiche esigenze del settore bakery&pastry per la ristorazione**, con alcuni accorgimenti volti a soddisfare le esigenze del pasticciere e del panificatore, per esempio in termini di diversa gestione dell'umidità e sapiente uso delle ventole. Le cotture in pasticceria infatti sono per lo più caratterizzate da una **maggior delicatezza**: per esempio, con **Tap Pastry** è possibile gestire lo sbuffo di vapore al bisogno e godere appieno delle funzionalità delle ventole con inverter e con funzionalità pulsata.

Il **design** di TAP nasce dalla collaborazione con **Marc Sadler**, designer di fama ed esperienza internazionali. La ricerca di un'**estrema pulizia formale** è tradotta in soluzioni ergonomiche e funzionali, creando le condizioni ideali per lavorare in modo ordinato e razionale, mentre le linee nette del forno riflettono lo spirito del progetto: **alta tecnologia al servizio della funzionalità e della semplicità di utilizzo**.



## **MOSAICO – un nuovo concetto di cucina modulare a isola**

All'interno dell'ampia gamma di soluzioni modulari firmate Tecnoinox, la **linea Mosaico, professionale, flessibile e compatta**, è perfetta per ristoranti con cucina a vista, per ristoranti in centro storico con spazi limitati e vincoli architettonici o per scuole di cucina.

Mosaico rappresenta infatti un'originale declinazione di **moduli a profondità ridotta** (45 x 40 cm anziché 70 o 90 x 40 cm) che **si combina perfettamente con gli elementi di altre linee Tecnoinox**, le modulari Tecno74 e Tecno90, andando a creare composizioni di identica potenza e cura rispetto alle linee ammiraglie ma con volumi ridotti (profondità delle composizioni a isola



centrale di 115 e 135 cm). Mosaico costituisce così un **nuovo concetto di isola centrale**: compatta, dalle prestazioni altamente professionali, ma con la flessibilità e la competitività tipiche di una cucina modulare.

Le **nuove rifiniture** prevedono inoltre fianconi a pezzo unico che ne aumentano **robustezza e design** e **cinque diverse finiture per portine e fianconi**: **semplicemente inox oppure inox verniciato in nero, bianco, antracite, blu e rosso**.

\*\*\*

**Tecnoinox Srl** è un'azienda italiana con sede a Porcia (Pordenone) che dal 1984 progetta e realizza una vasta gamma di cucine modulari e forni professionali rivolta agli operatori della Ristorazione e del Catering. L'azienda governa l'intero ciclo di produzione, dal foglio di acciaio al prodotto finito, a testimonianza di un know-how completo e approfondito e a garanzia di massima cura, affidabilità e qualità. Nel 2018 il fatturato dell'azienda ha superato i 15 milioni di euro. Tecnoinox lavora con partner commerciali in tutti i continenti e ha imboccato un percorso di sempre maggior internazionalizzazione che ha condotto oggi il giro d'affari sviluppato all'estero a una quota sul fatturato complessivo superiore al 50%. [www.tecnoinox.it](http://www.tecnoinox.it)