PERCHÉ TECNO90?

Tecno90 di Tecnoinox è la **massima espressione di potenza, robustezza e praticità in cucina**.
È una linea modulare nata per lavorare intensamente.

Presenta una vasta gamma di apparecchiature di cottura, completa di macchine con controllo digitale.

Tecno90 è **ideale per cucine di hotel e ristoranti di grandi dimensioni e centri cottura**.
Soddisfa infatti necessità di totale affidabilità, grande potenza e capacità produttive considerevoli, per servire un alto numero di coperti con i migliori risultati. Fornisce agli chef le più ricche possibilità espressive e uno spazio congeniale per il proprio lavoro.

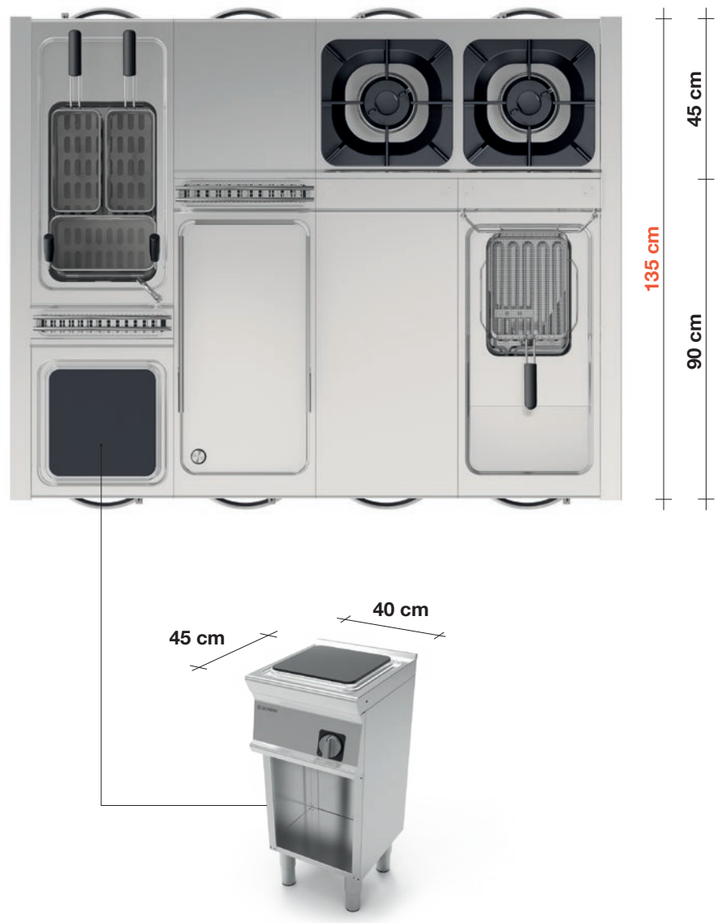
SCOPRI DI PIÙ SU TECNOINOX.IT

MO
SAI
CO

MOSAICO TECNOINOX: LA QUALITÀ SCOPRE NUOVI SPAZI

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

Perfetta per ristoranti con cucina a vista e per scuole di cucina, Mosaico offre la totale flessibilità negli accostamenti e assicura funzionalità ai massimi livelli in spazi ristretti.



5401.157.00 IT
STUDIODEPERU.IT

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

TECNO90:
AFFIDABILITÀ E POTENZA

Tecno90 è una linea modulare nata per durare nel tempo.
Tutti i clienti Tecnoinox riconoscono e apprezzano la robustezza, la resistenza e la durevolezza di questi prodotti.

In particolare, la linea Tecno90 è costruita con materiali di massima qualità e spessore, per garantire solidità e resistenza alle corrosioni. Il design della linea Tecno90 è volto ad agevolare facilità di pulizia e perfetta igiene. Con la sua ampia gamma di macchine e la flessibilità di composizione, Tecno90 soddisfa le esigenze degli chef più esigenti.

MASSIMA AFFIDABILITÀ

Apparecchiature realizzate in Tecnoinox, con materiali e componenti italiani o europei. Indice di perfezione superiore al 99%.

POTENZA E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Lo chef può contare su potenze massime e su prestazioni eccellenti in termini di uniformità di cottura.

FINITURE

In Tecno90 si pone una grande attenzione al design, in termini di estetica e funzionalità. Le maniglie, ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.

ROBUSTEZZA E DUREVOLEZZA

Piani in acciaio INOX AISI 304 spessore 2 mm. Guarnizioni in maglia di acciaio e fibra di vetro sigillano la porta e resistono alle alte temperature per anni e anni.

SICUREZZA

Le apparecchiature a gas sono certificate dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza. Le apparecchiature elettriche, testate presso i nostri laboratori, sono certificate CE.

FACILITÀ DI PULIZIA

I piani e le vasche stampati con spigoli arrotondati, ampi invasi e bordi anti-trabocco minimizzano le infiltrazioni e facilitano la pulizia. I camini rimovibili per la pulizia e il perfetto accostamento tra i moduli contribuiscono a preservare l'igiene.

CONTROLLO ELETTRONICO

Tecno90 presenta una gamma di macchine per la cottura fornite di controllo elettronico: friggitrici, cuocipasta e fry top. Le macchine a controllo elettronico offrono importanti vantaggi operativi agli chef e alle loro brigate di cucina:

- Standardizzazione delle cotture, certezza del risultato e ripetibilità dei successi, grazie alla possibilità di programmare le cotture.
- Risparmio di tempo: non occorre sorvegliare le cotture grazie ai programmi e agli avvisi acustici.
- Migliori risultati di cottura e minori consumi, grazie ai sistemi di stabilizzazione delle temperature.
- Importanti funzioni accessorie come il "melting" nelle friggitrici, per l'impiego di grassi solidi.