

A TOUCH OF INNOVATION

TAP



2:50 PM Chamber #0
200

Phase
P 1 +

Convection

Temperature
200

Timer
Off

Climatix
5

Timed Pull 5 sec

Fan Speed 6

Power full

 **TECNOINOX**

TAP
pastry
TECHNOLOGY
FOR BAKERS

The background of the image is a dense, intricate maze pattern composed of thick black lines on a dark gray background. The lines form a complex, winding path that fills the entire frame. In the center of the maze, there is a white logo consisting of a square icon with a stylized 'i' or 'j' shape inside, followed by the word 'TECNOINOX' in a bold, uppercase, sans-serif font.

 **TECNOINOX**

A



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 appronta in sole 48 ore ben 80 prodotti best seller.

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, providing active sales support, warranties and 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.

At Tecnoinox, some 80 best-selling products are ready for delivery in just 48 hours.

PERCHÉ TAP? WHY CHOOSE 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

Tap is the perfect cooking solution for chefs who want to organise tasks in the kitchen in an efficient way, while saving time, effort, materials and energy.

Tap is a professional combi oven with a touch screen that ensures you can repeat successful dishes, even where the team of kitchen staff is large and dynamic. The chef is able to set the recipe and it can then be replicated on a daily basis by any of the team.

Recommended for:

- Kitchens in luxury restaurants or those serving large volumes of dishes
- Kitchens with complex menus and structures
- Modern catering
- Delis and other food stores (butcher's shops, groceries, etc.) which produce ready-to-eat food
- Food preparation areas at in supermarkets and large retailers
- Canteens
- Catering services



PERCHÉ TAP PASTRY?

WHY CHOOSE 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

Tap Pastry is designed for bakers working in the catering business or in their own pastry shop.

Tap Pastry is a professional combi oven with a touch screen, for organising tasks efficiently and allowing expert bakers to set the cooking parameters with the utmost precision. This ensures they can work extremely accurately and reproduce their recipes.

Recommended for:

- Restaurants that make their own bread, pastries and baked goods in general
- Privately owned bakeries and patisseries
- Cafés, coffee shops and pastry shops which serve a large number of breakfasts





TAP | TAP pastry

MOLTE FUNZIONI
PER UN UNICO RISULTATO:
LA SODDISFAZIONE DELLO CHEF

NUMEROUS FUNCTIONS,
ONE RESULT:
A SATISFIED CHEF



Climafix



Ready-To-Serve



SmartWash



PowerGrill



Non-Stop-Cooking



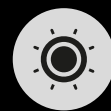
TapCloud



GreenSteam



TrueData



Kromia



SmartHeat



CookBook



HACCP

7" TOUCH SCREEN CAPACITIVO
7" TOUCH SCREEN



INTUITIVO COME IL TUO SMARTPHONE AS INTUITIVE AS YOUR 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.

The real innovation is how simple it is to use, making the technology available to everyone. Tap's touch screen is a way of accessing content and organising tasks. With its simple and intuitive interface, Tap helps to make your daily work easier.



COTTURA MANUALE
MANUAL COOKING



RICETTARIO
COOKBOOK



MULTIFOOD



MY TAP



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.

KROMIA

A colour for every function: the LED light under the Tap dial changes colour and informs the chef of the oven's operating status.



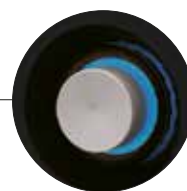
Navigazione nei menu
Navigating the menus



Forno in cottura
Oven cooking



Cotture in pausa
Cooking paused



In lavaggio o raffreddamento
Cleaning or cooling

Intermittente: forno in stand-by
Flashing: oven on stand-by



TRUEDATA

TrueData è la tecnologia di Tap che mostra sempre la reale temperatura in forno. Mentre Tap lavora, i parametri di cottura sono ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità automatica di visualizzazione a distanza.

TRUEDATA

TrueData is the technology used for Tap that always shows the real temperature in the oven.

While Tap is in operation, the cooking parameters are also easily visible at a glance, thanks to the automatic distance display mode.



RISPARMI DI TEMPO, ENERGIE E MATERIE PRIME



GREENSTEAM

CON TAP SI RISPARMIA ENERGIA.

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

GREENSTEAM

SAVE ENERGY WITH TAP.

The boiler in the Tap cooking oven is designed to guarantee high performance, with lower water and energy consumption.



SMARTHEAT

CON TAP SI RISPARMIA ENERGIA.

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

SMARTHEAT

SAVE ENERGY WITH TAP.

This is the Tap function that modulates energy consumption in a smart way, calibrating power according to the load in the cooking chamber.

RISPARMIO DI MATERIA PRIMA

Grazie alle lente cotture notturne, Tap minimizza il calo di peso e garantisce risparmi di materia prima fino al 30%. Per esempio su un chilo di roast-beef il calo di peso è ridotto del 20% circa.

SAVE RESOURCES

Thanks to the slow overnight cooking programs, Tap can reduce weight loss and provide resource savings of up to 30%. For example, for a kilogram of roast beef, the weight loss is reduced by approximately 20%.



SAVE TIME, ENERGY AND RESOURCES



SMARTWASH

CON TAP SI RISPARMIA TEMPO.

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.

SMARTWASH

SAVE TIME WITH TAP.

Five different types of wash to optimise time, depending on the cleaning required.

The longest wash lasts just 62 minutes. At the end of the day, this makes for important time savings.



DECALCIFICAZIONE BOILER

CON TAP SI RISPARMIA TEMPO E DENARO.

Il forno avvisa quando è tempo di lavare il boiler. Quando il boiler si ferma perché necessita di decalcificazione, Tap continua le cotture utilizzando il vapore diretto.

La decalcificazione è un'operazione semplice, che si compie in autonomia, senza chiamare l'assistenza, come invece è richiesto per altri forni.

BOILER DESCALING

SAVE TIME AND MONEY WITH TAP.

The oven tells you when it is time to clean the boiler. When the boiler stops because it needs descaling, Tap continues cooking using direct steam.

Descaling is simple and can be performed autonomously without needing to contact support as is often the case with other ovens.

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. Inoltre lo chef e il mastro pasticcere o panificatore possono modificare la ricetta anche durante la cottura per adattarla alle pezzature e ai propri desideri. Possono salvare le modifiche con un semplice tocco e organizzare i propri menu e le proprie cotture in cartelle personali, per facilità di ricerca e utilizzo.

COOKBOOK

Hundreds of recipes complete with images and a detailed method to inspire and experiment with, to guarantee a great end result with tried-and-tested recipes. Chefs and bakers can also change the recipes, even during cooking, to adapt them to the size of the food pieces and to their own preferences. They can save these changes with one simple tap, and organise their menus and cooking programs into personalised folders to make them easy to search for and use.

FOTO DELLA RICETTA
RECIPE IMAGE

SALVA NEI PREFERITI
SAVE TO FAVOURITES

NOME RICETTA
RECIPE NAME

FASI DI COTTURA
COOKING CYCLES

INGREDIENTI
E PREPARAZIONE
INGREDIENTS
AND METHOD

AVVIA
START

PERSONALIZZA LA RICETTA
PERSONALISE THE RECIPE

INSPIRE, ORGANISE AND INNOVATE



TAP CLOUD

Con la funzione Tap Cloud, un utente, creato l'account, può accedere al proprio forno Tap (o ai propri forni, in caso di multiutenza) mediante collegamento wifi con PC, laptop e tablet.

Con Tap Cloud lo chef può:

- **INSERIRE E MODIFICARE LE PROPRIE RICETTE IN MODO FACILITATO:** lo chef si mette comodo e crea la ricetta con il proprio pc o tablet, scegliendo la foto e utilizzando un facilissimo modulo di compilazione.
- **METTERE IN RETE I PROPRI FORNI TAP TRA LORO:** se un ristoratore ha più forni, magari dislocati in locali diversi, con Tap Cloud può condividere nei vari forni le proprie ricette, senza doverle ricaricare forno per forno. Questa funzione è particolarmente preziosa per le catene della ristorazione e la grande distribuzione.

TAP CLOUD

With the Tap Cloud function, users create an account to access their Tap oven(s) via a WiFi connection with a computer, laptop or tablet.

With Tap Cloud the chef can:

- **ENTER AND CHANGE RECIPES EASILY:** chefs can create a recipe easily from their computer or tablet, adding an image and filling in a simple compilation form.
- **CREATE A NETWORK TO CONNECT UP MULTIPLE TAP OVENS:** if restaurant owners have more than one oven, perhaps in different places, recipes can be shared across all ovens using Tap Cloud. There is no need to upload the recipe to each individual oven. This function is particularly useful for restaurant chains and supermarkets.



ATTENZIONE AI DETTAGLI PER RISULTATI ECCELLENTI

ATTENTION TO DETAIL FOR EXCELLENT RESULTS

Vapore finissimo, parametri di cottura precisi, uso efficiente dell'acqua.
Il forno combinato digitale Tap permette una gestione precisa e puntuale dell'umidità in camera.
Tap satura la camera in tempi rapidi e produce un vapore finissimo, che preserva le caratteristiche organolettiche delle materie prime.

*Fine steam, precise cooking parameters and efficient use of water.
The Tap digital combi oven allows you to control the humidity in the cooking chamber in a precise and regulated way.
Tap saturates the chamber in record time, producing a fine vapour that preserves the organoleptic properties of the food.*



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. Climafix permette di passare da una cottura umida a una cottura a convezione (e viceversa) in modo rapido. 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 mantenendo integre, in forma e ben colorate anche materie prime delicate come gli spinaci.

CLIMAFIX

Thanks to the Climafix function, Tap is able to control the humidity in the chamber during the different stages of cooking, i.e. it eliminates excess water by quickly extracting steam, or it quickly saturates the chamber, as needed. Climafix allows you to switch quickly between steam cooking and convection cooking. The humidity percentage indicated on the display is the amount Tap is using, step after step. By carefully dosing the humidity, weight loss is reduced, keeping even delicate ingredients such as spinach intact, and allowing them to hold their shape and colour.



FUNZIONE SBUFFO

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

PUFF FUNCTION

The 'steam puff' function is available for cooking delicate foods such as bread and pastries. You choose the duration of the puffs.



FUNZIONI EXTRA

ADDITIONAL FUNCTIONS



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. Con Powergrill Tap raggiunge i 300 °C.

POWERGRILL

The PowerGrill function can be used to reach very high temperatures where required for specific recipes and for finishing foods such as T-bone steaks, pizzas or crispy focaccias. Tap PowerGrill reaches 300 °C.



HACCP

Registra temperature e tempi di cottura a norma di legge. In caso di controllo, i dati sono facilmente accessibili e scaricabili su chiavetta USB.

HACCP

It records the temperature and cooking times in line with legal regulations. In the event of a spot check, data are easily accessible and can be downloaded onto a USB stick.



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.



NON-STOP-COOKING

Consente di lavorare con lo stesso ciclo di cottura per periodi prolungati. Il forno avvisa quando ciascuna teglia è pronta. È utile per preparazioni di base e in quantità di pietanze diverse. Funzione indicata anche per menu à la carte, quando l'esigenza è servire rapidamente i clienti.

NON-STOP-COOKING

Use the same cooking cycle for prolonged periods. The oven alerts you when each tray is ready.

It is useful for basic preparations and for different quantities of foods.

This function is also recommended for à la carte menus, when chefs need to serve customers quickly.



MULTIFOOD: EFFICIENT WORKFLOWS

Tap cooks different, compatible foods at the same time, alerting you when it is time to put in or take out each tray.

Tap works in two ways:

- *NON-STOP-COOKING* for continuous cooking cycles.
- *READY-TO-SERVE* for à la carte menus and catering services.



READY-TO-SERVE

Funzione utile a servire cibi diversi nello stesso momento. Perfetto in occasione di banchetti.

READY-TO-SERVE

Useful for serving different foods at the same time, such as for buffets.



PRECISIONE NELLA COTTURA

PRECISION COOKING

COTTURA CON SONDA

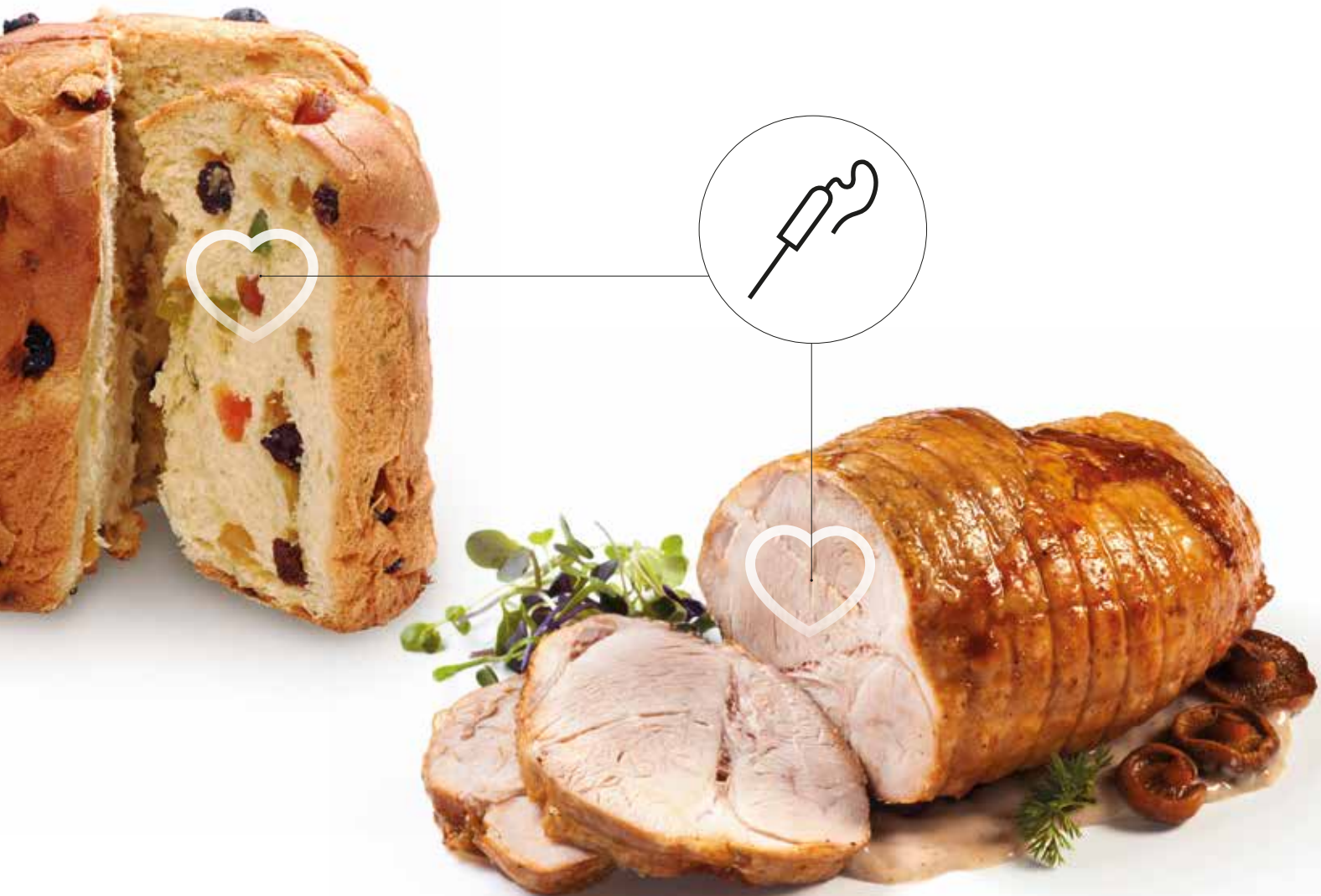
SONDA MULTIPUNTO. Tap è dotato di sonda multipunto che rileva la temperatura del prodotto in cottura in 5 diversi punti lungo lo spillone, per rendere più semplice e precisa la rilevazione della temperatura al cuore. La sonda multipunto è alloggiata internamente alla camera di cottura: l'utilizzo è in questo modo più semplice e la sonda è sempre a portata di mano.

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.

COOKING WITH A PROBE

MULTIPOINT PROBE. Tap is equipped with a multipoint probe that detects the temperature of the product being cooked in 5 different points along the probe. This makes it easier to read the core temperature and the result is more precise. The multipoint probe is housed inside the cooking chamber. This makes it easier to use and ensures the probe is always to hand.

NEEDLE PROBE FOR VACUUM COOKING. Available as an accessory, the needle probe for vacuum cooking is housed in a convenient utility box under the oven door.



UNIFORMITÀ DI COTTURA

UNIFORM COOKING

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. L'inverter infatti consente di scegliere tra 6 velocità con autoreverse più 6 intermittenti, chiamate anche "pulsate". Con le velocità intermittenti le ventole ruotano per 30 secondi in un senso, si fermano per 2 minuti e mezzo e poi ripartono nell'altro senso per 30 secondi.

Le pause delle ventole sono preziose per ottenere una cottura perfetta per tutti i lievitati e in particolare per prodotti delicati come meringhe, macaron e soufflé.

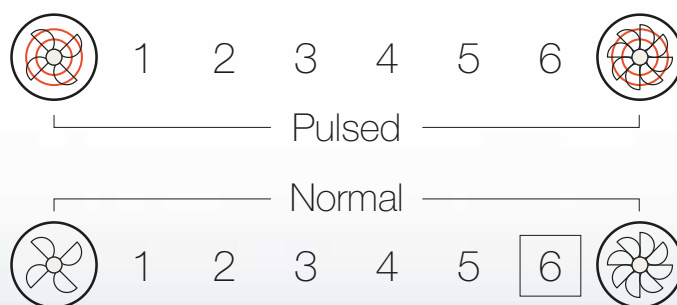
THE FANS

Tap is equipped with an inverter and high-efficiency fans that offer high-level performance. They reduce consumption and, most importantly, allow ventilation to be properly controlled, distributing heat as required.

The inverter allows you to choose from 6 speeds with autoreverse, plus 6 intermittent speeds or 'pulses'.

With the intermittent speeds, the fans turn for 30 seconds in one direction, then they stop for two-and-a-half minutes before restarting in the other direction for 30 seconds.

The pauses are important for obtaining perfect cooking results for all baked goods, especially for delicate products such as meringues, macarons and soufflés.



DESIGN, FORMA E FUNZIONE

DESIGN, FORM AND FUNCTION

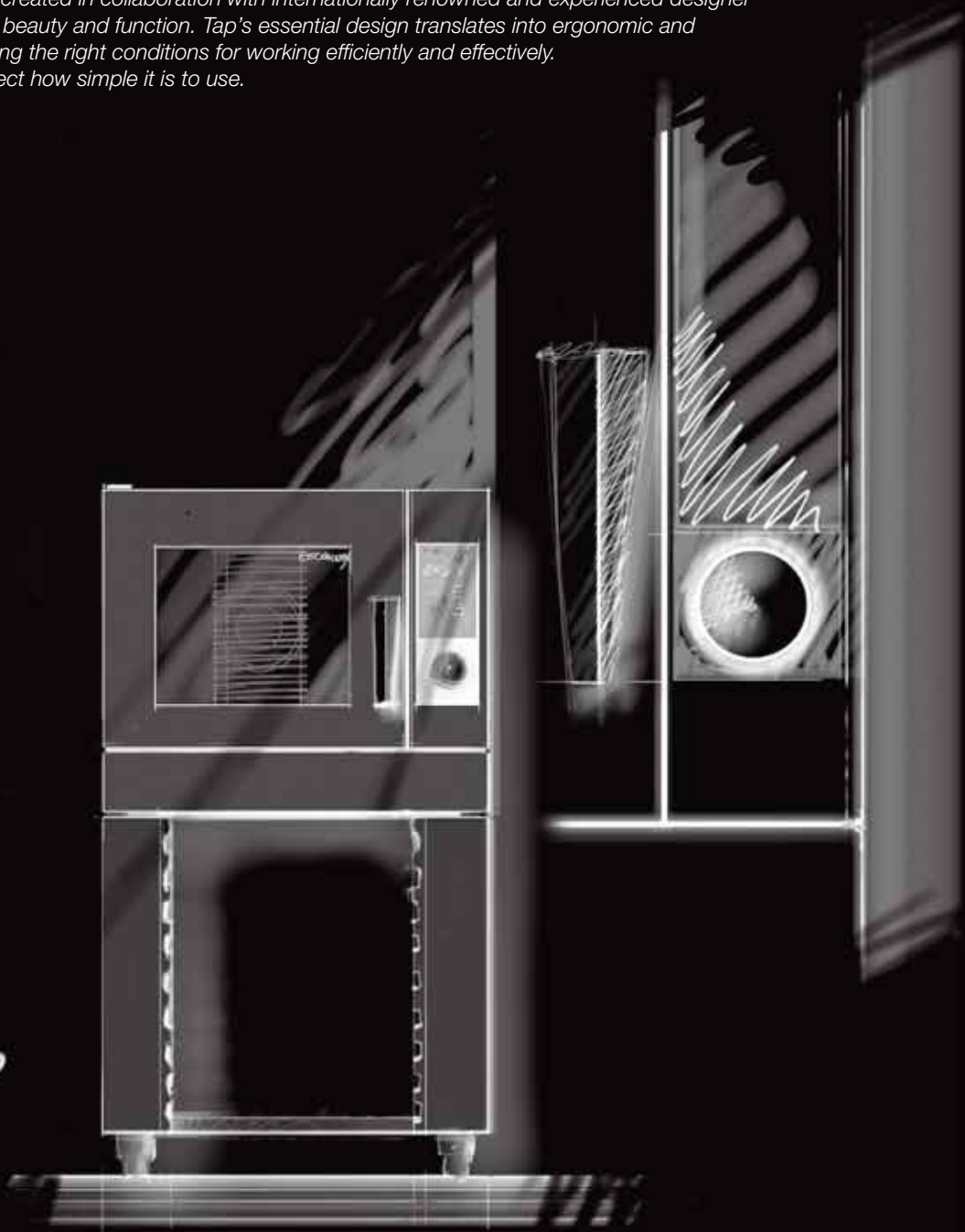
By Marc Sadler

Punto di incontro tra bellezza e funzionalità, il design di Tap nasce dalla collaborazione con Marc Sadler, designer di fama ed esperienza internazionali. La pulizia formale di Tap si traduce in soluzioni ergonomiche e funzionali, creando le condizioni per lavorare in modo ordinato e razionale. Le linee nette del forno riflettono la semplicità di utilizzo.

The Tap oven design was created in collaboration with internationally renowned and experienced designer Marc Sadler as a blend of beauty and function. Tap's essential design translates into ergonomic and functional solutions, creating the right conditions for working efficiently and effectively. The oven's clean lines reflect how simple it is to use.



M. Sadler '15





I DETTAGLI CHE CONTANO



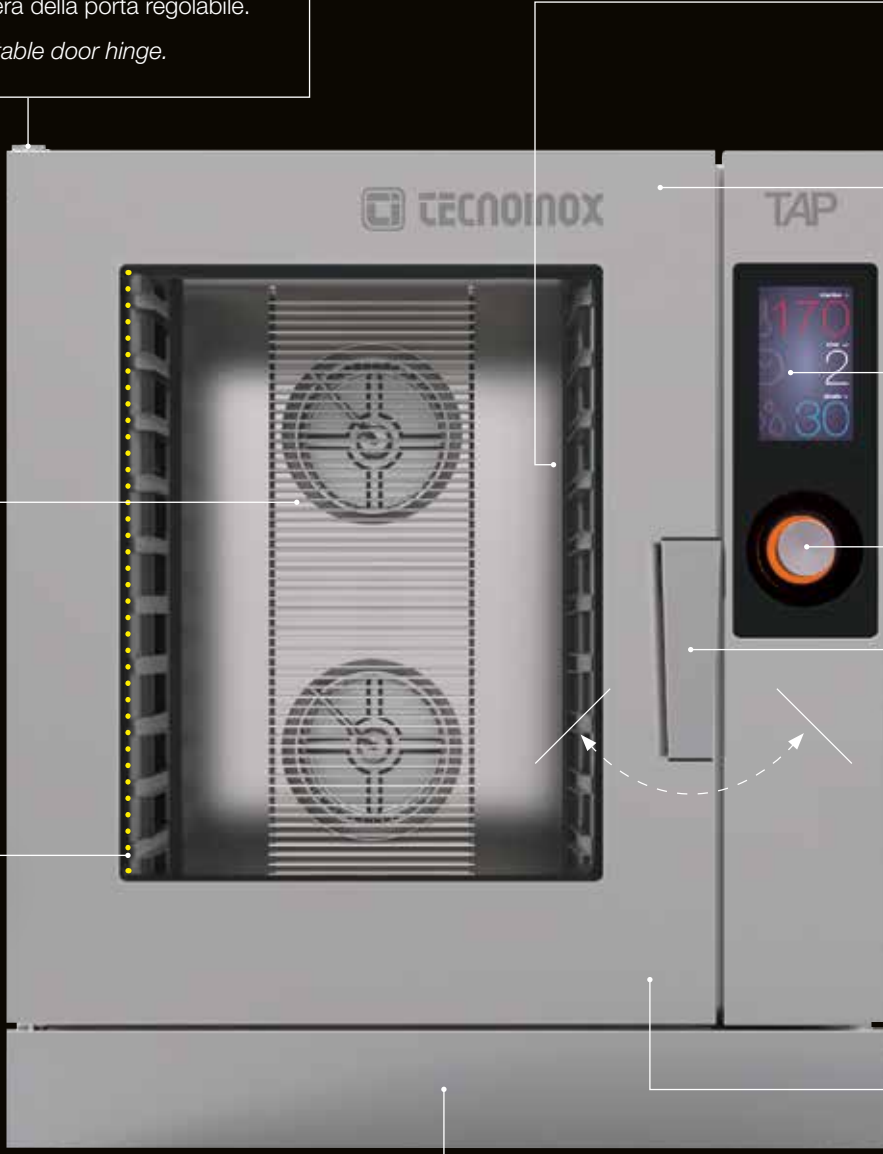
**CERNIERA
HINGE**

Cerniera della porta regolabile.
Adjustable door hinge.

**DEFLETTORE
DEFLECTOR**

Il deflettore in tondino su tutta l'altezza della camera favorisce un'ottimale ventilazione ed uniformità di cottura.

The rod deflector runs up the full height of the cooking chamber. This provides optimum ventilation and ensures uniform cooking.



**ILLUMINAZIONE
LIGHTING**

Barra LED interna alla porta per illuminazione uniforme di tutte le teglie.

Internal LED strip on the door for uniform lighting over all trays.

UTILITY BOX

Gli accessori tecnici di Tap trovano collocazione all'interno della struttura del forno: accesso USB, connettore sonda ad ago, vano portaoggetti, doccetta avvolgibile.

The Tap technical accessories are conveniently housed inside the oven structure: USB access, needle probe connector, storage compartment and roll-up shower unit.




DETAILS THAT MATTER

SONDA PROBE

Sonda multipunto interna alla camera di cottura.

Multipoint probe inside the cooking chamber.

DISPLAY

Display touch-screen da 7" capacitivo, retroilluminato, molto semplice da usare.

Easy-to-use 7" touch-screen backlit display.

PULIZIA CLEANING

- Camera con angoli arrotondati
 - Porta con doppio vetro apribile a libro
 - Deflettore smontabile per la pulizia e la manutenzione dello scomparto ventole
 - Lavaggio automatico SmartWash
- *Chamber with rounded corners*
 - *Double glass door with side-hinged opening*
 - *Deflector which can be removed to clean and service the fan compartment*
 - *SmartWash automatic cleaning*

MANIGLIA HANDLE

Maniglia con apertura destra/sinistra, anti-impronta ed impugnatura antiscivolo.

Handle with left/right opening, anti-fingerprint and non-slip grip.

MANOPOLA DIAL

Ergonomica ed intelligente, cambia colore (Kromia) in base alle funzioni attive di Tap.

Ergonomic and smart, it changes colour (Kromia) according to the Tap functions that are active.

BACINELLA BASIN

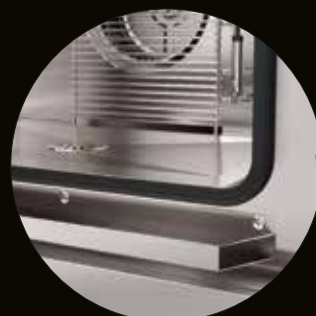
Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa.

Basin under the door for collecting condensation.

GUARNIZIONE SEAL

Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, resistente al calore e all'invecchiamento.

Built-in oven front gasket, resistant to heat and ageing.







Tap si rende protagonista nel supporto allo chef per la miglior organizzazione del lavoro in cucina. Fondamentale a completamento di ambienti di cottura importanti, si rende indispensabile nei laboratori più piccoli per la sua capacità di far risparmiare e di consentire allo chef di replicare i successi.

Tap can really help chefs organise their work in the kitchen. An essential appliance in any large-scale cooking space, it is also a must in smaller food preparation areas, thanks to the savings it brings and the fact that it can be used to help chefs replicate successful dishes.

TAP E TAP PASTRY

TAP & TAP PASTRY



6 · 10 · 20 teglie / Trays

5 · 8 · 16 teglie / Trays



TAP | GASTRONOMIA

TAP | COOKING

- Gas ed elettrico.
 - 6/10/20 Teglie GN1/1*.
 - Passo teglie 7 cm (6,5 cm nel 20 teglie).
 - Vapore diretto o con boiler.
 - Ventole con inverter 6 velocità continue e 6 pulsate.
 - Disponibile con sonda al cuore multipunto e lavaggio automatico.
- *Gas and electric.*
 - *6/10/20 trays GN 1/1*.*
 - *Vertical distance between trays 7 cm (6.5 cm for 20 trays model).*
 - *Direct steam or with a boiler.*
 - *Fans with inverters: 6 continuous speeds and 6 pulses.*
 - *Available with multipoint core probe and automatic cleaning.*



TAP PASTRY | PASTICCERIA

TAP PASTRY | BAKING

- Gas ed elettrico.
 - 5/8/16 Teglie 60x40 cm*.
 - Passo teglie 8,5 cm (8 cm nel 16 teglie).
 - Vapore diretto + sbuffo di vapore.
 - Ventole con inverter 6 velocità continue e 6 pulsate.
 - Disponibile con sonda al cuore multipunto e lavaggio automatico.
- *Gas and electric.*
 - *6/10/20 trays 60x40 cm*.*
 - *Vertical distance between trays 8,5 cm (8 cm for 16 trays model).*
 - *Direct steam + steam puff.*
 - *Fans with inverters: 6 continuous speeds and 6 pulses.*
 - *Available with multipoint core probe and automatic cleaning.*

La gamma TAP si completa con teglie, cappe, supporti, abbattitori e armadi neutri, caldi e umidificati.
 The TAP range is completed with a selection of trays, hoods, supports, blast chillers/freezers, probers, and neutral and hot cupboards.

*I carrelli 16/20 teglie possono essere utilizzati sia nel Tap sia nel Tap Pastry / The 16/20 tray trolleys can be used with both Tap and Tap Pastry.



 **TECNOINOX**

A

TAP TECNOINOX

