

TECNOCOMBI

TECNOCOMBI

ROBUST AND EASY TO USE



My Broccoli al vapore

4 1 2 3 4
4 On 75% 10' 8
[fan] [on] [75%] [10'] [8]



**TECNO
COMBI**



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 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.

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

TECNOCOMBI



ROBUSTI E SEMPLICI DA USARE

I forni misti professionali della linea Tecnocombi uniscono tradizione e tecnologia in un mix perfetto per chi desidera strumenti di cottura evoluti e affidabili, semplici e precisi, efficienti e robusti. Sono disponibili sia con controllo digitale sia manuale.

Nati nel 2011, hanno mantenuto tutte le promesse, diventando uno dei best seller di Tecnoinox.

Oggi sono ridisegnati da Marc Sadler per soddisfare le esigenze di innovazione nelle cotture e nell'usabilità che abbiamo raccolto colloquiando con chef di tutto il mondo.

ROBUST AND EASY TO USE

The professional combi ovens in the Tecnocombi range offer the perfect mix of tradition and technology for those who want advanced and reliable cooking equipment that is simple, precise, efficient and robust.

They are available both with digital and manual controls.

Created in 2011, they have kept their promises, becoming some of Tecnoinox's best sellers.

They have now been redesigned by Marc Sadler to meet the needs that have emerged from talking to chefs around the world, when it comes to cooking and usability innovation.

PERCHÉ TECNOCOMBI?

WHY CHOOSE TECNOCOMBI?

Tecnocombi è la soluzione di cottura per lo chef che richiede il massimo controllo personale dei parametri di cottura e risultati di eccellenza.

Tecnocombi è un forno misto professionale, disponibile in versione digitale o manuale, che assicura robustezza, affidabilità e immediatezza d'uso.

Tecnocombi è consigliato per:

- Centri cottura, anche importanti per numero di pasti serviti a ogni servizio
- Ristoranti, trattorie e tavole calde
- Gastronomie, macellerie o altri negozi al dettaglio che propongono cibi cotti di propria produzione

Tecnocombi is the cooking solution for chefs looking to have maximum control over the cooking parameters to achieve excellence.

Tecnocombi is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust, reliable and easy to use.

Tecnocombi is recommended for:

- Catering facilities, which also have a large number of covers per service
- Restaurants, bistros and cafés
- Delis, butchers' shops or other retail stores that make and sell cooked foods



PERCHÉ TECNOBAKE? WHY CHOOSE TECNOBAKE?

Tecnobake è la soluzione di cottura per il pasticcere e panificatore sia nella ristorazione sia in laboratorio proprio. Tecnobake assicura il massimo controllo personale dei parametri di cottura e produce risultati di eccellenza, specie per uniformità di cottura.

Tecnobake è un forno misto professionale, disponibile in versione digitale o manuale, che assicura robustezza e immediatezza d'uso.

Tecnobake è consigliato per:

- Ristoranti che si producono in casa il cestino del pane e i dolci
- Pasticcerie e panetterie private
- Gastronomie che propongono sfoglie e muffin dolci e salati, focacce, frolle, pane e grissini
- Centri cottura

Tecnobake is designed for bakers working either in the catering business or in their own pastry shop. Tecnobake offers maximum control over the cooking parameters to achieve excellent end results that are evenly baked.

Tecnobake is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust and easy to use.

Tecnobake is recommended for:

- Restaurants which prepare their own bread and desserts
- Privately owned bakeries and patisseries
- Delis offering puff pastries, sweet and savoury muffins, shortcrust pastries, bread and breadsticks
- Catering facilities



PERCHÉ TECNODUAL? WHY CHOOSE TECNODUAL?

Tecnodual è un forno misto professionale con duplice reggigriglia in tondino, capace di gestire sia teglie GN1/1, sia teglie per pasticceria (60x40cm). Tecnodual è consigliato per tutte le situazioni in cui, tipicamente per carenza di spazio, uno chef esperto intende gestire sia cotture di gastronomia sia di pasticceria in un unico forno.

Tecnodual is a professional combi oven with a double rod tray support, for both GN1/1 trays and pastry baking trays (60x40cm).

Tecnodual is recommended where an experienced chef intends to cook and bake in a single oven, due to a lack of space.





TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL I FORNI COMBINATI DI TECNOINOX

Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual sono forni professionali studiati per dare ottimi risultati in cottura, sia per la gastronomia sia per la pasticceria.

Sono forni molto robusti, affidabili, efficaci immediati da usare, e garantiscono qualità e supporto al proprio utilizzatore.



UNIFORMITÀ DI COTTURA

Deflettore ottimizzato grazie a 320 ore di test di cottura specifici.
Ventole ad uso professionale governate da un inverter.

UNIFORM COOKING

*Thanks to 320 hours of specific cooking tests, the deflector has been greatly improved.
Professional fans governed by an inverter.*



FACILE DA PULIRE

Disponibili modelli con lavaggio automatico a 4 intensità e con doccetta per lavaggio manuale. Tecnoinox fornisce detergente con brillantante in un'unica soluzione.

EASY TO CLEAN

Models available with automatic washes (4 intensity levels) or with a spray gun for manual washing. Tecnoinox supplies detergent with rinse aid in a single solution.



VERSIONE ELETTROMECCANICA

Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual sono presentati anche in versione elettromeccanica (vedi pag. 18).

ELECTROMECHANICAL VERSION

Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual are also available in an electromechanical version (see page 18).



TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL COMBI OVENS BY TECNOINOX

Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual are professional ovens designed to give excellent results, both for cooking and baking. These ovens are robust, reliable and efficient and you can start using them right away. Users are guaranteed quality and support.



ESTREMA FACILITÀ D'USO

Display chiari e leggibili, comandi touch control sensibili e veloci.

EXTREMELY EASY TO USE

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls.



ROBUSTEZZA

Camera a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Guarnizione porta in gomma silconica, resistente a calore e invecchiamento, saldamente montata a incastro sulla facciata del forno.

ROBUST

Sealed chamber in AISI 304 stainless steel. Silicone rubber door seal, resistant to heat and ageing, built into the oven front.



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.



RISPARMIO DI TEMPO

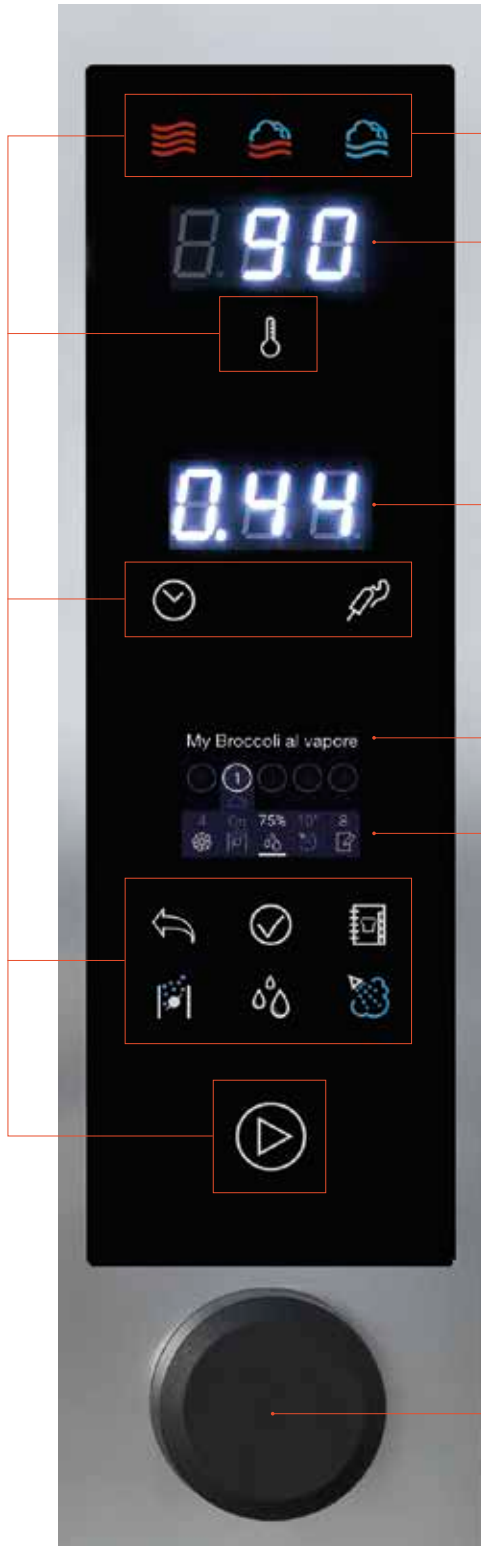
Lo chef può utilizzare le ricette già presenti nel ricettario, modificarle e inserirne di personalizzate per replicare i propri successi.

SAVE TIME

The chef can use the recipes already provided in the cookbook, edit them and add personalised recipes to replicate successes.



TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL DIGITALI



COMANDI TOUCH CONTROL
TOUCH CONTROLS

DISPLAY ALFANUMERICI
ALPHANUMERIC DISPLAY

COMANDI E PROGRAMMI DISPONIBILI IN 8 LINGUE
THE CONTROLS AND PROGRAMS ARE AVAILABLE
IN 8 LANGUAGES

DISPLAY LCD-TFT
LCD-TFT DISPLAY

MANOPOLA PUSH & SCROLL
PUSH & SCROLL DIAL



TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL DIGITAL OVENS

ESTREMA FACILITÀ D'USO

I forni Tecnoinox sono tutti improntati a un **uso immediato e intuitivo**, sia nelle versioni digitali sia nelle versioni manuali, elettromeccaniche.

I cruscotti delle serie digitali sono dotati di un **display LCD-TFT a colori e ad alta visibilità** per la miglior visualizzazione delle ricette e delle fasi di cottura.

I cruscotti sono corredati da due **display alfanumerici**: uno per il controllo temperatura e uno per il tempo oppure la temperatura rilevata dalla sonda al cuore.

I **comandi touch control**, capacitivi a sfioramento e la comoda **manopola push & scroll** velocizzano le operazioni di selezione e conferma.

I forni Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual Digitali gestiscono fino a **300 ricette**, tra pre-installate e personali dello chef.

Le ricette possono essere trovate rapidamente grazie ai **filtri**: per nome della ricetta, personali, recenti e preferiti.

Le ricette sono dei veri e propri programmi che gestiscono fino a **8 fasi** di cottura, incluso il preriscaldamento automatico.

Importante: **tutti i parametri di cottura possono essere modificati in corso d'opera**.



Arancio: in cottura
Orange: cooking



Verde: in pausa e programmazione
Green: paused and programmed



Blu: in lavaggio e raffreddamento
Blue: cleaning and cooling

EXTREMELY EASY TO USE

*The Tecnoinox ovens are all designed to be **intuitive and easy to use**, both in the digital versions and in the manual/electromechanical versions.*

*The control panels on the digital ovens are equipped with a **high visibility colour LCD-TFT display** so that recipes and cooking steps are easy to view.*

*The control panels are equipped with two **alphanumeric displays**: one for temperature control and one for time or the temperature detected by the core probe.*

*The capacitive light **touch controls** and handy **push & scroll dial** speed up the select and confirm process.*

*The Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual digital ovens can manage up to **300 recipes** in total, including preset recipes and customised recipes entered by the chef.*

*Recipes can be found quickly by **filtering** by recipe name, personal recipes, recent and favourite recipes.*

*The recipes are real programs that manage up to **8 cooking steps**, including automatic preheating.*

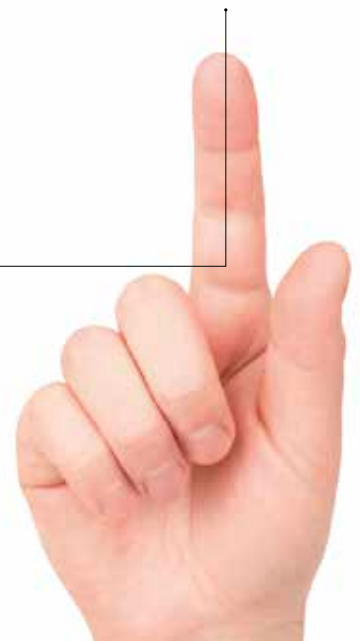
*Important: **all cooking parameters can be changed during the cooking process**.*

TASTO PLAY

Il tasto play si illumina di diversi colori per evidenziare lo stato del forno.

PLAY BUTTON

The play button lights up in different colours to show the status of the oven.



ROBUSTEZZA E FUNZIONALITÀ

ROBUST AND FUNCTIONAL



ROBUSTEZZA

Camera a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304 completamente saldata. Guarnizione porta in gomma siliconica, resistente a calore e invecchiamento, saldamente montata a incastro sulla facciata del forno.

ROBUST

Fully sealed chamber in AISI 304 stainless steel. Silicone rubber door seal, resistant to heat and ageing, built into the oven front.



SONDA MULTIPUNTO

La sonda multipunto a 4 punti si colloca all'interno della camera di cottura.

MULTIPOINT PROBE

The multipoint core probe with 4 points is inside the cooking chamber.



ILLUMINAZIONE

La camera è ben illuminata durante le cotture.

LIGHTING

The chamber is well lit during cooking.





DISPLAY FACILE DA PULIRE

Il pannello laterale con interfaccia e display è in vetro ed è isolato dalla scheda elettronica.

EASY TO CLEAN DISPLAY

The side panel with an interface and display is made of glass and is isolated from the electronic board.

TOUCH CONTROL

I comandi touch control sono a sfioramento, reattivi e veloci anche quando lo chef usa i guanti.

TOUCH CONTROLS

The touch controls are quick and reactive, even when the chef is wearing gloves.

GRANDI PERFORMANCE E AFFIDABILITÀ GREAT PERFORMANCE AND RELIABILITY

I forni digitali funzionano a **convezione** (50-265 °C), **vapore** (60-120 °C), con **ciclo misto** (60-250 °C) con preriscaldamento automatico.

La temperatura del preriscaldamento corrisponde a quella della prima fase di cottura della ricetta.

I forni digitali Tecnocombi e Tecnodual funzionano con vapore diretto. Il boiler è previsto solo nelle versioni 20 teglie. Nel ciclo misto si possono gestire fino a **19 livelli di umidità**, con intervalli del 5% da 0 al 90%.

I forni Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual Digitali sono dotati di **sbuffo di vapore** iniziale programmabile, di durata selezionabile a piacere fino a 20 secondi.

The digital ovens work with **convection** (50-265°C), **steam** (60-120°C), with a **combi cycle** (60-250°C) and with automatic preheating.

The preheating temperature is the temperature of the first cooking step in the recipe.

The Tecnocombi and Tecnodual digital ovens work with direct steam. The boiler is only provided in versions with 20 trays. In the combi cycle you can manage up to **19 humidity levels** at 5% intervals from 0% to 90%.

The Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual digital ovens are equipped with a programmable initial **steam puff**, which can be set to last up to 20 seconds.



RISPARMIA E RISPETTA L'AMBIENTE CON I FORNI A GAS AD ALTO RENDIMENTO

Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual a gas sono forni professionali ad alto rendimento che mantengono la semplicità e velocità di installazione e manutenzione tipiche dei forni con bruciatori atmosferici.

La riduzione al minimo delle saldature a contatto con la fiamma assicura la maggior longevità.

Gli scambiatori di calore, brevettati Tecnoinox, per la propria particolare geometria aumentano la cessione di calore da parte dei gas combusti e, così, assicurano un rendimento del 15% superiore alla media, e un equivalente risparmio di gas a parità di lavoro. La capacità di modulare la potenza, automaticamente e su due livelli, migliora ulteriormente l'efficienza: minori sprechi, minori consumi.

SAVE MONEY AND RESPECT THE ENVIRONMENT WITH HIGH-EFFICIENCY GAS OVENS

Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual are professional high-efficiency gas ovens that retain the ease and speed of installation and maintenance that are typical of ovens with atmospheric burners.

A longer life is ensured by reducing to a minimum any welding in contact with the flame.

Because of their particular layout Tecnoinox patented heat exchangers increase the transfer of heat from burned gases and therefore ensure efficiency that's 15% above average, and an equivalent saving in terms of gas for the same amount of work. The ability to modulate the power automatically over two levels further improves efficiency: less waste, less consumption.

UNIFORMITÀ DI COTTURA

UNIFORM COOKING



Una perfetta uniformità di cottura è assicurata da:

- Il deflettore, studiato per la miglior distribuzione del calore in camera.
- Le ventole ad uso professionale sono governate da un inverter, lavorano con 4 velocità e si fermano istantaneamente al momento dell'inversione della rotazione e all'apertura della porta.
- Le griglie ben distanziate, con interasse 70 mm nel Tecnocombi e 85 mm nei Tecnobake.
- Lo sfiato maggiorato della camera dei Tecnobake velocizza l'evacuazione del vapore in tempi ridotti, come richiesto per alte performance in panificazione e pasticceria.

Uniform cooking is guaranteed thanks to:

- *The deflector, designed for the best heat distribution in the chamber.*
- *The professional fans are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened.*
- *Well-spaced grills, with 70 mm spacing in the Tecnocombi and 85 mm in the Tecnobake.*
- *The increased vent of the Tecnobake oven chamber speeds up steam evacuation in much less time, as required for high performance when making bread and pastries.*



RISPARMIO DI TEMPO

SAVE TIME



SUBITO IN TEMPERATURA

La potenza delle resistenze e dei bruciatori a gas consente di raggiungere la temperatura prescelta in pochi minuti.

STRAIGHT UP TO TEMPERATURE

The power of the heating elements and the gas burners enables the chosen temperature to be reached in just a few minutes.

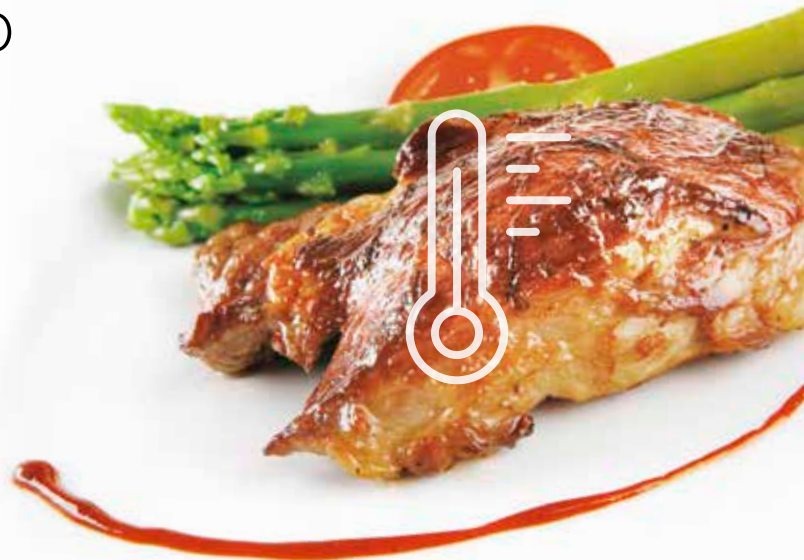


IGIENE PERFETTA IN BREVE TEMPO

I 3 LIVELLI DI LAVAGGIO dei forni garantiscono perfetta igiene a seconda del livello di intensità richiesto. Sono rapidi ed efficaci: durano solamente 33 minuti nel ciclo breve e al massimo 77 minuti nel ciclo intensivo. EXTRA: un ciclo di risciacquo della durata di 7 minuti.

PERFECT HYGIENE FAST

The ovens' 3 WASH LEVELS ensure perfect hygiene depending on the level of intensity required. They are fast and effective: the short cycle lasts just 33 minutes and the intensive cycle at most 77 minutes. EXTRA: a rinse cycle that lasts 7 minutes.





I DETTAGLI CHE CONTANO DETAILS THAT MATTER



BACINELLE BASINS

Il forno è dotato di due utili bacinelle, con condotto allo scarico, per la raccolta della condensa sotto il vetro della porta e sotto la guarnizione.

The oven has two useful basins, with a pipe to the outlet, for collecting the condensation under the door glass and under the seal.

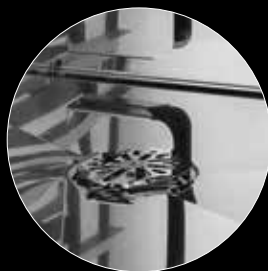
MANIGLIA HANDLE

Maniglia ad apertura facilitata.
Easy-open handle.

PROTEZIONE SCARICHI DRAIN PROTECTIVE DEVICES

Condensazione vapore per protezione scarichi.

Steam condensation for drain protective devices.



EXTRA: SBUFFO VAPORE MANUALE EXTRA: MANUAL STEAM PUFF

SOTTOVUOTO SOUS-VIDE

Presca per sonda spillone sottovuoto.
Socket for sous-vide skewer probe.

PORTA USB USB PORT

Utile per il recupero dei dati HACCP registrati durante le cotture.

Useful for recovering HACCP data recorded during cooking.



**SONDA
PROBE**

Sonda al cuore multipunto a 4 punti, nei modelli che la prevedono, all'interno della camera di cottura.

Multipoint core probe with 4 points inside the cooking chamber (for applicable models).

**BOILER
BOILER**

Boiler, solo su Tecnocombi 20 teglie per supportare una perfetta produzione anche a pieno carico.

Boiler, only on 20-tray Tecnocombi to ensure perfect production even with a full load.

**DETERGENTE
DETERGENT**

Una tanica da 5 litri del detergente raccomandato, è compresa nei modelli con lavaggio automatico.

A 5-litre canister of the recommended detergent is included in the models with automatic washing.

**OPTIONAL
OPTIONS**

Apertura porta inversa, basi con portateglie, cappe, kit di sovrapposizione (solo per forni elettrici), teglie, doccetta esterna.

Reverse door opening, bases with tray racks, hoods, stacking kits (only for electric ovens), trays, external spray gun.

DESIGN, FORMA E FUNZIONE DESIGN, FORM AND FUNCTION

By Marc Sadler



Punto di incontro tra robustezza, estetica pulita e funzionalità, il design di Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual nasce dalla collaborazione con Marc Sadler, designer di fama ed esperienza internazionali. Il family feeling con Tap si concretizza in soluzioni assolutamente pragmatiche, per permettere agli chef di lavorare in modo semplice e accurato. L'essenzialità e la cura nel disegno del forno riflettono la linearità nei processi di utilizzo.

The Tecnocombi, Tecnobake and Tecnodual design was created in collaboration with internationally renowned and experienced designer Marc Sadler as a blend of robustness, clean aesthetics and functionality. The family resemblance with Tap is shown in solutions that are completely pragmatic, to allow chefs to work simply and accurately. The simplicity and care in the design of the oven reflect the linearity of the processes in which it is used.



TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL ELETTROMECCANICI

ESTREMA FACILITÀ D'USO

I forni elettromeccanici Tecnoinox sono di **uso immediato e intuitivo: solo tre comandi** per regolare a piacimento ogni parametro.

La prima manopola regola la temperatura; la seconda regola la durata della cottura; la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera, su 7 livelli.

In alto **due lampade spia**: una per indicare l'accensione del forno e una per indicare quando le resistenze o i bruciatori sono in funzione.

In cima al cruscotto si trova il comando per l'apertura dello sfiato per l'evacuazione dell'umidità dalla camera di cottura; in basso il tasto di accensione.

I modelli a gas dispongono inoltre di una spia che si accende in caso di blocco del bruciatore e di un tasto di riavvio del bruciatore.



COMANDO SFIATO

Comando per l'evacuazione rapida dell'umidità.

VENT CONTROL

Control for fast release of humidity.



ILLUMINAZIONE

La camera è ben illuminata durante le cotture.

LIGHTING

The chamber is well lit during cooking.



ROBUSTEZZA

Camera saldata a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Guarnizione porta in gomma siliconica, resistente a calore e invecchiamento, saldamente montata a incastro sulla facciata del forno.

ROBUST

Sealed chamber in AISI 304 stainless steel. Silicone rubber door seal, resistant to heat and ageing, built into the oven front.

TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL ELECTROMECHANICAL

EXTREMELY EASY TO USE

Tecnoinox electromechanical ovens can be **used right away and are intuitive: only three controls** to adjust each parameter.

The first dial adjusts the temperature; the second adjusts the cooking time; the third is the switch to set the amount of humidity to inject into the chamber, over 7 levels.

At the top **two indicator lights**: one to show the oven is on and one to show when the heating elements or burners are in operation.

At the top of the control panel there is the control to open the vent to discharge humidity from the cooking chamber; at the bottom there is the on light.

The gas models also have an indicator light that comes on if the burner blocks and a restart burner button.



RISPARMIO DI TEMPO

La potenza delle resistenze e dei bruciatori a gas consente di raggiungere la temperatura prescelta in pochi minuti.

SAVE TIME

The power of the heating elements and the gas burners enables the chosen temperature to be reached in just a few minutes.





TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL ELETTROMECCANICI

GRANDI PERFORMANCE E AFFIDABILITÀ

I forni elettromeccanici funzionano a **convezione** (50-275 °C) e **ciclo misto** (60-275 °C) con preriscaldamento. Nel ciclo misto si possono gestire **7 livelli di umidità**.

GREAT PERFORMANCE AND RELIABILITY

The electromechanical ovens work with **convection** (50-275°C) and **a combi cycle** (60-275°C) with automatic preheating. In the combi cycle you can manage up to **7 humidity levels**.



UNIFORMITÀ DI COTTURA

L' uniformità di cottura è assicurata da:

- Il deflettore, studiato per la miglior distribuzione del calore in camera.
- Le griglie ben distanziate, con interasse 70 mm nel Tecnocombi e 85 mm nei Tecnobake.
- Lo sfiato maggiorato della camera dei Tecnobake velocizza l'evacuazione del vapore in tempi ridotti, come richiesto per alte performance in panificazione e pasticceria.

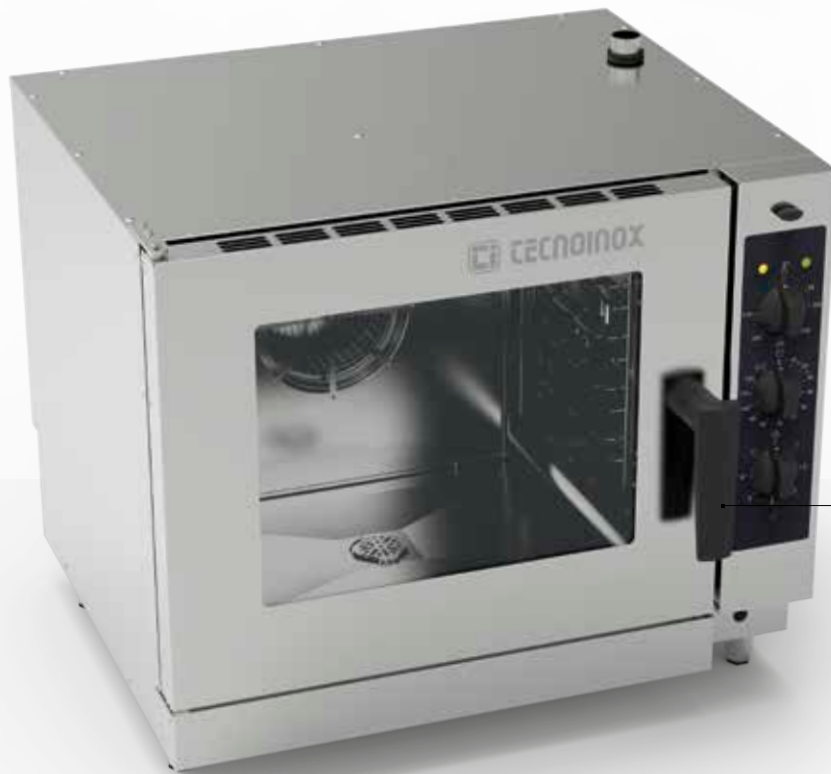
UNIFORM COOKING

Uniform cooking is guaranteed thanks to:

- The deflector, designed for the best heat distribution in the chamber.
- Well-spaced grills, with 70 mm spacing in the Tecnocombi and 85 mm in the Tecnobake.
- The increased vent of the Tecnobake oven chamber speeds up steam evacuation in much less time, as required for high performance when making bread and pastries.



TECNOCOMBI, TECNOBAKE, TECNODUAL ELECTROMECHANICAL



MANIGLIA HANDLE

Maniglia ad apertura facilitata
con movimento destra/sinistra.

*Easy-open handle
with right/left opening.*

OPTIONAL OPTIONS

Apertura porta inversa, basi con portateglie,
cappe, kit di sovrapposizione (solo per forni
elettrici), teglie, doccetta esterna.

*Reverse door opening, bases with tray racks,
hoods, stacking kits (only for electric ovens), trays,
external spray gun.*



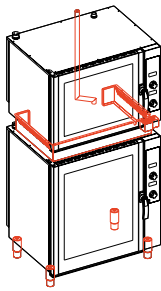
COMPLETA LA TUA CUCINA COMPLETE YOUR KITCHEN

BASI E KIT DI SOVRAPPOSIZIONE

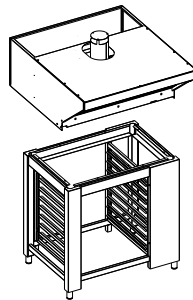
Basi e Kit di sovrapposizione con o senza cappe di aspirazione per un uso oculato dello spazio. Carrelli 16/20 teglie per flessibilità nella gestione delle teglie da informare o appena estratte dal forno.

BASES AND STACKING KITS

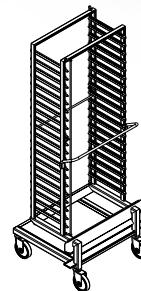
Bases and stacking kits with or without extractor hoods for clever use of space. 16/20 tray trolleys for flexibility when managing trays going into and coming out of the oven.



KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
STACKING KITS



BASE CON PORTATEGLIE E CAPP
BASE WITH TRAY RACK AND HOOD



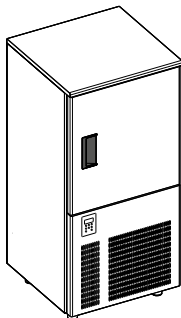
CARRELLO PORTATEGLIE
TRAY RACK TROLLEY

ABBATTITORI

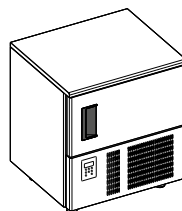
Mettiamo a disposizione due abbattitori (5 e 10 teglie) e i relativi accessori per la sovrapposizione (alzatina e base per inserimento abbattitore).

BLAST CHILLERS

We offer two blast chillers (5 and 10 tray) and the accessories required for stacking (upstand and base to hold blast chiller).



ABBATTITORE 10 TEGLIE
10-TRAY BLAST CHILLER



ABBATTITORE 5 TEGLIE
5-TRAY BLAST CHILLER



COOK & CHILL

Abbinando Tecnocombi e abbattitore lo chef applica la tecnica Cook & Chill per la preparazione di piatti pronti da rigenerare. Si ottengono così importanti risparmi di tempo e materie prime.

COOK & CHILL

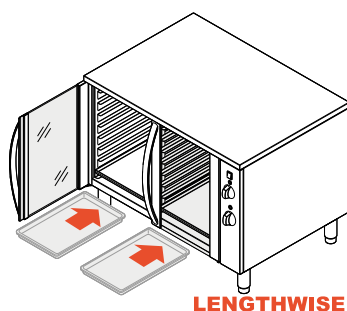
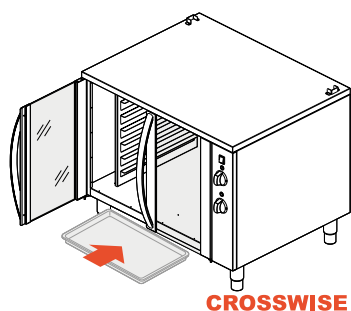
By combining Tecnocombi with the blast chiller chefs can apply the Cook & Chill technique to prepare dishes ready to be reheated. This helps you to make important savings in terms of time and ingredients.

ARMADI CALDI E ARMADI UMIDIFICATI

La gamma è corredata da un armadio caldo crosswise 7 teglie GN1/1 e da armadi umidificati con iniezione d'acqua e porte vetro da 7 e 14 teglie pasticceria 60x40 cm.

HOT CUPBOARDS AND HUMIDIFIERS

The range is completed by a crosswise 7-tray hot cupboard GN1/1 and water-injection humidifiers with glass doors and 7 and 14 pastry trays 60x40 cm.







ARMADIO UMIDIFICATO
HUMIDIFIER

FORNI TECNOCOMBI TECNOCOMBI OVENS



SERIE DIGITALE DIGITAL RANGE

SERIE Elettromeccanica ELECTROMECHANICAL RANGE

 GN1/1 - 4/6/10/20 TEGLIE* // TRAYS*	 GN1/1 - 4/6/10/20 TEGLIE* // TRAYS*
 GN1/1 - 6/10 TEGLIE // TRAYS	 GN1/1 - 6/10 TEGLIE // TRAYS
PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 70 mm - 4/6/10 TEGLIE // TRAYS 65 mm - 20 TEGLIE // TRAYS	PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 70 mm - 4/6/10 TEGLIE // TRAYS 65 mm - 20 TEGLIE // TRAYS
VAPORE DIRETTO - BOILER SOLO SU 20 TEGLIE DIRECT STEAM - BOILER ONLY ON 20-TRAY VERSION	VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CON O SENZA SONDA E LAVAGGIO WITH OR WITHOUT PROBE AND WASHES	-

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.

*I carrelli 16/20 teglie possono essere utilizzati sia nei tecnocombi sia nei Tecnobake / The 16/20 tray trolleys can be used both in the Tecnocombi and Tecnobake ovens.





FORNI TECNOBAKE

TECNOBAKE OVENS



SERIE DIGITALE DIGITAL RANGE

SERIE ELETTROMECCANICA ELECTROMECHANICAL RANGE

 600x400 - 5/8/16 TEGLIE* // TRAYS*	 600x400 - 5/8/16 TEGLIE* // TRAYS*
 600x400 - 5/8 TEGLIE* // TRAYS*	 600x400 - 5/8 TEGLIE* // TRAYS*
PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 85 mm - 5/8 TEGLIE // TRAYS 82 mm - 16 TEGLIE // TRAYS	PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 85 mm - 5/8 TEGLIE // TRAYS 82 mm - 16 TEGLIE // TRAYS
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CON O SENZA SONDA E LAVAGGIO WITH OR WITHOUT PROBE AND WASHES	-

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 cupboard and humidifiers.

*1 carrelli 16/20 teglie possono essere utilizzati sia nei tecnocombi sia nei Tecnobake / The 16/20 tray trolleys can be used both in the Tecnocombi and Tecnobake ovens.

FORNI TECNODUAL TECNODUAL OVENS



SERIE DIGITALE DIGITAL RANGE

SERIE ELETTROMECCANICA ELECTROMECHANICAL RANGE

 GN1/1 - 600x400 - 6/10 TEGLIE // TRAYS	 GN1/1 - 600x400 - 6/10 TEGLIE* // TRAYS*
 GN1/1 - 600x400 - 6/10 TEGLIE // TRAYS	 GN1/1 - 600x400 - 6/10 TEGLIE* // TRAYS*
PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 70 mm - 600x400	PASSO TEGLIE / VERTICAL DISTANCE BETWEEN TRAYS 70 mm - 600x400
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CON O SENZA SONDA E LAVAGGIO WITH OR WITHOUT PROBE AND WASHES	-
REGGITEGLIE IN TONDINO ROD TRAY RACK	REGGITEGLIE IN TONDINO ROD TRAY RACK

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.

*I carrelli 16/20 teglie possono essere utilizzati sia nei tecnocombi sia nei Tecnobake / The 16/20 tray trolleys can be used both in the Tecnocombi and Tecnobake ovens.

**TECNO
COMBI**

TECNOCOMBI TECNOINOX

