Tecnoinox presenta TAP, forno professionale con interfaccia digitale touch

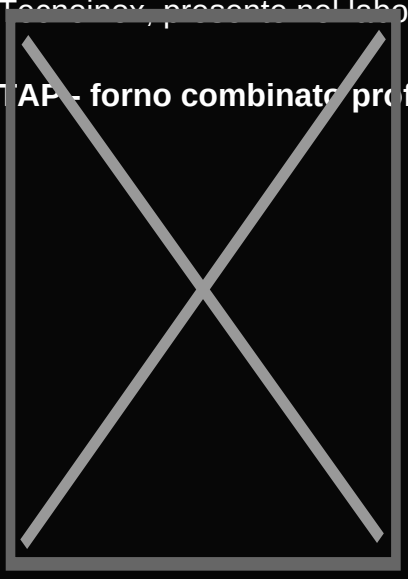
tap-forno-singolo-fondo-bianco-e673cf46

Tecnoinox, azienda italiana che dal 1984 progetta e realizza apparecchiature professionali per la cottura, è partner di NOlab Academy anche nell'ambito di Proud of Pro, il contenitore di eventi sviluppato in occasione della Milano Design Week 2019. L'esclusivo e magico Food Lab, parte del dedalo di laboratori del polo di ricerca, è infatti corredato dall'innovativo forno digitale TAP, presente nelle due versioni gastronomia e pasticceria e cuore della cucina del laboratorio. Questi saranno gli strumenti fondamentali per le creazioni pasticcere dell'evento "Come and Taste".

Nel programma di Proud of Pro "Come and Taste" con Fabio Nazzari

Il progetto Proud of Pro nasce da un'idea di NOlab Academy, polo di formazione i cui perni di ogni attività sono contaminazione e interdisciplinarità. "Come and Taste", in programma per il 10 e il 13 aprile, prevede un Open Lab con lezione di pasticceria e conseguente tasting finale sotto la guida del Pastry Designer Fabio Nazzari. Protagonista indiscusso di "Come and Taste" nonché cuore pulsante della cucina del Food Lab è TAP, l'innovativo ed esclusivo forno digitale ideato e realizzato da Tecnoinox, presente nel laboratorio nelle due varianti gastronomia e pasticceria.

TAP - forno combinato professionale con interfaccia digitale touch



Presentato nel 2016, TAP rappresenta ancora oggi la soluzione di cottura

più evoluta, facile e intuitiva per assicurare allo chef costanza di risultati, efficienza nell'organizzazione del lavoro e tangibili risparmi. TAP è un forno combinato professionale declinato in versioni di diversa capacità, da 4 a 20 teglie, realizzato nelle varianti gastronomia (con e senza boiler) e pasticceria. Attraverso la sua interfaccia digitale touch-screen aiuta lo chef a gestire in modo più funzionale ed efficiente il lavoro in cucina, mediante soluzioni di automazione delle cotture e sistemi di controllo finalizzati a garantire sicurezza e costanza di risultato. Il suo design 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.

Tra i vantaggi di TAP, ideato e realizzato in funzione delle specifiche esigenze degli chef, si trovano la semplicità di utilizzo grazie all'interfaccia touch-screen e user-friendly, la massima accuratezza e facilità nella gestione dei parametri di umidità e temperatura, la flessibilità dei parametri e la costanza e ripetibilità del risultato. Moltissime le funzioni, quali Cookbook, il ricettario elettronico fornito di serie con centinaia di ricette testate e costantemente implementate (specifiche per i settori gastronomia e pasticceria, a seconda delle varianti del forno) o la tecnologia Multifood, che consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi grazie alle modalità non-stop-cooking e ready-to-serve. TAP permette inoltre tutta una serie di economie di tempo, materie prime e consumi energetici, grazie ai programmi Smartwash (che offre cinque diversi tipi di lavaggio di durata differente a seconda del livello di sporco del forno) e Smartheat, in grado di ottimizzare l'utilizzo energetico.