Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual: più vantaggi per gli chef

tecnocomby-d07459eb

Rappresentano il mix perfetto tra tradizione e innovazione e sono dal 2011 tra i best seller di Tecnoinox per affidabilità e ottimo rapporto qualità-prezzo: si tratta dei forni professionali Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual, oggi ridisegnati da Marc Sadler allo scopo di soddisfare le esigenze di facilità d'uso, ripetibilità dei successi e risparmio di tempo, tre temi fondamentali per alleviare lo stress di chi lavora in cucina.

"In Tecnoinox, nei 35 anni di attività, abbiamo appreso quali siano i temi essenziali, fondamentali, per alleviare la fatica e migliorare l'organizzazione di chi lavora in cucina e necessita di rafforzare continuamente i processi produttivi e la propria competitività. Tre, in particolare, sono gli obiettivi che guidano i nostri processi d'innovazione: la facilità d'uso, la ripetibilità dei successi e il risparmio di tempo" spiega **Martina Giacomini**, direttore commerciale di Tecnoinox. *"Proprio in quest'ottica abbiamo voluto aggiornare una linea di forni che, per loro costituzione, sono strumenti che semplificano l'operatività nelle cucine professionali e garantiscono massima affidabilità, versatilità ed efficienza, anche nei momenti di massimo carico".*

Il restyling 2019 è figlio del lavoro integrato di diverse professionalità: chef, portatori delle esigenze della cucina professionale, tecnici progettisti con esperienza consolidata e un designer che fa dell'innovazione e della sperimentazione la propria firma. Il risultato sono forni dalle linee pulite, di utilizzo immediato e altamente funzionali.

"La collaborazione con Tecnoinox, ormai attiva da tempo, mi ha permesso di esprimere nell'ambito delle cucine professionali alcuni temi che mi sono molto cari, come l'introduzione del concetto dell'intelligenza invisibile in macchine che devono essere estremamente utili, facili da usare, robuste" commenta il designer **Marc Sadler**. *"La funzionalità e la contaminazione delle idee sono importanti per creare soluzioni efficaci".*

La gamma

Tutti i forni della gamma sono dedicati al professionista che desidera semplicità d’uso coniugata con la massima precisione e libertà nella gestione dei parametri di cottura. In particolare:

- **Tecnocombi** è pensato per la ristorazione e la gastronomia. Si caratterizza per robustezza e ricchezza di funzioni utili per lo chef, come quelle che garantiscono precisione e ripetibilità dei successi.

- **Tecnobake** è dedicato alla panificazione e pasticceria nella ristorazione e nei punti vendita: grande distribuzione, panetterie e pasticcerie. È apprezzato in particolare per la precisione e l’uniformità di cottura, garantita da ventole gestite da un inverter.

- **Tecnodual**, meritevole di particolare attenzione, è il forno capace di gestire sia teglie GN1/1 sia teglie per pasticceria (60x40cm). È perfetto per chi voglia, in un unico forno, cuocere preparazioni per il proprio menu e anche i prodotti per il cestino del pane o le basi per i dessert.

Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual sono disponibili in versioni digitali o manuali e dispongono di modelli completi di lavaggio automatico e sonda al cuore.