Tecnoinox estende la connessione Wi-Fi a tutti i suoi forni digitali

tap-doppio-bianco-nuovi-loghi-d184b1b1

Tecnoinox coniuga produzioni di altissimo profilo in termini qualitativi, tecnologici e prestazionali con una peculiare attitudine ad individuare soluzioni in linea con le esigenze e le aspettative di rivenditori e clienti.

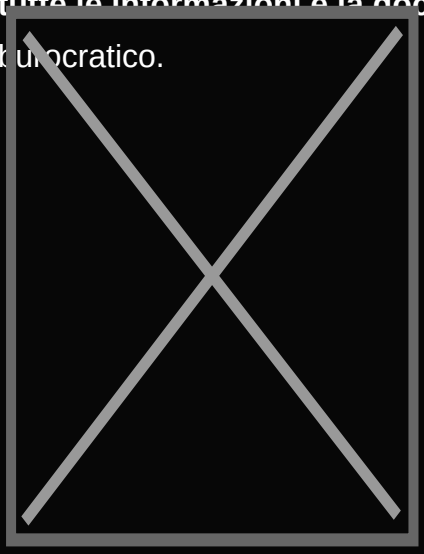
L’Azienda di Porcia (PN), infatti, dopo aver connesso il proprio forno professionale top di gamma TAP, ha deciso di **estendere il servizio di connessione WI-FI** a tutti i forni digitali delle linee Tecnocombi, Tecnobake e Tecnodual, suoi best seller.



L’ampliamento del servizio gratuito di connessione IOT a tutti i forni digitali in gamma è un **passo importante** perché rende ancora più accessibili i vantaggi di questa soluzione tecnologica. La connessione WI-FI, infatti, consente di **sfruttare al massimo le prestazioni e la versatilità** dei forni digitali Tecnoinox operando in modo più agevole, grazie alla possibilità di inserire da remoto le ricette e i programmi di cottura e al controllo costante dei consumi di acqua e di energia.

Connettere il forno alla rete aziendale, inoltre, dà accesso ai benefici del piano **“Industria 4.0”** che, per il 2022, prevede un **credito d’imposta fino al 40%**. Si tratta di risparmio rilevante sul prezzo di acquisto, concreto e immediato considerato che il credito d’imposta può essere scontato sui modelli F24 dell’impresa.

Tecnoinox si dimostra proattiva nei confronti dei clienti che nutrissero dubbi o incertezze sul corretto espletamento della pratica. Tramite i propri rivenditori di fiducia, infatti, l’Azienda mette a **disposizione tutte le informazioni e la documentazione di supporto** per completare con successo l’iter burocratico.



L’integrazione della connessione WI-FI esalta le caratteristiche funzionali, di versatilità e di totale affidabilità che hanno fatto dei forni digitali degli autentici bestseller nel catalogo Tecnoinox. I forni digitali **Tecnocombi**, **Tecnobake** e **Tecnodual** sono dedicati al cuoco professionale che cerca la **migliore combinazione possibile tra semplicità d’uso, massima precisione e libertà nella gestione** dei parametri di cottura.

Tecnocombi è stato sviluppato avendo in mente le esigenze della ristorazione e della gastronomia. Questi input progettuali sono fedelmente rispecchiati nella robustezza e nella ricchezza di funzioni utili per lo chef, come quelle che garantiscono precisione e ripetibilità dei successi.

Tecnobake è rivolto alla panificazione e pasticceria nella ristorazione e nei punti vendita (GDO, panetterie, pasticcerie). È apprezzato in particolare per la precisione e l’uniformità di cottura, garantita dalle ventole gestite mediante inverter.

Tecnodual, infine, si segnala per la capacità di gestire sia teglie GN1/1 sia teglie per pasticceria (60x40 cm). Tale caratteristica fa di Tecnodual la soluzione ideale 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.