Tecnocompact, il forno professionale compatto di Tecnoinox

tecnocompact-10tg-con-supporto-3fd021b6

Tecnocompact è l'innovativa soluzione di cottura professionale a ingombro ridotto sviluppata e prodotta da Tecnoinox che consente di risparmiare spazio prezioso in cucina senza sacrifici in termini di funzionalità e prestazioni.

Designer e ingegneri dell'Azienda di Porcia (PN), specializzata nella produzione di cucine modulari, salamandre e forni professionali per l'Ho.Re.Ca, hanno lavorato su ogni millimetro di spazio disponibile per realizzare un modello di forno professionale combinato, elettrico, con teglie GN1/1 crosswise, **capace di garantire allo chef il massimo del controllo sui programmi di cottura anche in ambienti di cucina ristretti e affollati**, dove gestire bene i flussi di lavoro è d'importanza capitale.

Il risultato è Tecnocompact: un **forno compatto, robusto, preciso ed efficace, disponibile nelle versioni da 6 o 10 teglie** con accessori quali la sonda al cuore e il lavaggio automatico forniti di serie. Il **risparmio sull'ingombro è tangibile**, quantificabile in un -27% rispetto a un forno TAP Tecnoinox.

La **facilità e intuitività d'uso**, che insieme alla qualità dei materiali e alla cura delle finiture sono tratti distintivi della produzione Tecnoinox, sono pienamente rispettate. Tecnocompact, infatti, è dotato di **display a colori ad alta leggibilità, comandi touch e manopola push & scroll** che velocizzano ogni operazione. La camera a tenuta stagna con invaso e spigoli interni raggiati agevola la pulizia; l'opzione del lavaggio automatico garantisce un netto risparmio di tempo e fatica. Inoltre, l' **illuminazione a LED** consente un controllo visivo delle teglie sempre accurato e **riduce il consumo di energia**.

"Tecnocompact è una novità di prodotto frutto di un importante sforzo aziendale dal punto di vista progettistico, ingegneristico e tecnologico. Aver concentrato in un ingombro ridotto le funzionalità

evolute e le prestazioni di un forno digitale professionale di dimensioni standard, infatti, è un risultato notevole” - commenta **Alessio Rosa Gastaldo**, Direttore Commerciale **Tecnoinox**. *“Ciò che conta, tuttavia, è che l’innovazione sia non uno sfoggio di virtuosismo fine a sé stesso ma qualcosa che* ***genera valore e utilità concreta*** *per il cliente. Sotto questo aspetto, sono certo che gli chef sapranno riconoscere e apprezzare le qualità che fanno di Tecnocompact il forno ideale per tutti gli ambienti di cottura in cui ogni metro è prezioso e va valorizzato”.*

Infine, un aspetto da non trascurare è che, come tutti i forni digitali Tecnoinox, anche Tecnocompact arriva sul mercato **dotato di connessione Wi-Fi integrata** ed è conforme ai requisiti del **Piano Industria 4.0.** Pertanto, se collegato tramite Tecnoinox Cloud alla rete aziendale, permette di accedere al **credito d’imposta fino al 40%** previsto per gli investimenti effettuati nel 2022 in beni materiali funzionali alla trasformazione tecnologica e digitale delle imprese.