

Professional Cooking Equipment

A TOUCH OF INNOVATION

TAP[®]

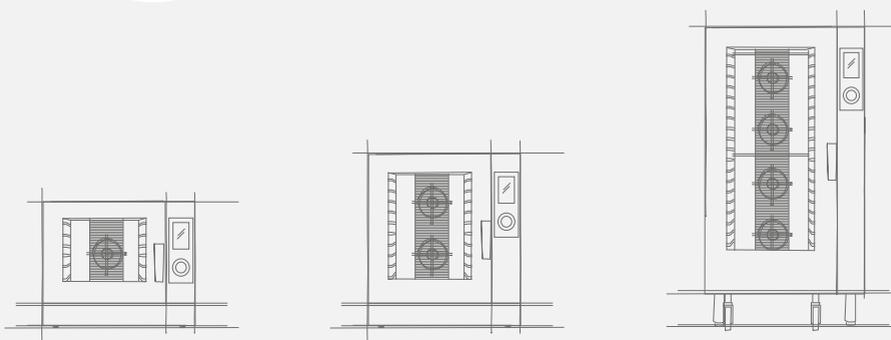
TOUCH SCREEN COMBI OVENS

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ И ПЕЧИ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ



ИНТУИТИВНО
ПОНЯТНЫЙ
ИНТЕРФЕЙС

- **SIMPLE TO USE**
ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ
- **CONSISTENT RESULTS**
НЕИЗМЕННЫЙ РЕЗУЛЬТАТ
- **CONSTANT MONITORING**
ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ
- **EFFICIENT WORKFLOWS**
ЭФФЕКТИВНОСТЬ
- **SAVINGS**
ЭКОНОМИЧНОСТЬ
- **EFFICIENCY**
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



GN OVENS // ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN1/1 - 6 - 10 - 20 TRAYS // УРОВНЕЙ	DIRECT STEAM // ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА
	BOILER // БОЙЛЕРНАЯ ПОДАЧА ПАРА
OVENS FOR PASTRY // ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ 600x400 - 5 - 8 - 16 TRAYS // УРОВНЕЙ	DIRECT STEAM // ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА



Climafix

Automatic adjustment of humidity level in the cooking chamber.

Автоматическое регулирование уровня влажности в рабочей камере.



PowerGrill

Increasing the maximum cooking temperature to 300 °C.

Максимальная температура достигает 300 °C.



GreenSteam

Optimized boiler for great performance and energy savings.

Улучшенный бойлер для большей производительности и экономии энергии..



SmartHeat

Perfect cooking results independently from the loaded amount of product (one tray or full load).

Идеальные результаты приготовления несмотря на загрузку рабочей камеры (один уровень или полная загрузка).



TrueData

Displaying real value of temperature in the cooking chamber.

Отображение фактической температуры в рабочей камере.



Non-Stop-Cooking

Automatic cooking of different products in the same cooking chamber.

Возможность приготовления различных продуктов в одной рабочей камере.



CookBook

Recipe collection with pictures, ingredients and procedure.

Сборник рецептов с фото, списками ингредиентов и описаниями процесса приготовления.



Kromia

Indicating the current operation of the oven by means of a coloured light beneath the knob.

Световая индикация кнопки push-scroll в зависимости от операции.



SmartWash

Suggesting the most appropriate automatic washing program.

Автоматический подбор наиболее подходящей программы мойки.



HACCP

HACCP data collection and storage.

Хранение и сбор операции для системы HACCP.



TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL

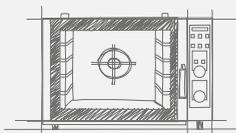
PROGRAMMABLE AND ELECTROMECHANICAL COMBI OVENS

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ И ПЕЧИ С ЭЛЕКТРОННОЙ И ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЯМИ УПРАВЛЕНИЯ

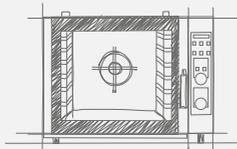


COMBI OVENS // ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

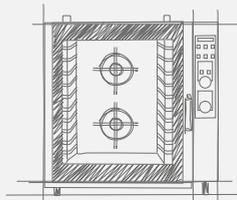
TECNOCOMBI // **TECNODUAL**
 4 / 6 / 10 / 20 x GN1/1 4 / 6 / 10 x GN1/1 - 600x400



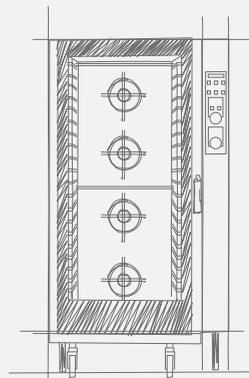
TRAYS // УРОВНИ: 4



TRAYS // УРОВНИ: 6



TRAYS // УРОВНИ: 10



TRAYS // УРОВНИ: 20

<p>PROGRAMMABLE // ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	 <p>WITH PROBE // С ТЕРМОЩУПОМ WITH PROBE AND AUTOMATIC CLEANING // С ТЕРМОЩУПОМ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКОЙ</p>
<p>ELECTROMECHANICAL // ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>7 LEVELS HUMIDIFIER // 7 УРОВНЕЙ ВЛАЖНОСТИ</p>

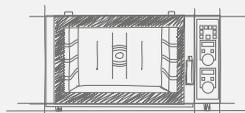


- Hot air convection and steam
- Cooking uniformity and quality
- Cooking with heat probe
- Vacuum cooking
- Cook and chill
- Automatic cleaning system
- Reliability and sturdiness

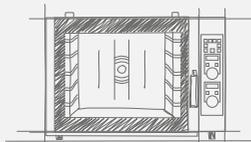
- Конвекция горячего воздуха и увлажнение паром
- Неизменное качество приготовления
- Готовка с термощупом
- Готовка в вакуумной упаковке
- Cook and chill
- Автоматическая мойка
- Надежность и долговечность

COMBI OVENS FOR PASTRY // ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ

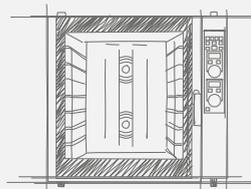
ТЕСНОВАКЕ
3 / 5 / 8 / 16 x 600x400



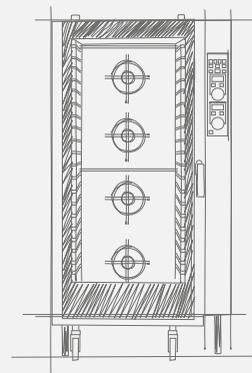
TRAYS // УРОВНИ: 3



TRAYS // УРОВНИ: 5



TRAYS // УРОВНИ: 8



TRAYS // УРОВНИ: 16

<p>PROGRAMMABLE // ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>WITH PROBE // С ТЕРМОЩУПОМ WITH PROBE AND AUTOMATIC CLEANING // С ТЕРМОЩУПОМ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКОЙ TIMED STEAM INJECTION // ТАЙМЕР ВЫБРОСА ПАРА RIDUZIONE POTENZA // ЦИКЛ С ПОНИЖЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ</p>
<p>ELECTROMECHANICAL // ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</p>	<p>7 LEVELS HUMIDIFIER // 7 УРОВНЕЙ ВЛАЖНОСТИ</p>

MODULAR COOKING LINES

МОДУЛЬНЫЕ ЛИНИИ

TECNO90 / TECNO74 / TECNO70 / TECNO65 / TECNO60



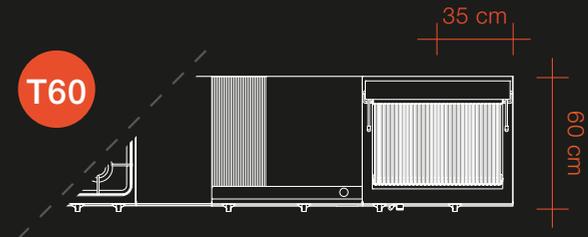
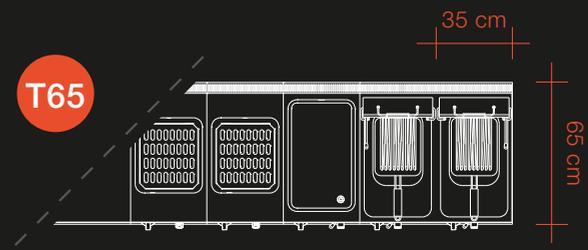
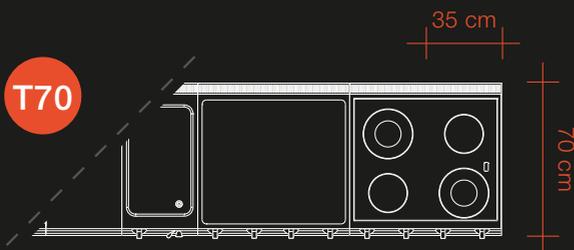
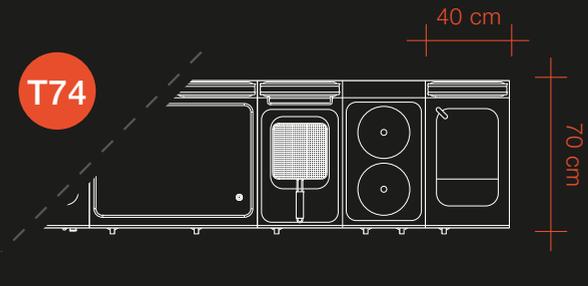
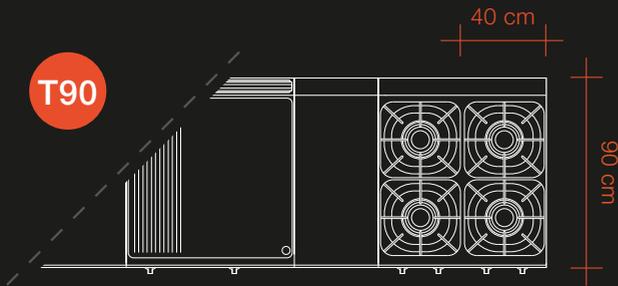
- A wide range to meet the needs of both the small food service and the large kitchen
- Great quality level and appearance
- Maximum attention to safety conditions
- Easy cleaning and maintenances

- Широкий ассортимент, позволяющий подобрать оборудование как для небольших кафе и закусочных, так и для крупных ресторанов.
- Высокое качество и привлекательный дизайн.
- Особое внимание к соблюдению условий безопасности.
- Простота эксплуатации и обслуживания.

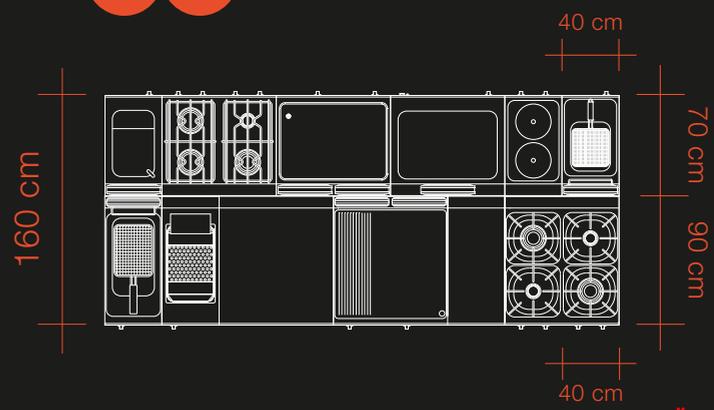


 **tecnoinox**

РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU



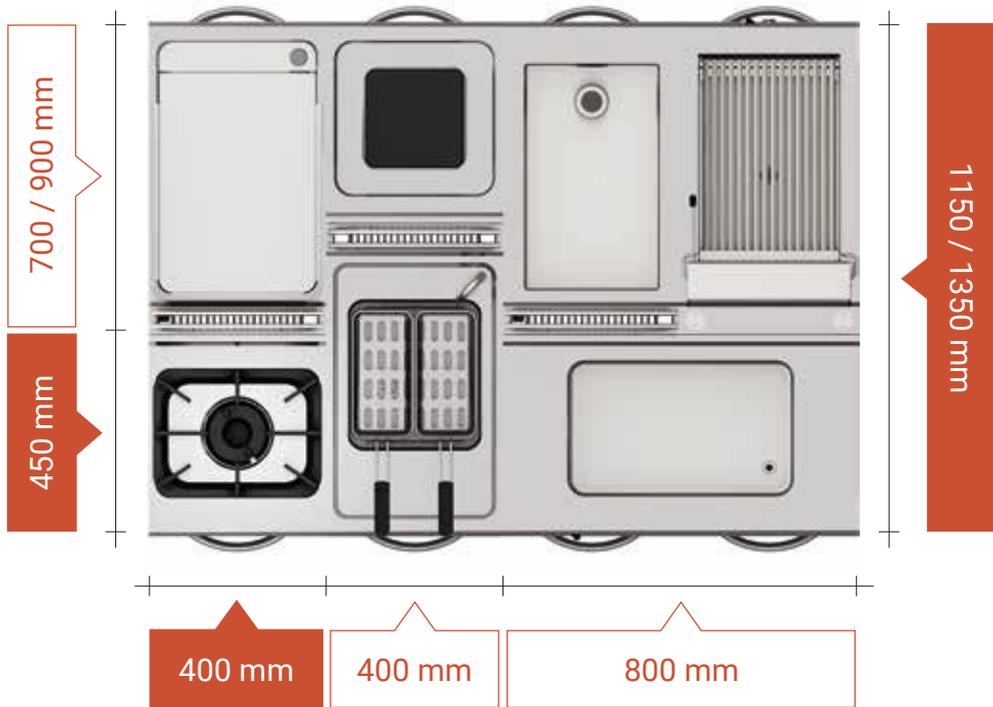
T90+T74



MOSAICO

A NEW CONCEPT OF COMPACT MODULAR COOKING ISLAND

НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ ЦЕНТРАЛЬНОГО КОМПАКТНОГО ОСТРОВА



SMALL DIMENSIONS,
GREAT PERFORMANCES

*МАЛЕНЬКИЕ РАЗМЕРЫ,
БОЛЬШАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ*

GAS BOILING TOPS
ELECTRIC BOILING TOPS
GLASS CERAMIC COOK TOPS

*ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ
ПЛИТЫ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ
ПОВЕРХНОСТЬЮ*

INDUCTION COOK TOPS
BAIN-MARIE
WORK TOPS

*ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ
МАРМИТЫ
НЕЙТРАЛЬНЫЕ СТОЛЫ-ВСТАВКИ*

MO SAI CO



ALL THE BENEFITS OF PROFESSIONAL
COOKING IN A SMALLER ISLAND

*ВСЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ,
ВОПЛОЩЕННЫЕ В КОМПАКТНОМ ОСТРОВЕ*

DROP-IN

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

INSTALL IT WHEREVER YOU WANT

УСТАНОВЛИВАЙТЕ ГДЕ УГОДНО



SALAMANDERS / ГРИЛИ САЛАМАНДРЫ

AU GRATIN FINISHING, COOKING, KEEPING FOOD WARM

*ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЗАВЕРШЕНИЯ,
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДОГРЕВА БЛЮД*



CLASSIC SALAMANDERS
САЛАМАНДРЫ СЕРИИ CLASSIC



ULTRARAPID SALAMANDERS
САЛАМАНДРЫ СЕРИИ ULTRARAPID



LIGHT SALAMANDERS
САЛАМАНДРЫ СЕРИИ LIGHT



GAS SALAMANDERS
ГАЗОВЫЕ САЛАМАНДРЫ



ICE CRUSHER / ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЛЬДА



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU