

A TOUCH OF INNOVATION

TAP[®]





 **TECNOINOX**

A



A TOUCH
OF INNOVATION



STANDARDIZZAZIONE & PERSONALIZZAZIONE P. 06
STANDARDISATION & CUSTOMISATION

SEMPLICITÀ P. 08
SIMPLICITY

TECNOLOGIE PER LO CHEF P. 10
TECHNOLOGIES FOR THE CHEF

PRESTAZIONI P. 22
PERFORMANCE

DESIGN P. 30

IL FORNO TECNOINOX A PIÙ ALTO CONTENUTO DI TECNOLOGIA

TAP® È IL PRIMO FORNO TECNOINOX CON INTERFACCIA TOUCH, PENSATO IN OGNI SUO ASPETTO PER FORNIRE SOLUZIONI ALL'OPERATIVITÀ QUOTIDIANA IN CUCINA.

LE FUNZIONI AVANZATE DI COTTURA SI ACCOMPAGNANO AD UN DESIGN FINALIZZATO A RENDERE FACILE, VELOCE, IMMEDIATO ED INTUITIVO L'UTILIZZO DEL FORNO, L'IMPOSTAZIONE DEI PROGRAMMI DI COTTURA, L'ACCESSO AL RICETTARIO E LA MODIFICA DELLE TANTE RICETTE PREIMPOSTATE.

LE SOLUZIONI COSTRUTTIVE SONO INNOVATIVE RISPOSTE AD ESIGENZE DI LAVORO E DI IGIENE, CON LA QUALITÀ DI MATERIALI E LAVORAZIONI DI TECNOINOX

THE TECNOINOX OVEN WITH THE HIGHEST TECHNOLOGICAL STANDARDS

TAP® IS THE FIRST TECNOINOX OVEN WITH A TOUCH INTERFACE, DESIGNED TO PROVIDE COMPREHENSIVE SOLUTIONS FOR EVERYDAY KITCHEN NEEDS.

THE ADVANCED COOKING FUNCTIONS GO HAND IN HAND WITH A DESIGN AIMED AT RENDERING THE USE OF THE OVEN, THE SETUP OF COOKING PROGRAMS, ACCESS TO THE RECIPE COLLECTION AND CHANGES TO THE MANY PRESET RECIPES EASY, QUICK, CONVENIENT, IMMEDIATE AND INTUITIVE.

THE DESIGN SOLUTIONS REPRESENT INNOVATIVE ANSWERS TO KEY OPERATIONAL AND HYGIENE RELATED NEEDS, WITH THE QUALITY OF MATERIALS AND CRAFTSMANSHIP ASSOCIATED WITH THE TECNOINOX NAME.



STANDARDIZZAZIONE STANDARDISATION

*Risultati di cottura costanti
grazie alle tante ricette
preimpostate*

*Constant cooking results
thanks to the numerous
preset recipes*

*TAP® lavora al posto tuo:
automazione di svariate
funzioni*

*TAP® works for you:
various function
automations*

*TAP® pensa al posto tuo:
suggerimenti sull'utilizzo ottimale
delle funzioni*

*TAP® thinks for you:
optimal function-use
suggestions*

PERSONALIZZAZIONE CUSTOMISATION

*Completo controllo
dei parametri di cottura,
in ogni momento*

*Full control
of cooking parameters
at any time*

*Crea e salva le tue ricette personali,
modifica e salva le ricette
preimpostate*

*Create and save
your personalised recipes;
change and save preset recipes*

*Aggiungi parole chiave alle
ricette per facilitare
la ricerca*

*Add key words to recipes
to simplify searches*

myTAP®

*Organizza i tuoi contenuti
preferiti in My Tap®*

*Le tue personalizzazioni diventano
nuovi standard a disposizione dei
tuoi collaboratori*

*Organise your favourites
in My Tap®*

*Your preferences become the new
standard settings, available to all
your co-workers*



TAP®

STANDARDIZZAZIONE & PERSONALIZZAZIONE

STANDARDISATION & CUSTOMISATION

TAP®: A MISURA DEL GRANDE CHEF COSÌ COME DEL GRANDE CENTRO DI COTTURA

TAP® È AUTOMAZIONE, STANDARDIZZAZIONE DELLE COTTURE, RICETTARIO PRONTO ALL'USO: LA CERTEZZA E LA COSTANZA DEL RISULTATO DI OGNI COTTURA RENDE TAP® UNO STRUMENTO DI LAVORO AFFIDABILE NEI CENTRI DI COTTURA E NELLE STRUTTURE IN CUI L'OPERATIVITÀ È DELEGATA DALLO CHEF AI SUOI OPERATORI DI FIDUCIA.

MA TAP® È ANCHE TECNOLOGIA SU MISURA CHE RICORDA LE ULTIME COTTURE REALIZZATE, LE RICETTE PREFERITE E LASCIA ALLO CHEF IL MASSIMO CONTROLLO DELLA COTTURA E LA POSSIBILITÀ DI MODIFICARE IN POCHI PASSAGGI ANCHE I PARAMETRI DELLE RICETTE PREIMPOSTATE.

L'AREA MY TAP® È IL CONTENITORE IN CUI LO CHEF PUÒ COSTRUIRE LIBERAMENTE IL SUO PERSONALISSIMO TAP® SECONDO LA STAGIONALITÀ DEL MENÙ, I PIATTI A TEMA, LE COTTURE PIÙ UTILIZZATE, ORGANIZZANDO I CONTENUTI PREFERITI IN CARTELLE.

SENZA DIMENTICARE LA POSSIBILITÀ DI IMPOSTARE MANUALMENTE I PROGRAMMI DI COTTURA IN OGNI FASE, LASCIANDO SPAZIO ALLA CREATIVITÀ.

TAP®: DESIGNED FOR THE NEEDS OF PROFESSIONAL CHEFS AND LARGE COOKING CENTRES

TAP® OFFERS AUTOMATION, COOKING STANDARDISATION, A RECIPE COLLECTION READY FOR USE: THE CERTAINTY AND CONSISTENCY OF RESULTS IN EVERY COOKING PROCESS MAKES TAP® A RELIABLE WORKING TOOL IN COOKING CENTRES AND IN FACILITIES WHERE WORK IS DELEGATED BY THE CHEF TO QUALIFIED STAFF.

HOWEVER, TAP® IS ALSO AN INTELLIGENT AND CUSTOMISED TECHNOLOGY THAT RECALLS THE PREVIOUSLY USED COOKING PROGRAMS, FAVOURITE RECIPES AND GUARANTEES THE CHEF A MAXIMUM CONTROL OVER THE COOKING PROCESS, ALSO GIVING THE POSSIBILITY TO EDIT THE PARAMETERS ASSOCIATED WITH PRESET RECIPES IN A FEW QUICK STEPS.

THE MY TAP® AREA IS A PLACE IN WHICH THE CHEF CAN FREELY CREATE HIS OWN CUSTOMISED TAP® ACCORDING TO SEASONAL MENUS, THEMED DISHES AND THE MOST USED COOKING TECHNIQUES, ORGANISING FAVOURITE CONTENTS IN FOLDERS.

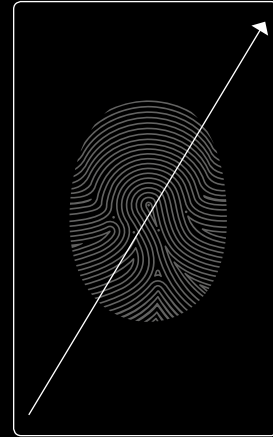
WITHOUT FORGETTING THE POSSIBILITY TO MANUALLY CONFIGURE THE COOKING PROGRAMS AT EVERY STAGE, LEAVING SPACE FOR CREATIVITY.



7" TOUCH SCREEN CAPACITIVO
7" CAPACITIVE TOUCH SCREEN

TAP[®]

SEMPLICITÀ
SIMPLICITY



TAP[®]: LA TECNOLOGIA FACILE

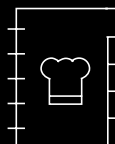
LA VERA INNOVAZIONE NON PUÒ CHE ESSERE ALLA PORTATA DI TUTTI. IL TOUCH SCREEN DI TAP[®] È LA PORTA DI ACCESSO A CONTENUTI, IDEE E LIBERTÀ DI UTILIZZO: PER QUESTO L'INTERFACCIA È PRIMA DI TUTTO PROGETTATA PER ESSERE SEMPLICE ED INTUITIVA, UNO STRUMENTO CHE AGEVOLA IL LAVORO, IN NESSUN CASO UNA COMPLICAZIONE.

TAP[®]: FRIENDLY TECHNOLOGY

TRUE INNOVATION IS NOW WITHIN EVERYONE'S REACH. THE TAP[®] TOUCH SCREEN FUNCTIONALITY IS THE GATEWAY TO CONTENTS, IDEAS AND FREEDOM OF USE: FOR THIS REASON, THE INTERFACE IS FIRST AND FOREMOST DESIGNED TO BE SIMPLE AND INTUITIVE, A TOOL ABLE TO MAKE LIFE EASIER, WITHOUT INTRODUCING ANY COMPLICATIONS.



Cottura manuale
Manual setting



Ricettario
Cookbook



Multifood



MyTAP[®]



Climafix



PowerGrill



GreenSteam



SmartHeat



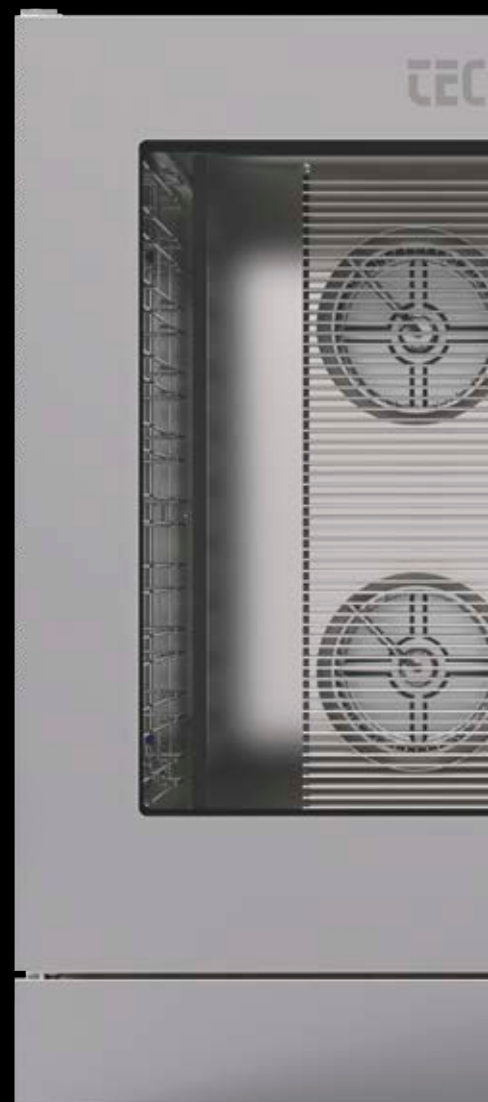
TrueData



Non-Stop-Cooking



Ready-To-Serve



TAP[®]

TECNOLOGIE
PER LO CHEF

*TECHNOLOGIES
FOR THE CHEF*



CookBook



Kromia



SmartWash



HACCP

< 2:50 PM Chamber °C
200

NOME RICETTA
RECIPE NAME

Sliced beef steak

SALVA NEI PREFERITI
SAVE TO FAVOURITES

FASI DI COTTURA
COOKING PHASES

FOTO DELLA RICETTA
PHOTO OF THE RECIPE

▽ Ingredients

Ingredients for 4 people
600 g sliced beef (not too lean)
1 spoonful of Worcester sauce

INGREDIENTI E PREPARAZIONE
INGREDIENTS AND
COOKING PROCESS

PERSONALIZZA LA RICETTA
CUSTOMISE THE RECIPE

Personalize

AVVIA
START



Come cercare
le ricette TAP®:

How to search
for TAP® recipes:



PREFERITI
FAVOURITES



ULTIME COTTURE
RECENTLY COOKED



PAROLE CHIAVE
TAGS



CATEGORIE DI ALIMENTI
CATEGORIES



TECNICHE DI COTTURA
COOKING TECHNIQUES



Il Ricettario di Tap®: non programmi di cottura, ma vere e proprie ricette

*Tap® Cookbook:
no longer just cooking programs,
but real recipes*

Per chi sa esattamente cosa cerca le ricette sono accessibili attraverso la ricerca libera, per parole chiave, mentre per chi vuole farsi ispirare il ricettario è diviso per tipologia di alimento e tecniche di cottura.

A partire da ogni ricetta è possibile apportare modifiche ai diversi parametri, salvare la ricetta, aggiungere un tag per personalizzare e facilitare la ricerca, salvare tra i preferiti.

Il ricettario si alimenta con le ricette personali impostate e salvate dallo chef, creando nuovi standard per tutti i collaboratori.

For those who know exactly what they are looking for, the recipes are accessible using the free keyword search, while for those who wish to be inspired, the cookbook is organised by type of food and cooking techniques.

From each recipe, it is possible to make changes to the various parameters, save the recipes, add a tag to customise and simplify the search functionality or to save as a favourite.

The recipe collection is being enriched by the customised recipes saved by the chef, creating new standards for all co-workers.



MULTIFOOD



- CIBI DIVERSI CONTEMPORANEAMENTE IN COTTURA
- OTTIMIZZAZIONE DI TEMPI E QUALITÀ: EFFICIENZA E SERVIZIO
- COMPATIBILITÀ DELLE RICETTE SUGGERITA DA TAP®
- AVVISI AUTOMATICI SU QUANDO INFORNARE O ESTRARRE LE DIVERSE PIETANZE

- *DIFFERENT FOODS COOKED AT THE SAME TIME*
- *TIME AND QUALITY OPTIMISATION: EFFICIENCY AND SERVICE*
- *COMPATIBILITY OF RECIPES SUGGESTED BY TAP®*
- *AUTOMATIC ALERTS INDICATING WHEN TO INSERT AND REMOVE DIFFERENT DISHES FROM THE OVEN*



∞ / Non-Stop-Cooking

Flessibilità per le cotture esresse *Express cooking flexibility*



In modalità **Non-Stop-Cooking** in cucina si lavora con cotture esresse: il forno funziona a temperatura e livello di umidità fissi, proponendo una serie di ricette compatibili con i medesimi parametri di cottura.

Durante il servizio, all'arrivo della comanda, il forno è pronto per cuocere piatti diversi in momenti diversi, avvisando quando ogni singola teglia può essere estratta e servita.



*In the **Non-Stop-Cooking** mode, express cooking techniques are used in the kitchen: the oven works at fixed temperature and humidity levels, recommending a series of recipes compatible with the same cooking parameters.*

During the service, once the order is received, the oven is ready to cook different dishes at different times, providing alerts when every single tray can be removed and served.



👤 / Ready-To-Serve

Tutto pronto, tutto in tempo *Everything's ready, everything's on time*



Tutto pronto allo stesso tempo: un servizio di banqueting, il lavoro di una mensa, la gestione di un menù per servire contemporaneamente un gran numero di coperti non rischiano errori nelle tempistiche.

Una volta selezionati i piatti, TAP® avvisa quando è il momento di infornare ogni singola teglia, in modo che tutto sia pronto nello stesso momento.



Everything is ready at the same time: a banqueting service, the work of a canteen, managing a menu to serve a large number of courses simultaneously, without risking any mistake in terms of timing.

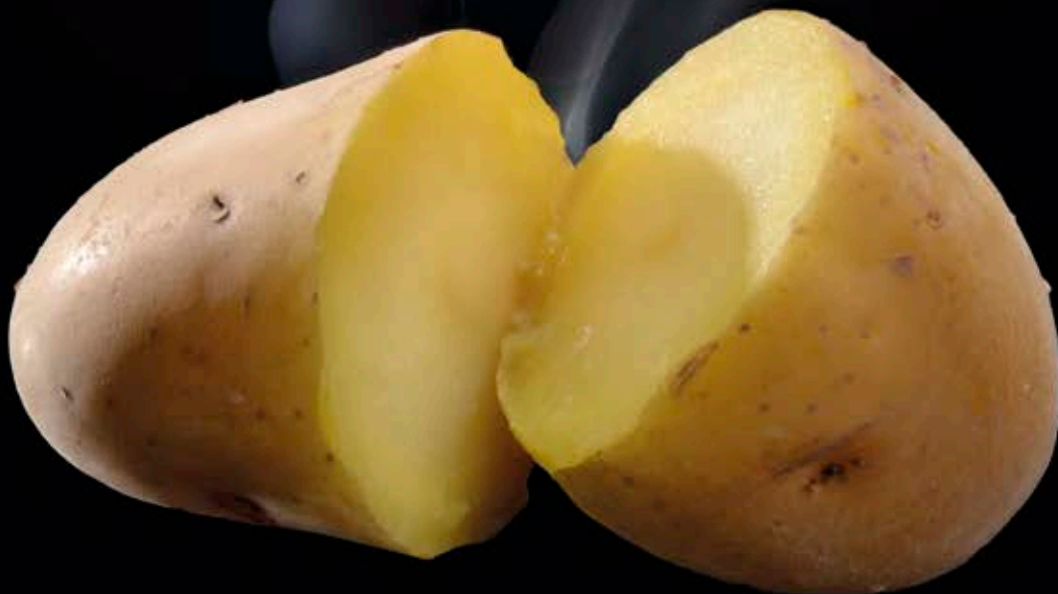
Once the dishes have been selected, TAP® provides an alert when it is time to put every single tray into the oven, ensuring that everything is ready at the same time.

**Climafix**

Una tecnologia per il controllo di umidità *A technology for humidity control*

Climafix monitora costantemente il valore reale in camera, mantenendo bilanciata l'umidità a garanzia di un prodotto con la giusta consistenza e l'aspetto desiderato. Grazie a **Climafix**, TAP® ottimizza i risultati delle cotture lunghe, portando al minimo il calo peso del prodotto.

Climafix constantly controls the actual value in the chamber, maintaining a balanced humidity level to guarantee a product with the right texture and the desired appearance. Thanks to **Climafix**, TAP® optimises the results of long cooking techniques, minimising weight loss due to the dehydration of the product.



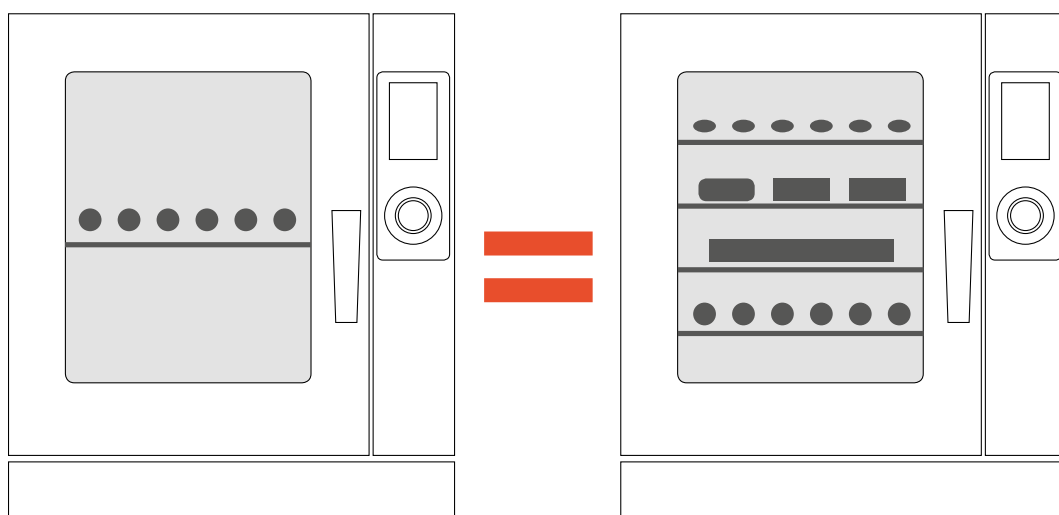


Risultati di cottura sempre costanti, indipendentemente dal carico

*Uniform cooking results every time,
no matter the quantity*

TAP® riconosce la quantità di cibo in forno e modula potenza e temperatura per garantire risultati di cottura sempre costanti, a pieno carico così come con un'unica teglia di prodotto in camera.

TAP® recognises the quantity of food in the oven and adjusts the power and temperature to guarantee uniform cooking results every time, whether full to capacity or with just one tray of product in the chamber.





PowerGrill



La potenza dei 300 °C per cotture particolari *300 °C power for specific types of cooking*

Per cotture speciali come la pizza tonda, le focacce e per grigliare in modo efficace, TAP® può raggiungere in modo controllato temperature fino a 300 °C, limitando automaticamente il tempo di funzionamento ad elevate temperature per garantire sempre le migliori condizioni di sicurezza.

For specific types of cooking like a round pizza or focaccia and for efficient grilling, TAP® can reach controlled temperatures of up to 300 °C, automatically limiting the operating time at high temperatures to guarantee maximum safety at all times.





Qualità del vapore, risparmio di energia *Quality steam and energy savings*

Grazie al boiler ad elevate prestazioni che satura la camera con minore utilizzo di acqua ed energia, TAP® garantisce cotture a vapore di alta qualità, risparmio nei consumi e rispetto dell'ambiente.

Thanks to the high-performing boiler that saturates the chamber, using less water and energy, TAP® guarantees high-quality steam cooking, lower consumption and respect for the environment.





Un colore per ogni funzione

A colour for every function

La luce a LED sotto la manopola di TAP® cambia colore ed informa lo chef sull'operatività del forno:

The LED light under the TAP® dial changes colour and informs the chef of the operating status:



Navigazione nei menù
Navigating the menus

Forno in cottura
Oven cooking

Cotture in pausa
Cooking paused

In lavaggio o raffreddamento
Cleaning or cooling

Intermittente: forno in stand-by
Flashing: oven on stand-by



La reale temperatura in camera di cottura, sempre sotto controllo

The real temperature in the cooking chamber is always under control

TrueData è la tecnologia di TAP® che mostra sempre la reale temperatura in forno, lasciando agli operatori il pieno controllo di ogni fase di cottura. Mentre TAP® lavora, inoltre, i parametri di cottura sono ben visibili a colpo d'occhio grazie alla modalità di visualizzazione da lontano. Al termine di ogni cottura TAP® visualizza i dati di consumo.

TrueData is the technology used for TAP® that always shows the real temperature in the oven, making sure the operator has full control over every stage of the cooking process. While TAP® is in operation, the cooking parameters are also easily visible at a glance, thanks to the distance display mode. TAP® displays consumption data at the end of each cooking cycle.





Lavaggio intelligente: igiene e risparmio di tempo

Intelligent cleaning: improves hygiene and saves times

SmartWash è il lavaggio automatico intelligente, perché suggerisce il programma più adatto rispetto ai parametri di cottura utilizzati. Con 5 diversi livelli di lavaggio, la pulizia regolare di TAP® costa meno, sia in termini di consumi di acqua e detergente, correttamente dosati dal programma, sia di ore di lavoro, perché non è necessaria alcuna supervisione o intervento di un operatore. Il detergente Tecnoinox è uno speciale prodotto bicomponente con detergente e brillantante, che garantisce la pulizia perfetta del forno con il giusto livello di lavaggio.

Lavaggio del boiler: TAP® è dotato di un sistema di lavaggio del boiler che non richiede un intervento di un tecnico e che gestisce gli avvisi e la pulizia periodica in modo automatico.

SmartWash TAP® suggests an automatic washing program which is considered the most suitable for the previously set cooking parameters. With 5 different cleaning programs, regular cleaning of TAP® ovens costs less, both in terms of consumption of water and detergent, (with accurate doses measured by the program), as well as hours of work considering that is not necessary to oversee the cleaning process.

Tecnoinox detergent is a special two-component product consisting of detergent and rinse aid, which guarantees the perfect cleaning of the oven with the right washing level.

TAP® boiler cleaning system doesn't require intervention by a technician and automatically manages alerts and periodic cleaning operations.



HARD



Medium



Soft



Fast



Risciacquo
Rinse



Garanzia di qualità nei processi di cottura

The guarantee of safety in cooking processes

TAP® si preoccupa della sicurezza dei clienti e della tranquillità degli operatori, memorizzando come da normativa **HACCP** la temperatura di cottura insieme ai tempi delle ricette realizzate. I dati sono visualizzabili sullo schermo e si possono scaricare con USB.

TAP® places a strong emphasis on the safety of customers and on the quietness of operators, memorising cooking temperatures as required by HACCP regulations, together with the times associated with the realised recipes. The data is viewable on the screen and can be downloaded via USB.



TAP®

PRESTAZIONI

PERFORMANCE



COTTURA NOTTURNA
OVERNIGHT COOKING



COTTURA CON SONDA
COOKING WITH A PROBE



COOK & CHILL



UNIFORMITÀ DI COTTURA
COOKING UNIFORMITY



VAPORE // STEAM

COTTURE DELICATE
DELICATE COOKING

VAPORE AD ALTA E BASSA TEMPERATURA
LOW AND HIGH TEMPERATURE STEAM

COTTURA SOTTOVUOTO
VACUUM COOKING

PASTORIZZAZIONE E STERILIZZAZIONE
PASTEURISATION AND STERILISATION

VASOCOTTURA
JAR COOKING

RIGENERAZIONE
REGENERATION



COTTURA NOTTURNA

OVERNIGHT COOKING



Automazione al servizio della produttività

Automation for improved productivity

Cotture lunghe a basse temperature controllate, con o senza sonda, possono essere autonomamente gestite da TAP® anche nei momenti di inattività della cucina, come la notte o il pomeriggio: programmando la fase di mantenimento il forno conserva il prodotto alla giusta umidità e temperatura fino all'intervento dell'operatore. Grazie al sistema **Climafix**, il calo di peso del prodotto è minimizzato e le carni si mantengono eccezionalmente morbide.

*Long cooking techniques at controlled low temperatures, with or without the use of a probe, can be independently managed by TAP® even when the kitchen is idle, such as during the night or during the afternoon: by programming the keep-warm phase, the oven keeps the product at the correct humidity and temperature level, until the intervention of the operator. Thanks to the **Climafix** system, the product weight loss is minimised and meats remain exceptionally tender.*



COTTURA CON SONDA

COOKING WITH A PROBE

La precisione non è mai stata così semplice

Precision has never been so simple

SONDA MULTIPUNTO

TAP® è dotato di sonda multipunto che rileva la temperatura del prodotto in cottura in 5 diversi punti lungo lo spillone, ovviando ad eventuali errori di inserimento.

La sonda multipunto è alloggiata internamente alla camera di cottura, senza connettori esterni: l'utilizzo è in questo modo più semplice e la sonda è sempre a portata di mano.

MULTIPOINT PROBE

TAP® is equipped with a multipoint probe that detects the temperature of the product during the cooking process in 5 different points along the probe, reducing to minimum the possibility of errors.

The multipoint probe is housed inside the cooking chamber, without external connectors: the use is thus easier and the probe is always at hand.

SONDA AD AGO PER COTTURA SOTTOVUOTO

Disponibile come accessorio, la sonda ad ago per cotture sottovuoto trova alloggiamento nel comodo Utility Box sotto la porta del forno.

NEEDLE PROBE FOR VACUUM COOKING

Available as an accessory, the needle probe for vacuum cooking is housed in the convenient Utility Box located under the oven door.



COOK AND CHILL

Caldo e freddo: la perfetta organizzazione del ciclo di lavoro in cucina

The perfect organisation of the working cycle in the kitchen

Utilizzato insieme all'abbattitore, TAP® è un eccezionale strumento per la razionalizzazione dell'operatività in cucina, non solo per i servizi di banqueting che lavorano su grandi quantità da preparare con anticipo, ma anche per il piccolo ristorante che può proporre un menù più vasto con la qualità delle cotture espresse e la garanzia di un servizio rapido. Gli sprechi di prodotto fresco invenduto sono minimizzati.

Used together with the blast freezer, TAP® is an exceptional tool for streamlining and organising the work in the kitchen, not only for banqueting services serving large quantities of food that must be prepared in advance, but also for the small restaurant, which is able to offer a richer menu with the quality of express cooking techniques and the guarantee of timely service. The waste of unsold fresh product is minimised.



UNIFORMITÀ DI COTTURA COOKING UNIFORMITY

COTTURE PERFETTE
DALLA PRIMA ALL'ULTIMA TEGLIA

*PERFECT COOKING
FROM THE FIRST TRAY TO THE LAST*

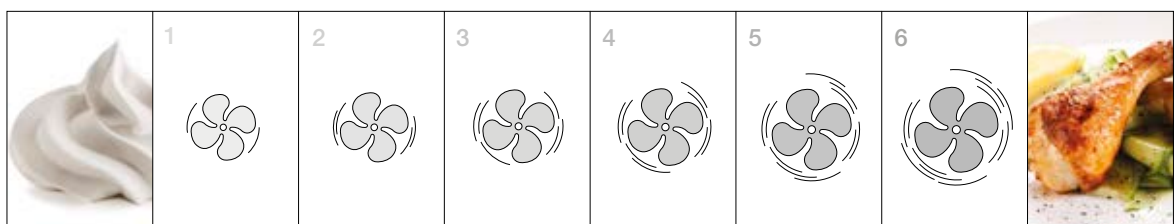


LE VENTOLE DI TAP® AD ALTO RENDIMENTO, L'INVERSIONE DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLE VENTOLE E LA PARTICOLARE CONFORMAZIONE DEL DEFLETTORE PRODUCONO UNA VENTILAZIONE UNIFORME SIA SULLA SINGOLA TEGLIA, INDIPENDENTEMENTE DA DOVE IL CIBO È POSIZIONATO, SIA TRA LE TEGLIE, DA QUELLA PIÙ IN ALTO A QUELLA PIÙ IN BASSO.

TAP® PERMETTE DI SELEZIONARE TRA 6 VELOCITÀ DELLE VENTOLE PIÙ 6 VELOCITÀ INTERMITTENTI, NEL RISPETTO DI QUALSIASI PRODOTTO, DAL PIÙ DELICATO E LEGGERO A QUELLI CHE RICHIEDONO UN FLUSSO D'ARIA PIÙ INTENSO ED UNA TEMPERATURA PIÙ ELEVATA.

THE HIGH-EFFICIENCY TAP® FANS, INVERSION OF THE DIRECTION OF ROTATION OF THE FANS, AND THE PARTICULAR SHAPE OF THE DEFLECTOR CREATE UNIFORM VENTILATION WHETHER FOR A SINGLE TRAY - REGARDLESS OF WHERE THE FOOD IS POSITIONED - OR BETWEEN MULTIPLE TRAYS, FROM THE HIGHEST TO THE LOWEST.

TAP® OFFERS A CHOICE OF 6 FAN SPEEDS, PLUS 6 INTERMITTENT SPEEDS TO BEST COOK ANY FOOD, FROM THE LIGHTEST AND MOST DELICATE PRODUCT TO THOSE THAT REQUIRE MORE INTENSE AIR FLOW AND HIGHER TEMPERATURES.



6 velocità delle ventole, più 6 velocità intermittenti / 6 fan speeds, plus 6 intermittent

COTTURA A VAPORE STEAM COOKING

I TANTI VANTAGGI
DEL VAPORE DI QUALITÀ

*THE MANY ADVANTAGES
OF QUALITY STEAM*



L'UTILIZZO DEL VAPORE NELLA COTTURA IN FORNO RIVOLUZIONA LA QUALITÀ DEL PRODOTTO ED INTRODUCE TECNICHE DI COTTURA PARTICOLARMENTE EFFICACI.

IL VAPORE ACCELERA I TEMPI DI COTTURA, CONSENTE COTTURE A BASSA TEMPERATURA E MANTIENE I PRODOTTI PIÙ MORBIDI, CONSERVANDO I LIQUIDI DEGLI ALIMENTI IN COTTURA INSIEME ALLE PROPRIETÀ NUTRITIVE, AL SAPORE ED ANCHE ALL'ASPETTO, VALORIZZANDO I COLORI DEI CIBI. CUCINARE A VAPORE SIGNIFICA QUINDI ANCHE RISPARMIARE SUI CONDIMENTI.

THE USE OF STEAM WHEN BAKING OR COOKING IN AN OVEN REVOLUTIONISES THE QUALITY OF THE PRODUCT AND INTRODUCES PARTICULARLY EFFECTIVE COOKING TECHNIQUES.

THE STEAM ACCELERATES COOKING TIMES, ALLOWS TO COOK AT LOW TEMPERATURES AND KEEPS THE PRODUCTS TENDER, PRESERVING THE COOKING LIQUIDS ALONG WITH THE CORRESPONDING NUTRITIONAL PROPERTIES, FLAVOURS AND APPEARANCE, WHILE ALSO ENHANCING THE COLOUR OF THE PREPARED FOODS. STEAMING MEANS ALSO SAVING ON SEASONING.

COTTURE DELICATE

DELICATE COOKING

LA COTTURA CHE RISPETTA I CIBI

La cottura a vapore rispetta i prodotti delicati come le verdure in foglia ed il pesce, esaltandone sapore, aspetto e consistenza.

COOKING THAT TAKES CARE OF YOUR FOOD

Steam cooking respects the delicate nature of products such as leafy vegetables and fish, enhancing the taste, appearance and texture.



VAPORE AD ALTA E BASSA TEMPERATURA

LOW AND HIGH TEMPERATURE STEAM

SU MISURA PER OGNI ESIGENZA

Il vapore non è tutto uguale: TAP® è in grado di produrre vapore non solo a 100 °C, ma anche a temperatura ambiente nelle versioni con boiler, rispettando le cotture delicate.

Per accelerare la cottura di un prodotto surgelato, all'opposto, TAP® può lavorare a vapore con temperatura in camera fino a 130 °C.

MADE TO MEASURE, TO SUIT EVERY NEED

Steam is not all equal: TAP® is able to produce steam not only at 100 °C, but even at room temperature in the versions with a boiler, respecting the needs of products and dishes that require delicate cooking.

By contrast, to accelerate the preparation of frozen products, TAP® is able to work with steam at a cooking chamber temperature of up to 130 °C.

PASTORIZZAZIONE E STERILIZZAZIONE

PASTEURISATION AND STERILISATION

SICUREZZA NELLA CONSERVAZIONE

Attraverso l'utilizzo del vapore, TAP® prevede programmi di sterilizzazione e pastorizzazione, a bassa temperatura a 65 °C o ad alta temperatura ad 85 °C, per la lunga conservazione del prodotto.

GUARANTEED CONSERVATION OF THE PRODUCT

Through the use of steam TAP® provides sterilisation and pasteurisation programs at low (65 °C) or high (85 °C) temperatures, simplifying conservation of the product.



VASOCOTTURA

JAR COOKING



SAPORE E LEGGEREZZA

La cottura all'interno di vasetti di vetro preserva la maggior parte delle proprietà organolettiche degli ingredienti, degradandone al minimo composizione, consistenza, colore e profumi: in questo modo sono necessari meno grassi e condimenti. La pietanza può essere servita direttamente nel suo vaso di cottura.

FLAVOUR AND LIGHTNESS

Cooking inside glass jars preserves most of the organoleptic properties of the ingredients, with minimal impact to composition, texture, colour and fragrance of the product: thus, less fat and less seasoning is required. The dish can be served directly in its cooking pot.

COTTURA SOTTOVUOTO

VACUUM COOKING

IGIENICA, DELICATA, CONVENIENTE

La cottura sottovuoto è igienica, veloce, mantiene il prodotto straordinariamente morbido e saporito, può essere effettuata con apposita sonda, consente di cuocere nella stessa camera gli alimenti più diversi senza alcuna contaminazione di sapori, aumenta i tempi di conservazione del prodotto. Tutto questo grazie al vapore.

HYGIENIC, DELICATE, CONVENIENT

Vacuum cooking is hygienic, fast, keeps the product extraordinarily tender and full of flavour, it can be carried out with the use of a special probe, it allows to cook different foods in the same chamber without any contamination of flavours, it increases product conservation times. All this thanks to the use of steam.

RIGENERAZIONE

REGENERATION

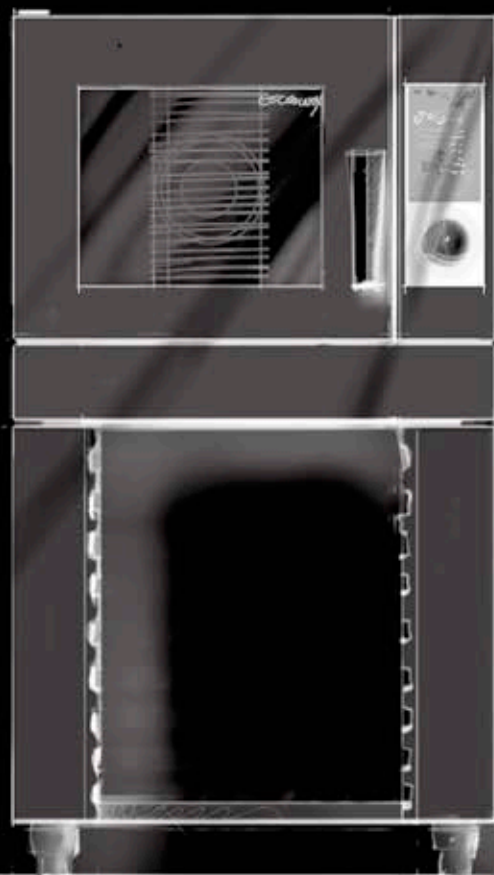


NIENTE PIÙ SPRECHI, CON LA QUALITÀ DEL PRODOTTO FRESCO

TAP® prevede una serie di programmi di rigenerazione del prodotto precedentemente abbattuto. Il vapore sottile del boiler non bagna il piatto nel caso di rigenerazione di prodotto già impiattato.

NO MORE WASTE, WITH THE QUALITY OF THE FRESH PRODUCT

TAP® provides a series of regeneration programs for previously cooked products. The delicate steam generated by the boiler does not introduce moisture on the plate in case of regeneration of already plated dishes.



M. Jachs
15

TAP®

DESIGN

FORMA E FUNZIONE
FORM & FUNCTION

By Marc Sadler



PUNTO DI INCONTRO TRA BELLEZZA E FUNZIONALITÀ, IL DESIGN DI TAP® NASCE DALLA COLLABORAZIONE CON MARC SADLER, DESIGNER DI FAMA ED ESPERIENZA INTERNAZIONALI. LA PULIZIA FORMALE DI TAP® SI TRADUCE IN SOLUZIONI ERGONOMICHE E FUNZIONALI, CREANDO LE CONDIZIONI PER LAVORARE IN MODO ORDINATO E RAZIONALE. LE LINEE NETTE DEL FORNO RIFLETTONO LA SEMPLICITÀ DI UTILIZZO.

A MEETING POINT BETWEEN BEAUTY AND FUNCTIONALITY, THE DESIGN OF TAP® OVENS WAS REALISED IN COLLABORATION WITH MARC SADLER, RENOWNED DESIGNER WITH EXTENSIVE INTERNATIONAL EXPERIENCE. THE ESSENTIAL DESIGN OF TAP® TRANSLATE INTO ERGONOMIC AND FUNCTIONAL SOLUTIONS, ABLE TO CREATE THE REQUIRED CONDITIONS TO WORK IN AN ORDERLY AND RATIONAL MANNER. THE CLEAN LINES OF THE OVEN REFLECT THE SIMPLICITY OF USE.

**DEFLETTORE
DEFLECTOR**

Il deflettore in tondino su tutta l'altezza della camera favorisce un'ottimale ventilazione ed uniformità di cottura.

The rod deflector found along the entire height of the cooking chamber promotes optimum ventilation and ensures cooking uniformity.

**MANIGLIA E MANOPOLA
HANDLE AND KNOB**

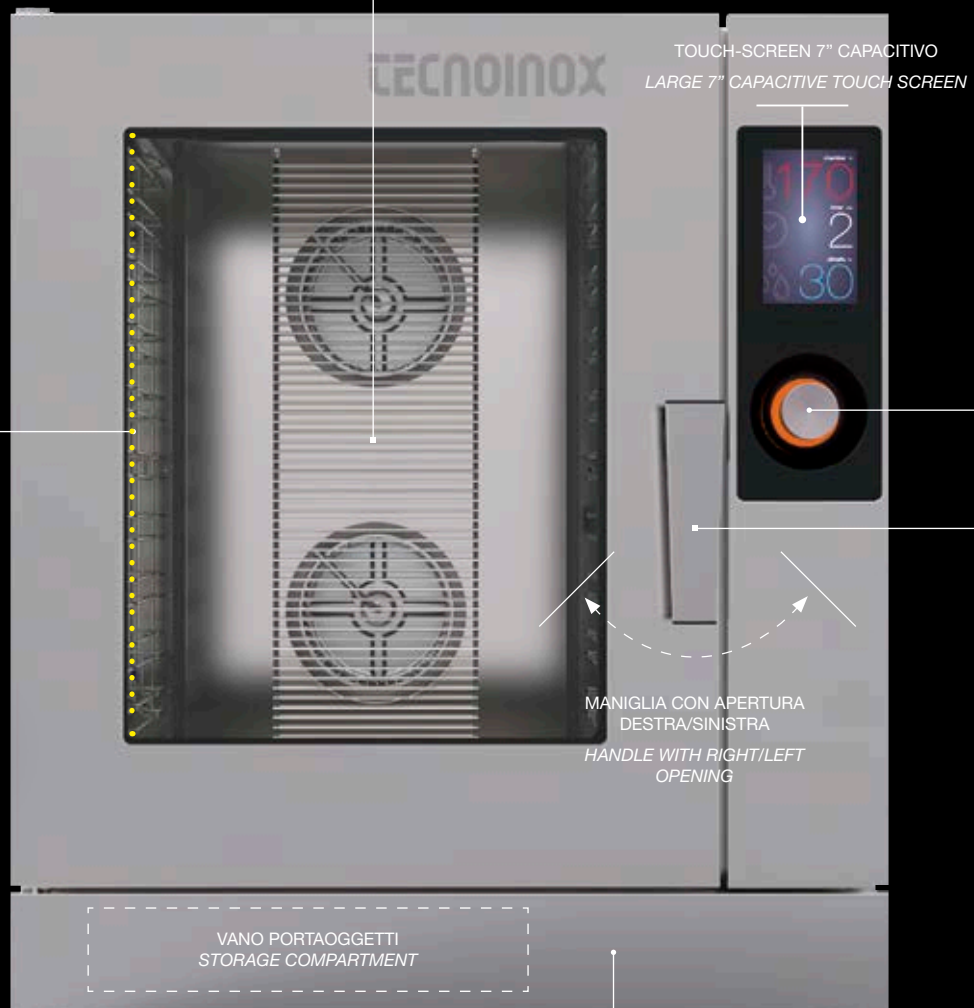
Maniglia e manopola sono ergonomiche ed anti-impronta. La maniglia è rivestita con materiale antiscivolo nella parte dell'impugnatura.

The handle and knob are ergonomic and fingerprint resistant. The handle is covered with non-slip material in the grip section.

**BARRA LED
LED STRIP**

Illuminazione uniforme di tutte le teglie grazie alla barra LED interna alla porta.

Uniform lighting of all the trays thanks to the LED strip positioned in the door.



MANIGLIA CON APERTURA
DESTRA/SINISTRA
HANDLE WITH RIGHT/LEFT
OPENING

VANO PORTAOGGETTI
STORAGE COMPARTMENT



UTILITY BOX

Gli accessori tecnici di TAP® trovano collocazione all'interno della struttura del forno: accesso USB, connettore sonda ad ago, vano portaoggetti, doccia avvolgibile.

The TAP® technical accessories are conveniently housed inside the oven structure: USB access, needle probe connector, storage compartment, roll-up shower unit.

Dettagli

Details

Utility box



Connettore sonda ad ago e accesso USB
Needle probe connector and USB access



Manopola con illuminazione led che cambia colore in base alle funzioni attive di TAP®
Handle featuring a led lighting system, changing colours according to the on-going operation of TAP®



Cerniera della porta regolabile
Door with adjustable hinge

Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa

Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento

Camera di cottura in acciaio inox AISI 304, con bordi arrotondati ed ampio raggio per una più facile pulizia

Under door basin for moisture collection

Oven gasket in silicone rubber-resistant to heat and wear-inserted in the front of the chamber.

AISI 304 stainless steel cooking chamber with rounded edges and large-radius for ease of cleaning





⚡ Gastronomia // GN Ovens

EFM06T	EFM06TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 6 x GN1/1	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 70 mm	
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH 890x720x740 mm	
POTENZA / POWER 10,25 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

EFM10T	EFM10TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 10 x GN1/1	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 70 mm	
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH 890x720x1020 mm	
POTENZA / POWER 20,50 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

EFM20T	EFM20TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 20 x GN1/1	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 65 mm	
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH 1000x800x1860 mm	
POTENZA / POWER 41 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

⚡ Pasticceria // Ovens for Pastry

EFP05T
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 5 x (60x40)
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 90 mm
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH 960x795x740 mm
POTENZA / POWER 10,25 kW
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz

EFP08T
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 8 x (60x40)
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 90 mm
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH 960x795x1020 mm
POTENZA / POWER 20,50 kW
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz

EFP16T
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 16 x (60x40)
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 80 mm
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH 1000x800x1860 mm
POTENZA / POWER 41 kW
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz

- RICETTE PREIMPOSTATE CON INDICAZIONE DI INGREDIENTI, PREPARAZIONE, FASI DI COTTURA
- RICETTARIO FILTRABILE PER CATEGORIA, TECNICA DI COTTURA, PREFERITI, ULTIME COTTURE, PAROLE CHIAVE
- RICETTE PREIMPOSTATE MODIFICABILI IN TUTTI I PARAMETRI DI COTTURA
- PROGRAMMI PREIMPOSTATI DI MANTENIMENTO E RIGENERAZIONE
- IMPOSTAZIONE MANUALE PROGRAMMI DI COTTURA IN 3 MODALITÀ: CONVEZIONE DA 30 A 300°, MISTO DA 30° A 250°, VAPORE DA 50° A 130°
- POSSIBILITÀ DI ASSEGNARE NOME, DESCRIZIONE, TAG PERSONALIZZATI ALLE RICETTE IMPOSTATE DALL'UTENTE
- ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI PREFERITI IN CARTELLE PERSONALIZZABILI NELL'AREA MY TAP®
- MODALITÀ MULTI FOOD PER LA GESTIONE AUTOMATICA DI COTTURE DIVERSE CONTEMPORANEAMENTE
- GRANDE DISPLAY TOUCH SCREEN 7" CAPACITIVO
- ILLUMINAZIONE UNIFORME DELLA CAMERA DI COTTURA GRAZIE ALLA BARRA LED NELLA PORTA
- SCOMPARTO UTILITY BOX SOTTO LA PORTA CON VANO PORTA OGGETTI, DOCCIONE AVVOLGIBILE, CONNETTORE USB, CONNETTORE SONDA AD AGO
- SONDA MULTIPUNTO INTERNA ALLA CAMERA DI COTTURA
- AUTODIAGNOSI DELLA COMPONENTISTICA FUNZIONALE DEL FORNO
- 5 LIVELLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO. RILEVAZIONE AUTOMATICA DEL GRADO DI SPORCO E SUGGERIMENTO SUL LAVAGGIO PIÙ IDONEO
- GESTIONE AUTOMATICA AVVISI PER LA PULIZIA DEL BOILER E SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO
- VENTOLE AD ALTO RENDIMENTO E GESTIONE AUTOMATICA DELL'INVERSIONE DEL SENSO DI ROTAZIONE
- 6 VELOCITÀ DELLE VENTOLE, PIÙ 6 VELOCITÀ INTERMITTENTI
- PORTA DI CHIUSURA CON DOPPIO VETRO APRIBILE A LIBRO
- GUARNIZIONE SU FACCIATA FORNO CON MONTAGGIO AD INCASTRO
- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX AISI304 ANGOLI ARROTONDATI
- DEFLETTORE FACILMENTE SMONTABILE PER LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA DELLO SCOMPARTO VENTOLE
- MANIGLIA ANTI-IMPONTO CON IMPUGNATURA ANTISCIVOLO ED APERTURA DESTRA/SINISTRA
- MANOPOLA ERGONOMICA SCROLL-PUSH PER LA SELEZIONE E LA CONFERMA DELLE SCELTE
- TECNOLOGIA CLIMAFIX PER IL CONTROLLO DI UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA
- RILEVAZIONE E MEMORIZZAZIONE DATI HACCP.

- *PRESET RECIPES SPECIFYING INGREDIENTS, REQUIRED PREPARATION, COOKING PHASES*
- *RECIPE COLLECTION THAT CAN BE FILTERED BY CATEGORY, COOKING TECHNIQUE, FAVOURITES, LAST COOKING PROGRAMS, KEYWORDS*
- *PRESET RECIPES THAT CAN BE MODIFIED IN ALL THE AVAILABLE COOKING PARAMETERS*
- *MAINTENANCE AND REGENERATION PROGRAMS*
- *POSSIBILITY TO MANUALLY SET COOKING PROGRAMS IN 3 MODES: CONVECTION FROM 30 TO 300°, COMBI FROM 30° TO 250°, STEAM FROM 50° TO 130°*
- *POSSIBILITY TO ASSIGN A NAME, DESCRIPTION AND CUSTOM TAGS TO RECIPES SET BY THE USER*
- *ORGANISATION OF CONTENT IN CUSTOMISABLE FOLDERS WITHIN THE MY TAP® AREA*
- *MULTI FOOD MODE FOR THE AUTOMATIC MANAGEMENT OF DIFFERENT COOKING PROCESSES AT THE SAME TIME*
- *LARGE 7" TOUCH SCREEN*
- *UNIFORM LIGHTING OF THE COOKING CHAMBER THANKS TO THE LED STRIP POSITIONED IN THE DOOR*
- *UTILITY BOX LOCATED UNDER THE DOOR WITH ACCESSORY COMPARTMENT, ROLL-UP SHOWER UNIT, USB CONNECTOR, NEEDLE PROBE CONNECTOR*
- *MULTIPOINT PROBE LOCATED INSIDE THE COOKING CHAMBER*
- *SELF-DIAGNOSIS OF FUNCTIONAL COMPONENTS OF THE OVEN*
- *5 AUTOMATIC CLEANING LEVELS. AUTOMATIC DETECTION OF THE DIRT LEVEL AND SUGGESTIONS FOR THE MOST APPROPRIATE CLEANING CYCLE*
- *AUTOMATIC MANAGEMENT OF ALERTS FOR BOILER CLEANING AND AUTOMATIC CLEANING SYSTEM*
- *HIGH-EFFICIENCY FANS AND AUTOMATIC MANAGEMENT OF REVERSE ROTATION*
- *6 FAN SPEEDS, PLUS 6 INTERMITTENT*
- *DOUBLE GLAZED DOOR WITH FREE MOVEMENT*
- *BUILT IN OVEN FRONT GASKET*
- *COOKING CHAMBER IN AISI304 STAINLESS STEEL WITH ROUNDED CORNERS*
- *DEFLECTOR THAT CAN BE EASILY DISASSEMBLED FOR MAINTENANCE AND CLEANING OF THE FAN COMPARTMENT*
- *FINGERPRINT-RESISTANT HANDLE WITH NON-SLIP GRIP AND LEFT/RIGHT OPENING*
- *ERGONOMIC SCROLL-PUSH KNOB TO CHOOSE AND CONFIRM SELECTIONS*
- *CLIMAFIX TECHNOLOGY FOR THE HUMIDITY CONTROL IN THE COOKING CHAMBER*
- *HACCP DATA COLLECTION AND STORAGE.*

TAP® A TOUCH OF INNOVATION

