COMPANY PROFILE

TNK

One group
One style
One kitchen

TNK



One group
One style
One kitchen

TNK fabrica una gama completa de equipos complementarios para la empresa de restauración, diseñados según criterios de compatibilidad dimensional, estética y tecnológica.

TNK coldline Modular KRUPPS NEVO TULS



Pro-
duc-
ción

Los modernos centros de producción de TNK tienen su sede en Italia y se extienden sobre 50.000 m² en 12 plantas, con una producción de más de 45.000 unidades al año.

Pensados para ser complementarios





coldline

Modular

Refrigeración

Cocción

TNK



KRUPPS

Lavado



NEVO

Hornos



TULS

Elementos neutros



Vi-
si-
ón



Creemos en una restauración organizada, medible y eficiente, capaz de mejorar el rendimiento de la empresa y el bienestar de las personas.



Com-
pati-
bili-
dad



Alturas y profundidades compartidas, elementos modulares y encimeras alineadas para crear un sistema de cocina ordenado, ergonómico y coherente.



Di-
se-
ño



Una estética coordinada y mandos comunes crean un entorno cuidado, una experiencia de uso sencilla para el personal y menores tiempos de aprendizaje.



Tec-nolo-gía



Monitorización de los equipos, optimización de la energía y gestión de la empresa de restauración en una única App.

cosmo balance qadra

cosmo

Cosmo es la tecnología
Wi-Fi que permite conectar
los equipos TNK presentes
en la cocina y monitorizarlos
a distancia con una única App.

TNK


Qubi
SLOW COOKING
Roast beef
Fase 2 - 0720”
Sonde
70°C
20.3°C
Setpoint
70°C
30%

balance

Balance es la única tecnología Wi-Fi que permite aprovechar el 100 % del rendimiento de los equipos de cocina utilizando solo el 50 % de la potencia nominal.



TNK

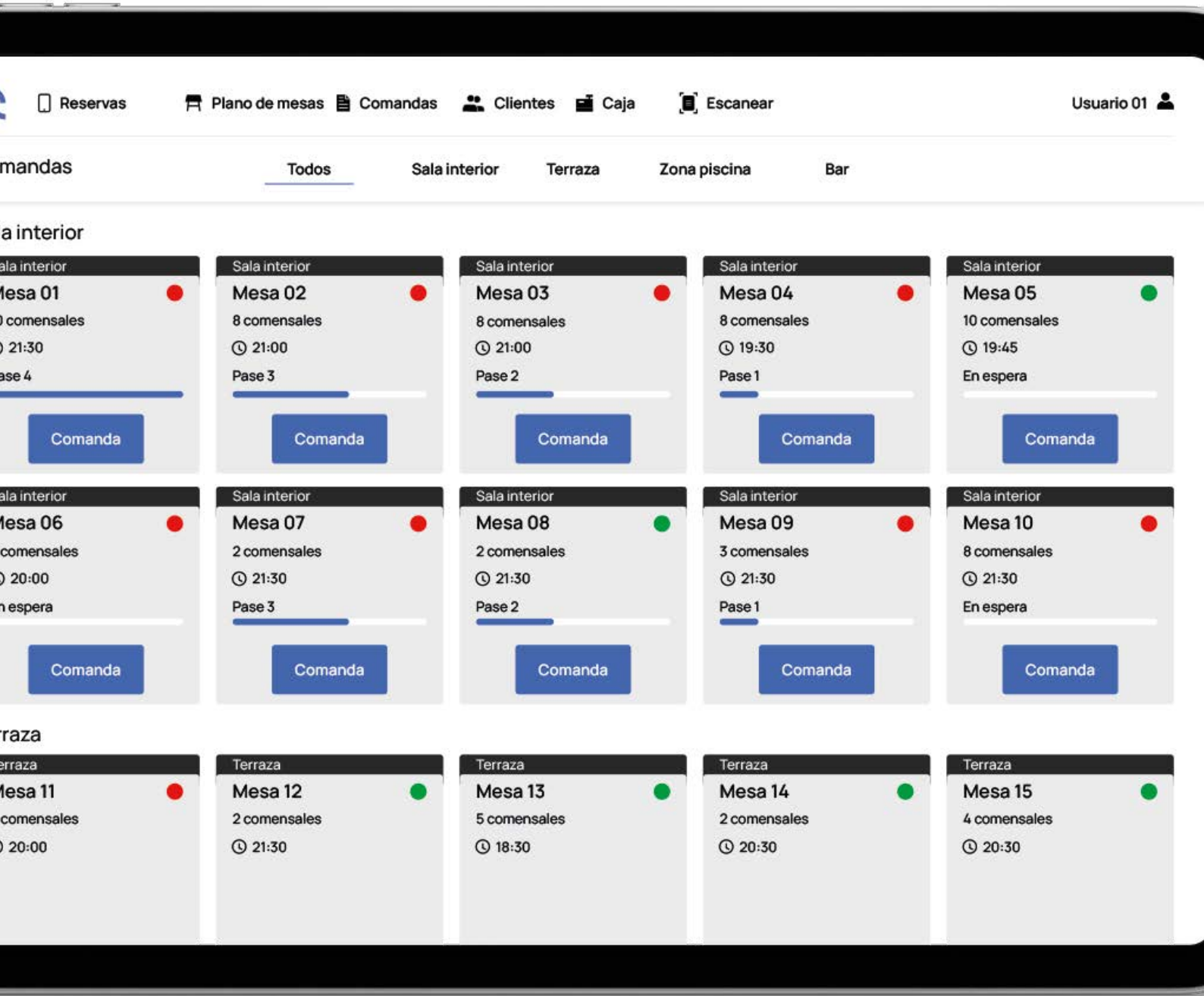

balance
al time consumption
42.5 kW
Balance action
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
12.56
12.58
13.00
13.02
13.04
13.06
13.08
13.10
13.12
13.14
2 minutes kW average consumption
consumption limit
tchen devices
Ciocolate
0.5 kW
Ice-Cream
0.8 kW
Vision Catering
4.1 kW
Vision Pastry
2.8 kW
Dishwashing
3.1 kW
Solidtop
-
Boiling pan
7.2 kW
Fry top
6.9 kW

qadra

Qadra es la tecnología TNK para la gestión de la empresa de restauración. Permite maximizar los beneficios integrando sala y cocina en un único ecosistema.



TNK


Reservas
Plano de mesas
Comandas
Clientes
Caja
Escanear
Usuario 01
mandas
Todos
Sala interior
Terraza
Zona piscina
Bar
a interior
Sala interior
Mesa 02
8 comensales
21:00
Pase 3
Comanda
Sala interior
Mesa 03
8 comensales
21:00
Pase 2
Comanda
Sala interior
Mesa 04
8 comensales
19:30
Pase 1
Comanda
Sala interior
Mesa 05
10 comensales
19:45
En espera
Comanda
Sala interior
Mesa 07
2 comensales
21:30
Pase 3
Comanda
Sala interior
Mesa 08
2 comensales
21:30
Pase 2
Comanda
Sala interior
Mesa 09
3 comensales
21:30
Pase 1
Comanda
Sala interior
Mesa 10
8 comensales
21:30
En espera
Comanda
raza
Terraza
Mesa 12
2 comensales
21:30
Terraza
Mesa 13
5 comensales
18:30
Terraza
Mesa 14
2 comensales
20:30
Terraza
Mesa 15
4 comensales
20:30



Ser-
vi-
cios

TNK

TNK ofrece a sus socios comerciales servicios exclusivos: **cursos técnicos** de instalación y mantenimiento de los equipos, asesoramiento en el **diseño de cocinas** y **Masterclass** sobre la gestión de la empresa de restauración.



Soste-nibi-lidad



Las tecnologías TNK se desarrollan para aumentar la eficiencia energética, reducir el impacto ambiental y aligerar el trabajo de las personas, construyendo un modelo de empresa responsable, rentable y sostenible.



Eco-sis-te-ma



La única gama de productos integrables y compatibles a nivel tecnológico, dimensional y de diseño.

TNK coldline

Coldline diseña y fabrica tecnologías de frío: abatidores de temperatura, armarios de conservación, mesas refrigeradas, descongeladores, fermentación controlada y vitrinas de ingredientes.

06	3500
Gamas de producto	Modelos




VISION
6°
STOP
TNK coldline

TNK Modular

Modular diseña y fabrica sistemas de cocción modulares y monobloque. Cocinas eléctricas y a gas, fry-tops, placas radiantes, parrillas, freidoras, cuecepastas, baños maría, marmitas y sartenes basculantes.

06	850
Gamas de producto	Módulos de cocción





Krupps diseña y fabrica sistemas de lavado: lavavajillas bajo mostrador, lavavajillas de capota, lavautensilios y lavavajillas de arrastre de cestas.

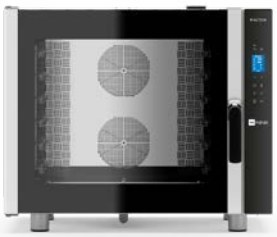
04	80
Gamas de producto	Sistemas de lavado




KRUPPS

Nevo diseña y fabrica hornos de convección, de vapor y mixtos para la restauración y la pastelería.

03	60
Gamas de producto	Modelos








QUBI
TNK NEVO

TNK TULS

Tuls diseña y fabrica módulos para la preparación estática y el almacenamiento de alimentos: mesas, armarios de pared, armarios, fregaderos, estanterías, carros y campanas extractoras.

16	1600
Gamas de producto	Modelos








TULS
TULS





TNK
info@thenicekitchen.com
thenicekitchen.com
+39 049 9903830

Sede de Torreglia
Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italia

Sede de Padova
Via Austria, 19
35127 Padova - Italia

Sede de San Vendemiano
Via Palù, 63
31020 San Vendemiano
Treviso - Italia

TNK

0127ES