

Nuovi forni professionali NEXT: l'evoluzione in casa Tecnoeka non si ferma!

Grinta, progresso, innovazione, coraggio... questi i cardini di Tecnoeka, azienda metalmeccanica padovana con oltre 40 anni di storia, leader nella produzione di forni elettrici e a gas a convezione per il settore della ristorazione professionale per ristorazioni, panetterie, pasticcerie e realtà snack continua a creare novità di prodotto tecnologiche frutto degli studi del comparto R&D aziendale. Gli ultimi nati in casa Eka sono i nuovi forni elettronici ventilati a convezione Evolution NEXT EKF523NTUD e EKF523NUD, presentati in anteprima a Sigep, la fiera dedicata all'Arte del Dolce di Rimini svoltasi a marzo 2022.

The new concept of EVOLUTION is **NEXT**

NEW



EKF 523 N T UD



EKF 523 N UD

Il nuovo 5 teglie 2/3 GN, con i suoi 55 cm di larghezza è perfetto per ogni tipo di cucina, anche dove lo spazio è ridotto e misurato. Un nuovo design davvero intelligente con delle importanti novità come una nuova maniglia, un esclusivo led direttamente sulla porta ed un pannello Touch Screen studiato per migliorarne l'utilizzo. Fiori all'occhiello dei nuovi forni sono il nuovo design, la compattezza e le eccellenti prestazioni di cottura.

Occupando uno spazio limitato possono essere installati dalle piccole cucine dei ristoranti alle cucine delle grandi catene GDO, poiché le tecnologie al loro interno li rendono un valido alleato per far fronte ai tipici ritmi frenetici della ristorazione contemporanea. Da sempre Tecnoeka si impegna nel soddisfare i clienti anche nei momenti pre e post vendita, svolgendo nel pre-vendita un ruolo da veri e propri consulenti per capire il tipo di forno ideale alle esigenze dell'attività di ogni cliente. Nel post-vendita, grazie al suo personale specializzato fornisce assistenza per garantire un'installazione e un servizio tecnico per tutta la durata della vita del prodotto. Inoltre dà la possibilità di avere una consulenza Chef ad hoc per formare il cliente sull'utilizzo della tecnologia, per esaminare delle cotture specifiche e per effettuare un controllo del corretto funzionamento del forno.

"Oggi è necessario avere competenze sempre più *skillate*, il nostro obiettivo è quello di migliorare continuamente semplificando al massimo il lavoro di chi utilizza le nostre attrezzature" queste le parole di Cristina Lora, CEO di Tecnoeka.

Tutti i servizi Tecnoeka non solo sono volti a soddisfare tutte le esigenze, ma soprattutto a permettere ai clienti di poter usufruire al meglio le capacità del forno per avere un compagno degno di un futuro ambizioso e di successo.

Tel. +39 049 5791479 - Tel. +39 049 9300344

www.tecnoeka.com - info@tecnoeka.com



The EKA logo, consisting of a stylized red 'W' shape above the word 'eka' in a bold, lowercase sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located to the right of the word 'eka'.