

EKA TOUCH LINE: FORNI INNOVATIVI PER LA PANETTERIA E LA PASTICCERIA

La nuova linea di forni Touch Line sviluppata da Tecnoeka offre una vasta gamma di modelli che, grazie all'innovazione tecnologica apportata, permettono di accompagnare tutti i giorni il lavoro dei professionisti.

Il forno elettrico EKF 664 TC ed il forno a gas EKF 664G TC hanno una capienza di 6 teglie 600x400 e si contraddistinguono per il loro design compatto e minimale. Pensati per panetterie e pasticcerie di medie dimensioni che hanno necessità di diversificare molteplici tipologie di cotture. Salatini, pan di spagna, pizza, bignè, biscotti, prodotti lievitati e di fine pasticceria, sono solo alcuni dei prodotti che il forno permette di cucinare con risultati ottimi.

Le proprietà caratterizzanti sono:

- accattivante pannello "touch control" retroilluminato;
- 240 ricette (40 inserite direttamente da Tecnoeka e non modificabili, 200 impostabili e personalizzabili dal cliente);
- ogni ciclo di cottura può essere diviso in 9 fasi per cotture differenziate;
- 10 lingue (italiano, francese, inglese, tedesco, spagnolo, romeno, polacco, bulgaro, ucraino, russo);
- possibilità di impostare tre differenti cotture: "**automatica**" con scelta della cottura tra le ricette preimpostate, "**manuale**" creando nuove ricette attraverso la selezione dei parametri desiderati sul pannello Touch e "**semi-statica**" che consente di attivare i motori solo quando sono in funzione gli elementi riscaldanti;
- selezione "**bassa velocità**" di ventilazione che attiva la riduzione di potenza di riscaldamento per cotture lente;
- Sistema **Delta T**: controllo parallelo della temperatura in camera e al cuore;
- Timer di accensione ritardata di 23 ore e 59 minuti;
- Porta usb per caricare e scaricare ricette e dati HACCP;
- Controllo diretto e gestione contemporanea dal forno di cappa, sistema di lavaggio e lievitatore.

Tre aggettivi per descrivere questi nuovi forni tecnologici: velocità, intuizione e semplicità.

