



Tecnoeka protagonista a Sigep 2019 con il lancio della nuova linea a gas e un imperdibile calendario di show cooking di alto livello con i più importanti Chef e Maestri Pasticceri.

Tecnoeka parteciperà alla 40esima edizione di Sigep, il Salone Internazionale di gelateria, pasticceria, panificazioni artigianali e caffè dal 19 al 23 gennaio 2019 a Rimini Fiere. Leader per la realizzazione di forni professionali per ristorazioni, panetterie e pasticcerie, l'azienda di Borgoricco in provincia di Padova, presenterà a Sigep la nuova linea di forni combinati convenzione vapore top di gamma MILLENNIAL nella versione GAS e il nuovo forno MILLENNIAL COMPATTO 2/ GN modello MKF 623 C TS.

Allo stand di Tecnoeka hall B1, booth 156 i visitatori potranno scoprire l'efficienza, il design e la tecnologia dei nuovi forni a gas combinati convenzione a vapore: la nuova linea ad alte prestazioni, permette di cucinare prodotti di pasticceria e panetteria in tempi brevi con un risparmio di consumi grazie all'utilizzo del gas. La linea a gas, come tutta la linea Millennial, offre il perfetto controllo nella gestione dell'umidità grazie ai tre brevetti tecnologici Airflowlogic, Humilogic, Drylogic.

Altro protagonista sarà il forno elettrico 2/3GN modello MKF 623 C TS, disponibile sul mercato dallo scorso dicembre. Il forno è studiato per essere posizionato in ambienti stretti grazie alle dimensioni compatte. Un concentrato di tecnologia, design ed efficienza in appena 50 cm di larghezza, 68,5 cm di profondità e 70 cm di altezza. Tecnoeka risponde alle esigenze dei professionisti con un prodotto altamente performante in acciaio inox che può essere inserito a vista o su piani di lavoro.

Durante le cinque giornate di evento, Tecnoeka ospiterà all'interno del suo stand un calendario ricco di eventi imperdibili e importanti Chef e maestri pasticceri realizzeranno show-cooking di alta formazione utilizzando i forni EKA. Sabato 19 gennaio dalle 14.00 alle 15.00, Molino Rachello presenterà la pizza gourmet in pala utilizzando il nuovo prodotto 7g, una farina composta da un mix di sette cereali i cui profumi verranno esaltati dalla cottura nei forni Tecnoeka. Domenica 20 gennaio due appuntamenti

Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



imperdibili: la mattina dalle 10.30 alle 12.30 il gelataio Giuseppe Zerbato de "Il Gelataio" di Vicenza ci farà scoprire come utilizzare in veste inedita il forno a convezione nel mondo del gelato. Il pomeriggio dalle 14.00 alle 15.00 direttamente dalla scuola iCook di Luca Montersino, la maestra di cucina e pasticceria Francesca Maggio e il pasticcere e Maître Chocolatier Stefano Laghi, vincitore di numerosi premi internazionali, si cimenteranno in uno show cooking di alto livello sui prodotti da forno.

Lunedì 21 gennaio un nuovo doppio appuntamento: dalle 10.30 alle 12.30 sarà presente Loris Oss Emer specialista di pasticceria di alto livello e punto di riferimento nel mondo del web con il suo blog Pianeta Dessert. Luca Montersino, il pastry star italiano di fama internazionale, sarà il protagonista dello stand di Tecnoeka, lunedì pomeriggio 13.30 alle 14.30 con un'imperdibile performance di alta pasticceria.

Il Maestro panificatore Piergiorgio Giorilli chiude il fitto calendario di eventi promossi da Tecnoeka con l'appuntamento di martedì 22 gennaio dalle 11.00 alle 12.00 con i lievitati d'autore. Tecnoeka migliora e semplifica il lavoro di ristoratori, pasticceri e panettieri grazie a nuove soluzioni innovative, tecnologiche e Made in Italy vi aspettiamo al Sigep 2019 hall B1, booth 156.

<p>Sabato 19 ore 14.00 Michael Sartor Tecnico gastronomico Molino Rachello</p>  	<p>Domenica 20 ore 10.30 Giuseppe Zerbato Maestro Gelatiere Gelateria "Il Gelataio" di Vicenza e Valdagno</p> 	<p>Domenica 20 ore 14.00 Francesca Maggio & Stefano Laghi Maestri pasticceri della scuola di pasticceria "I COOK"</p>  
<p>Lunedì 21 ore 10.30 Loris Oss Emer Maestro pasticcere fondatore "Pianeta Dessert"</p> 	<p>Lunedì 21 ore 13.30 Luca Montersino Pastry Star</p>  <p>tecnoeka.com</p>	<p>Martedì 22 ore 10.00 Piergiorgio Giorilli Maestro panificatore</p> 

Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.