

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 17 Giugno 2020 | aggiornato alle 09:31 | 66217 articoli in archivio

HOME ATTREZZATURE STRUMENTI di CUCINA

Mantenitori, piatti sempre in caldo Un must per l'asporto e il delivery

Pubblicato il 17 Giugno 2020 | 09:18

I mantenitori della linea Millennial permettono di intervallare le fasi di preparazione e servire i piatti cucinati in precedenza preservando sempre tutte le caratteristiche organolettiche. Attrezzature al passo coi tempi.

Tecnoeka nel proprio quartier generale di Borgoricco, in provincia di Padova, realizza forni professionali per esercizi di ristorazione e panetterie. Oggi, sulla scorta del notevole sviluppo dei servizi di asporto e consegna a domicilio, presenta ai professionisti i mantenitori della linea Millennial MKM 1211 e MKLM 1064.



I mantenitori Millennial di Tecnoeka

Una linea che veicola tutte le conoscenze tecniche del comparto ricerca e sviluppo di Tecnoeka al servizio delle esigenze quotidiane dei professionisti del mondo della ristorazione. Queste attrezzature innovative permettono di intervallare le fasi di preparazione e servire i piatti cucinati in precedenza preservando sempre tutte le caratteristiche organolettiche. Mantengono intatta l'elaborazione gastronomica. Una garanzia che oggi diventa fondamentale per assecondare le nuove tendenze di vendita e di consumo.

Con MKM 1211 (con una capacità di 12 teglie/griglie) e MKLM 1064 (10 teglie/griglie), comandati direttamente dai forni della **linea Millennial versioni Touch Screen e Black Mask**, è assicurata una temperatura garantita di 65-85°C che impedisce la proliferazione batterica. Per qualsiasi operatore queste attrezzature diventano quindi un prezioso e vitale aiuto in cucina. Consentono di mantenere alla giusta temperatura le pietanze già cotte in attesa di essere consegnate in modalità delivery o da asporto. I mantenitori Millennial sono un concentrato di tecnologia, design e tanto valore aggiunto.

Per informazioni: **www.tecnoeka.com**

© Riproduzione riservata

HOME > ATTREZZATURE > STRUMENTI di CUCINA > *Mantenitori, piatti sempre in caldo Un must per l'asporto e il delivery - Italia a Tavola*

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

Abbonati alla rivista cartacea in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Srl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. www.italiaatavola.net è strettamente integrato

con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti

ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©®