

MODALITA' DELIVERY? MAI PIU' SENZA I MANTENITORI EKA!

La linea Millennial veicola tutte le conoscenze tecniche del comparto R&D di Tecnoeka al servizio delle esigenze quotidiane dei professionisti del mondo della ristorazione. Vi presentiamo due prodotti Eka, due ottimi alleati in cucina!

- Mantenitore elettrico Mod. MKM 1211 con capacità di 12 teglie/griglie 1/1 GN per forni 5,7 e 11 teglie MILLENNIAL Touch Screen;
- Lievitatore e mantenitore elettrico Mod. MKLM 1064 con capacità di 10 teglie/griglie 600x400 mm per forni 4, 6 e 10 teglie MILLENNIAL Touch Screen.



Ti permetteranno di intervallare le fasi di preparazione e servire i piatti cucinati anticipatamente **preservando sempre tutte le caratteristiche organolettiche** che rendono unici i tuoi piatti. Tale garanzia diventa imprescindibile ai giorni nostri, dove le abitudini dei consumatori variano a causa di forze maggiori. Con **MKM 1211** e **MKLM 1064** comandati direttamente dai forni della linea Millennial versioni Touch Screen, hai una temperatura garantita di 65° - 85° C che **elimina il rischio della proliferazione batterica**. Il lievatore e mantenitore MKLM 1064 ha anche la funzione di lievatore con una temperatura di 20° - 40° C. Per qualsiasi ristoratore diventa di prezioso e vitale aiuto un alleato in cucina che permetta di mantenere alla giusta temperatura pietanze cotte precedentemente in attesa delle preparazioni e consegne in **modalità delivery o da asporto**.