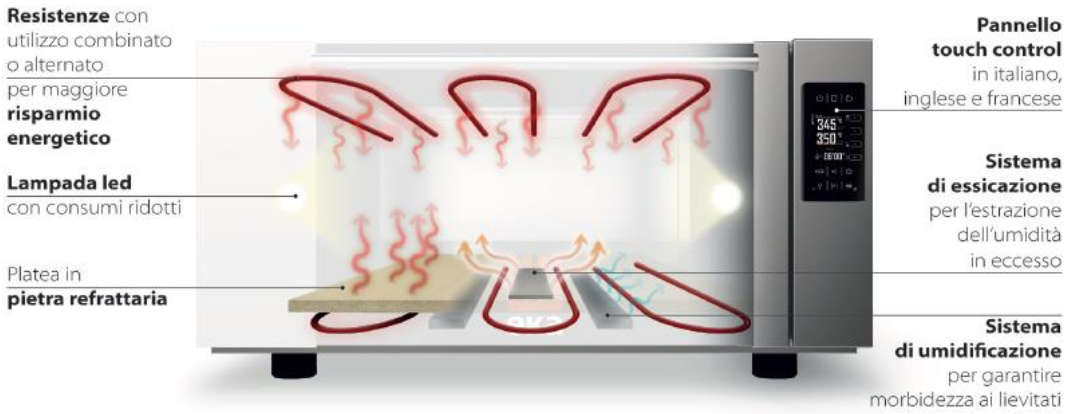
MILLENNIAL

DECK

L'innovazione della tradizione!

Il nuovo forno elettrico con vapore, ideale per pizze, focacce, pane e dolci lievitati.

Forno elettrico con vapore disponibile a 1 teglia 600x400 mm (Mod. **MKF D1T**), a 2 teglie 600x400 mm (Mod. **MKF D2T**).
La platea è in **pietra refrattaria,** materiale in grado di resistere alle alte temperature per lunghi periodi. La pietra refrattaria ha la proprietà di **accumulare il calore**, garantendo il mantenimento della temperatura ottimale all'interno della camera di cottura. Questo, in combinazione con l'**automatismo software** che controlla il funzionamento combinato o alternato delle resistenze superiori e inferiori, garantisce un maggiore **risparmio energetico**.



Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy
cod. fisc. - p.iva 00747580280

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

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

cod. SDI A4707H7
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE DNV·GL ISO 9001 = ISO 14001 OHSAS 18001

I forni Deck raggiungono i **350° C**, offrendo un range di temperatura ideale per cotture di prodotti tradizionali quali pane, focacce, pizze, tigelle, dolci lievitati, farinate di ceci e molto altro.

Millennial Deck è dotato di un sistema di umidificazione che, in combinazione con il sistema di essicazione e il camino di estrazione, permette all'utilizzatore di gestire la presenza di vapore, garantendo degli ottimi impasti, dorati e croccanti, ma allo stesso tempo per niente secchi.

Un forno estremamente versatile, abbinabile agli altri prodotti Millennial by Eka, tante possibili composizioni per soddisfare tutte le esigenze di produzione!

Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy
cod. fisc. - p.iva 00747580280

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

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

cod. SDI A4707H7
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.