L'AZIENDA DI BORGORICCO



La sede di Tecnoeka a Borgoricco

Nuovi forni professionali prodotti da Tecnoeka per i piccoli ristoranti

BORGORICCO

Fiocco azzurro in casa Eka: sono nati i due nuovi forni professionali elettronici ventilati a convezione Evolution Next, frutto degli studi del comparto R&D aziendale.

Il lancio dei due nuovi prodotti dell'azienda metalmeccanica, leader nella produzione di forni elettrici e a gas a convezione per il settore della ristorazione professionale, è avvenuto in anteprima a Sigep, la fiera dedicata all'Arte del Dolce di Rimini svoltasi a marzo 2022.

I neo forni sono caratterizzati da un nuovo design, dalla compattezza e dalle prestazioni di cottura. Con appena 55 centimetri di larghezza che ne permettono l'impiego anche dove lo spazio è ridotto e misurato, i nuovi forni possono essere installati dalle piccole cucine dei ristoranti alle cucine delle grandi catene Gdo poiché le tecnologie al loro interno li rendono un valido alleato per far fronte ai ritmi frenetici della ristorazione contemporanea.

No problem per avvio e manutenzione: «Tecnoeka soddisfa i clienti anche nei momenti pre e post vendita, svolgendo prima un ruolo da consulenti per individuare il forno ideale alle esigenze dell'attività di ogni cliente e poi fornisce l'assistenza del suo personale specializzato garantendo un'installazione e un servizio tecnico per tutta la durata della vita del prodotto», dichiara Cristina Lora, Ceo di Tecnoeka.

«C'è la possibilità di avere una consulenza chef ad hoc per formare il cliente sull'utilizzo della tecnologia, per esaminare delle cotture specifiche» —

G.A.