

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA"

NEWS.IT

Da Tecnoeka due nuovi forni professionali NEXT

[H horecanews.it/da-tecnoeka-due-nuovi-forni-professionali-next/](https://horecanews.it/da-tecnoeka-due-nuovi-forni-professionali-next/)

April 6, 2022

Continua nel segno del progresso e dell'innovazione il percorso di Tecnoeka che presenta i nuovi forni elettronici ventilati a convezione Evolution NEXT EKF523NTUD e EKF523NUD

Attrezzature Redazione - 6 Aprile 2022



DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
Iscriviti al canale su @spolilly per restare aggiornato

**DA TECNOEKA
DUE NUOVI
FORNI
PROFESSIONALI
NEXT**

Ascolta la notizia in formato audio

Tecnoeka, azienda metalmeccanica padovana con oltre 40 anni di storia, leader nella produzione di forni elettrici e a gas a convezione per il settore della ristorazione professionale per ristorazioni, panetterie, pasticcerie e realtà snack continua a presentare novità di prodotto tecnologiche frutto degli studi del comparto aziendale Ricerca e Sviluppo.

Gli ultimi nati in casa Eka sono i **nuovi forni elettronici ventilati a convezione Evolution NEXT EKF523NTUD e EKF523NUD**, presentati in anteprima a Sigep.

Il nuovo 5 teglie 2/3 GN, con i suoi 55 cm di larghezza è perfetto per ogni tipo di cucina, anche dove lo spazio è ridotto e misurato. Un nuovo design davvero intelligente con delle importanti novità come una nuova maniglia, un esclusivo led direttamente sulla porta ed un pannello Touch Screen studiato per migliorarne l'utilizzo. Fiori all'occhiello dei nuovi forni sono il nuovo design, la compattezza e le eccellenti prestazioni di cottura.

Occupando uno spazio limitato possono essere installati dalle piccole cucine dei ristoranti alle cucine delle grandi catene, poiché le tecnologie al loro interno li rendono un valido alleato per far fronte ai tipici ritmi frenetici della ristorazione contemporanea.



EKF523 N T UD

Da sempre Tecnoeka **si impegna nel soddisfare i clienti anche nei momenti pre e post vendita**, svolgendo nel pre-vendita un ruolo da veri e propri consulenti per capire il tipo di forno ideale alle esigenze dell'attività di ogni cliente. Nel post-vendita, grazie al suo personale specializzato fornisce assistenza per garantire un'installazione e un servizio tecnico per tutta la durata della vita del prodotto. Inoltre dà la possibilità di avere una consulenza Chef ad hoc per formare il cliente sull'utilizzo della tecnologia, per esaminare delle cotture specifiche e per effettuare un controllo del corretto funzionamento del forno.

“Oggi è necessario avere competenze sempre più skillate, il nostro obiettivo è quello di migliorare continuamente semplificando al massimo il lavoro di chi utilizza le nostre attrezzature” queste le parole di **Cristina Lora, CEO di Tecnoeka.**

Tutti i servizi Tecnoeka non solo sono volti a soddisfare tutte le esigenze, ma soprattutto a permettere ai clienti di poter usufruire al meglio le capacità del forno per avere un compagno degno di un futuro ambizioso e di successo.



EKF 523 N UD

[AttrezzatureConsumi Fuori Casa](#)[Evolution NEXT EKF523NTUD](#)[evolution next EKF523NUD](#)[food service](#)[Foodservice](#)[Forniforni](#)[professionalifuori casa](#)[Horeca](#)[horecanews](#)[Notizia](#)[Notizie](#)[Out of Home](#)[Tecnoeka](#)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.