



REDAZIONALE STAMPA

Lievitatore "EKL 1264 TC" 12 teglie Touch Control

La gamma EKA garantisce facilità di cottura nella produzione del pane fresco, in qualsiasi momento della giornata, con impasti diretti, pani crudi e precotti surgelati, mantenendo inalterate fragranza e qualità dell'impasto originale. Versatilità ideale anche con un'offerta diversificata quali lievitati, focacce, pizze, prodotti salati, snack o preparati per pranzi veloci.

Tuttavia, nella produzione di panificati, un ruolo tanto fondamentale quanto il forno è svolto dai lievitori ed è per questo che Tecnoeka abbina ai suoi prodotti per la cottura una gamma dedicata di lievitori caratterizzati da un'alta qualità costruttiva e un'estetica accattivante e peculiare.

Il top della gamma è rappresentato dal lievitore EKL 1264 TC pensato per affiancare i forni Touch Elettrici e a Gas a 4, 6 e 10 teglie e disponibile nella versione con e senza ruote. Il processo di lievitazione è interamente regolabile dal forno grazie al controllo di temperatura, tempo e umidità. Il termostato permette la regolazione della temperatura da 30 a 60 °C, il sistema di umidificazione è indiretto e temporizzato e l'acqua posta su due vasche separate permette una umidificazione più omogenea rispetto ai classici lievitori in commercio.

Le porte in vetro consentono il controllo del prodotto senza modificare temperatura e umidità di lievitazione; la chiusura a magneti, le cerniere in acciaio Inox e i componenti isolati permettono al lievitore di mantenere una temperatura costante riducendo tempi e consumi. Velocità e semplicità d'utilizzo permettono anche a personale meno esperto immediatezza ed efficienza nelle operazioni.



Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

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

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

