



## Pizza gourmet cocinada al vapor: la versatilidad de los hornos Millennial Tecnoeka al SigeP 2018.

Los eventos en el stand Tecnoeka al SigeP 2018 continúan también el lunes 22 de enero. De las 14.00 a las 15.00, stand 156, Hall B1, vamos a descubrir cómo nace una pizza gourmet cocinada al vapor en los hornos eléctricos con pantalla táctil Millennial. La nueva línea de hornos Eka va a ser un aliado valioso en las cocinas de todo el mundo. Las tres innovaciones tecnológicas patentadas, Airflowlogic, Humilogic y Drylogic, permiten alcanzar excelentes resultados en la uniformidad de cocción en todas las áreas del horno. El evento está organizado con la colaboración del Molino Rachello, empresa véneta que desde hace cinco generaciones produce harinas integrales, naturales y ecológicas de la máxima calidad y 100% italianas. El experto del molino nos explicará todas las ventajas de utilizar materias primas seleccionadas para preparar pan, pasta y pizza. Tecnoeka se interesa por las tendencias de la sociedad contemporánea en materia de alimentación y está orgullosa de utilizar materias primas que respetan el medio ambiente y la antigua tradición alimentaria italiana para obtener productos de panadería perfectamente cocinados y más fácil de digerir. Con la evolución tecnológica Millennial y la tradición italiana del Molino Rachello el éxito está asegurado.



### 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  
tecnoeka.com

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

