

## El Chef Angelo Bosco presenta la gama **MULTIFRESH®**

Un sistema multifunción, específico para

Pastelería, restauración, panificación y heladería

**¡ Enfría, congela, fermenta y descongela !**

31/05/2010



# IRINOX



Los días 29 y 30 de Junio 2010, en la Escuela Hofmann, Barcelona, tendrá lugar una serie de demostraciones de la mano de Angelo Bosco, Chef Manager de la firma italiana **IRINOX** y de Fernando Salgado, Chef Pastelero y Técnico Demostrador de **TECFOOD**.

Durante dos días y en sesiones independientes, Angelo Bosco y Fernando Salgado realizarán una exposición y demostración práctica sobre el correcto y adecuado uso del frío para conseguir la mejor conservación de todas las elaboraciones.

El objetivo de estas sesiones es ayudar a los profesionales en su día a día y ofrecerles un sistema de trabajo que ahorra tiempos y costes y con el que se consiguen excelentes resultados en los productos acabados.

¡Le esperamos!

Martes 29 de Junio

Miércoles 30 de Junio

- De 10'00 a 13'30 h. Demo **RESTAURACIÓN** (Angelo Bosco) Demo **RESTAURACIÓN** (Angelo Bosco)
- De 16'30 a 20'00 h. Demo **PASTELERÍA** (Fernando Salgado) Demo **PASTELERÍA** (Fernando Salgado)

Lugar: Escuela **HOFMANN**, C/ Basea, 2-4. 08003 Barcelona

Elija la sesión que desee y confirme asistencia (aforo limitado)



966 106 406



672 242 000



tecfood@tecfood.es

Colaboran:

**HOFMANN**

**IRINOX**

**tecfood**

© 2010 tecfood life quality systems, s.l.

C/ Dr. Van Der Hofstadt, 2, I. 10. 03550 San Juan. Alicante. Tl. 966 106 406. Fax 966 105 300. tecfood@tecfood.es. www.tecfood.es

**IRINOX**

**Roboqbo**

**UNIFILLER**

**FRITSCH**

**Fortuna**

**Lfbm**

**AREX**

**LDF LONGONI**

