

## Excelente acogida del Seminario sobre SEMIFRÍOS, Madrid, 24 junio 2010” 30/06/2010

El pasado 24 de Junio, en las instalaciones de “El Dúo Harinero”, se celebró el Seminario de SEMIFRÍOS impartido por el Maestro Pastelero y Técnico Demostrador de la empresa TECFOOD, Fernando Salgado.

Más de 20 pastelerías y panaderías de la Comunidad de Madrid se dieron cita en este evento, calificándolo de muy interesante por las nuevas ideas de elaboraciones y por las nuevas formas de conservación de las mismas.

Fernando Salgado captó el interés de los presentes con nuevas ideas y presentaciones y sobre todo con la forma de organizar el trabajo.

Una conservación en frío de las elaboraciones hace que se planifique mejor el trabajo, se ahorre tiempo, se garantice la calidad de los productos y por tanto se obtenga una alta rentabilidad. Sin duda, para ello es necesario contar con equipos de frío IRINOX, primera firma especialista en frío, representada en España por 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**

**f b m**

**AREX**

**LDF LONGONI**

