

Gran afluencia, participación activa e intercambio de experiencias en las Jornadas de Demostración y Presentación de la gama *MULTRIFRESH* ®, de IRINOX 12/07/2010

La prestigiosa Escuela de Hostelería y Pastelería *HOFMANN* acogió durante los días 29 y 30 de junio las Jornadas de Demostración de Frío y Ultra Congelación rápida organizadas por *TECFOOD*.

Allí se presentó a los asistentes el nuevo equipo de *IRINOX, Multifresh* ®, el cual enfría, ultracongela, descongela, fermenta y posee un programa de desmoldeado.

El evento fue inaugurado por la reconocida Chef Mey Hofmann junto con el Director Comercial de *TECFOOD*, Javier Martínez.

En las sesiones matinales, el Chef Corporativo de *IRINOX*, Angelo Bosco, demostró a los asistentes cómo el *Multifresh* ® les puede ser de gran ayuda en la cocina, se cocieron distintas verduras al vapor e inmediatamente al salir del horno se abatieron de temperatura hasta llegar a +5°C, dejándolas crujientes y perfectas para su conservación.

También se mostró cómo gestionar mejor las compras, utilizando la ultra congelación. Se ultracongelaron filetes de atún fresco, salmón, lubinas, etc ...



Se mostró a los presentes la rapidez y la potencia del equipo para ultra congelar, preservando la máxima calidad del producto; pero lo mejor llegó más tarde, con la aplicación del Programa de Descongelación, que fue la sorpresa de muchos Chefs de Cocina y Restauración Colectiva y Cáterings, que pudieron observar el color intacto del pescado una vez descongelado y que todos los nutrientes habían sido preservados, no habiendo perdido ni agua, ni sangre, ni peso y por tanto sin mermas en las porciones.

La convocatoria fue todo un éxito para los profesionales del sector gastronómico.

En las sesiones de la tarde, ofrecidas por el Chef Pastelero y Técnico Demostrador de TECFOOD, Fernando Salgado, y dedicadas a la Pastelería, cabe destacar la masiva afluencia de reconocidos Pasteleros de la provincia de Barcelona.

Los asistentes mostraron gran interés preguntando sobre las distintas técnicas aplicadas en cada receta, en mousses, semifríos y otras elaboraciones, en las cuales se utilizó el Multifresh® de IRINOX como ayudante imprescindible para el pastelero en el obrador.

Durante las demostraciones de Pastelería, y como novedad, se pudo ver la utilidad del Programa de Desmoldeado que ofrece IRINOX, aplicado a distintas masas y en productos acabados. Gracias a este programa, se agiliza y se garantiza un perfecto resultado del producto, manteniendo su forma intacta y su calidad.

Desde *Tecfood te informa ...* agradecemos a todos su asistencia y participación activa, a la vez que sus ganas por compartir con todos los presentes sus experiencias profesionales.



IRINOX

© 2010 tecfood life quality systems, s.l.

tecfood

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

FRICTSCH

Fortuna

f b m

AREX

LDF LONGONI

