

## PREZENTACE KONVEKTOMATŮ A DALŠÍCH MODERNÍCH TECHNOLOGIÍ PRO VELKOKUCHYŇĚ

### GASTROFORM

ONDROVA 9, BRNO 635 00

TEL: 603 821 268

MAIL: info@gastroform.cz

PONDĚLÍ

**4.4.2016**

9:00 - 13:00

ÚTERÝ

**5.4.2016**

9:00 - 13:00



Program je koncipován pro kuchaře, kuchařky, vedoucí velkokuchyňských provozů, majitele restaurací. Dozvíte se o novinkách a nových možnostech, které přináší nové moderní technologie. Zjistíte jak zlepšit kvalitu pokrmů, zefektivnit přípravu a provoz v kuchyni, uspořit náklady.

### Jak se zúčastnit?

Vyplňte prosím přiloženou závaznou přihlášku a pošlete nám ji e-mailem na adresu info@gastroform.cz

Účast je zdarma pro přihlášené účastníky s potvrzenou registrací.

### PROGRAM PREZENTACE

#### KONVEKTOMATY RETIGO

Pečení, vaření v páře, obsluha strojů, ekonomika provozu, údržba strojů

#### NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ, SOUS-VIDE

Příprava pokrmů při nízké teplotě v konvektomatu, vodní lázni, hold-o-matu

#### VAKUOVÉ BALIČKY

Použití vakuových baliček v kombinaci s ostatními přístroji v moderní kuchyni. Úspory a výhody které přináší vakuové balení a příprava pokrmů ve vakuu

#### ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

Princip využití v kombinaci s konvektomatem, ekonomika a úspory v kuchyni

#### MYČKY SKLA A NÁDOBÍ

Profesionální strojové mytí nádobí

#### STROJE NA ZPRACOVÁNÍ SUROVIN, VARNÉ MIXÉRY

Ukázka novinek roku 2016

Pro účastníky je k dispozici občerstvení, ochutnávky připravovaných jídel

Sledujte nás také online - [www.gastroform.cz/prezentace/](http://www.gastroform.cz/prezentace/)

[www.gastroform.cz](http://www.gastroform.cz) | [www.profikuchyne.cz](http://www.profikuchyne.cz) | [www.facebook.com/gastroform](https://www.facebook.com/gastroform) | [www.youtube.com/gastroform](https://www.youtube.com/gastroform)