

Medac al Gelato World Tour

Seconda tappa della grande sfida tra i gelatieri di tutto il mondo, un Tour nei cinque continenti che vede protagonista la storica azienda salernitana in veste di supporter.

Dopo la prima tappa di Roma conclusasi a maggio, il *Gelato World Tour* continua il suo viaggio e il secondo appuntamento è fissato a Valencia (Spagna) dal 5 al 7 luglio 2013 e vedrà come sempre grande protagonista **Medac** in veste di supporter della manifestazione. L'azienda salernitana fornisce infatti le sue coppe in cartoncino riciclabile per degustare il gelato in tutte le otto tappe del Tour. Per ogni tappa è prevista una coppa personalizzata con la

data della sfida e un'immagine che simboleggia la città ospitante. Alla prima tappa di Roma sono state distribuite oltre 6000 coppe di gelato in due ore e complessivamente ne sono state vendute 95.000, con una produzione giornaliera di oltre 100 kg di gelato da parte di ciascuno dei sedici gelatieri in gara. I prossimi appuntamenti con Medac e il *Gelato World Tour* saranno a Chicago, Dubai, Shanghai, San Paolo, Sydney e Berlino, per concludersi a Rimini nel settembre 2014.



www.medac.it

Le performance dei grandi impianti in 70cm di profondità

Con 70 cm di profondità e 40 di larghezza, **Tecno74** si caratterizza per una modularità compatta e versatile che consente tra l'altro un perfetto accostamento a **TECNO90**, la linea **Tecnoinox** dalle prestazioni altamente professionali.

TECNO74 si distingue per una serie di caratteristiche tecniche di alta qualità dall'utilizzo di componenti affidabili e materiali robusti e resistenti, alla particolare attenzione all'igiene. Le piastre fry top incassate su ripiano stampato con ampie raggiature e testatina rimovibile, l'accostamento lineare senza scalini tra le apparecchiature, i piani stampati in un unico pezzo con ampi invasi antitraboccamento sono alcuni degli accorgimenti pensati per la pulizia. Una serie di innovative soluzioni funzionali aggiungono versatilità, facilità d'uso e migliori risultati di cottura: la doppia vasca da 8 litri nella friggitrice mezzo modulo (larghezza 40 cm), per friggere separatamente ma contemporaneamente piccole quantità di cibi diversi; le griglie in ghisa double face carne e pesce nei grill con acqua, elettrici o a gas; l'induzione non solo con piano liscio ma anche in versione wok; le resistenze delle friggitrici inserite in vasca per la massima efficienza, ma rotanti per facilitare la pulizia.

www.tecnoinox.it



Risultati da grande chef a bassi consumi

Heart Green di **Lainox** è una perfetta combinazione di tecnologia, rispetto per l'ambiente e straordinari risultati di cottura. Un gioiello di tecnologia, l'interfaccia è semplice e intuitiva, con uno schermo touch screen facile da usare, la flessibilità è garantita dall'ICS Interactive Cooking System che ne permette l'utilizzo in modo completamente automatico nell'arco delle 24 ore, Heart Green lavora anche di notte. Inoltre, grazie al sistema di lavaggio automatico elimina velocemente qualsiasi tipo di sporco e con il sistema Calout mantiene il generatore di vapore libero dal calcare, garantendo sempre la produzione di vapore pulito in grande quantità.

Oltre alle molteplici funzioni che migliorano notevolmente la qualità della cottura, con Heart Green, Lainox ha pensato anche all'ambiente e al risparmio energetico offrendo vantaggi finora insperati. Il nuovo dispositivo **Ecospeed** ottimizza l'erogazione di calore in base alla quantità e al tipo di alimento, evitando le oscillazioni e riducendo i consumi energetici. Il sistema **Ecovapor** controlla in modo automatico la saturazione di vapore in camera di cottura, diminuendo notevolmente i consumi di acqua ed energia.

Green Fine Tuning, un sistema innovativo di modulazione dell'energia per i modelli a gas, evita sprechi di potenza e riduce le emissioni nocive. Con Heart Green è possibile ottenere fin dal primo giorno risparmi concreti, in grado di aumentare i profitti su ogni piatto.

www.lainox.it

