Un altro riconoscimento internazionale per Telme

3-foto-b-81dc9bea

Un altro riconoscimento internazionale per TELME Spa, azienda produttrice di macchine professionali per gelateria, pasticceria e gastronomia. Durante l'ultima edizione della fiera Expo Sweet di Varsavia la macchina multifunzione RIBOT ha vinto il premio "LAUR – PPIC", nella categoria "HIT – Pasticceria".

2_FotoExpo Sweet è la principale fiera polacca riservata al mondo della pasticceria, gelateria e panetteria. Ogni anno gli organizzatori della manifestazione in collaborazione con la rivista specializzata Przeglad Piekarski i Cukierniczy(PPIC) assegnano agli espositori della manifestazione il Premio "LAUR – PPIC".
La competizione è suddivisa in tre categorie: "HIT – Pasticceria", "HIT – Gelateria" e "HIT Panetteria".

La giuria ha assegnato l'edizione 2016 per la categoria "HIT – Pasticceria" alla azienda Polmarkus, rivenditore ufficiale TELME per la Polonia, per la macchina multifunzione RIBOT, dopo aver valutato le diverse preparazioni alimentari prodotte con la macchina targata TELME.La versatilità nella produzione di una infinita varietà di specialità di pasticceria ha convinto i giurati ad assegnare il premio all'innovazione tecnica per le attrezzature del settore.

1_Foto_b**La macchina RIBOT**
RIBOT è la macchina multifunzione progettata e realizzata da TELME per l'uso professionale in laboratorio o in cucina. Trova impiego nelle lavorazioni di panetteria, pasticceria, gelateria e cioccolateria.

La "Superpentola Hi – Tech", come viene ribattezzata RIBOT, offre un indispensabile aiuto nelle moderne cucine industriali, mense, comunità, alberghi, ristoranti e in ogni settore della ristorazione in cui serva innovazione e ottimizzazione dei tempi di preparazione delle pietanze.

RIBOT è la macchina multifunzione che mescola, miscela, monta, taglia, sminuzza, impasta, scalda, cuoce, mantiene, tempera, pastorizza, raffredda, abbatte e congela.

La macchina realizza cotture sane, non invasive, con calore omogeneo a temperatura controllata, che protegge le qualità organolettiche ed esalta i sapori naturali degli ingredienti.

http://www.telme.it/