**12 – 14 апреля 2016 г. на стенде компании ВеЛС**

**Практическая презентация следующего оборудования для ресторанов, кулинарий и пекарен ведущих европейских производителей:**

* **RATIONAL CookingLive SelfCookingCenter® 5Senses.** Аппарат SelfCookingCenter® 5 Sensesможет готовить на гриле, жарить, выпекать, готовить на пару, тушить, бланшировать и пассеровать. Единственный «умный» аппарат для приготовления блюд с 5 чувствами, который способен чувствовать, распознавать, думать, учиться у вас и общаться с вами.
* **Irinox MultiFresh** – это первая и единственная машина в мире, способная управлять циклами функционирования с температурами от +85°C до -40°C. Используя одну кнопку, вы можете охлаждать, замораживать, выполнять расстойку, размораживать, регенерировать, пастеризовать и готовить на низкой температуре**.**
* **Оборудование для вакуумной упаковки и низкотемпературного приготовления sous-vide Besser Vacuum** –  итальянского производителя, который специализируется на производстве вакуум-упаковочного оборудования для профессионального использования.  Новинка от компании Besser Vacuum –программируемый **термопроцессор Vacook 15** с термощупом и уникальными аксессуарами для сохранения воды в процессе готовки.
* **Оборудование для нарезки и отжима соков Robot Coupe** –  ведущего французского производителя овощерезок, миксеров и соковыжималок.
* **Новейшие суперавтоматические кофемашины** **Franke A200 и А600.** Ведущий шевйцарский производитель кофеварочного оборудования представит две новейшие модели, имеющие не только обновленный дизайн, но и уникальную систему вспенивания молока. Эта система позволяет получить неповторимую уникальную консистенцию молочной пены.

**Мастер-классы**

**11.00** **Мастер-класс «Irinox Multifresh на кухне современного ресторана».**

**12.30** **Мастер-класс «Lainox Icon – новые функциональные пароконвектоматы, разработанные в совершенно новыми принципами тепловой обработки».**

**14.00 Практический мастер-класс RATIONAL CookingLive.**

 Участники мастер-класса получат возможность:

* Узнать способы повышения эффективности Вашего производства;
* Рассчитать свою возможную дополнительную прибыль;
* Убедиться в простоте управления при использовании разнообразных процессов;
* Увидеть на конкретных примерах, как организуется работа на кухне с SelfCookingCenter 5 Senses;
* Получить советы по применению фирменных аксессуаров;
* Обменяться опытом с коллегами и получить советы шеф-поваров RATIONAL и многое другое.

**15.30** **Мастер-класс «Irinox Multifresh современное кулинарное производство, пекарня/кондитерская».**

* оптимизация расходов
* рациональная организация производства
* низкотемпературное приготовление (sous-vide) в Multifresh
* экономия площадей за счёт многофункциональности оборудования
* планирование производственных процессов через правильную организацию заготовок
* уменьшение потерь при термической обработке
* скорость производства без потери стандарта качества.

**10.00 – 17.00 Демонстрация работы оборудования**

* суперавтоматических кофемашин швейцарской компании Franke.

*Новые модели А200 и А600 – оптимизируют процесс приготовления кофе и гарантируют, что каждая чашка будет идеальной. Принципиально новый подход для кофеварочного оборудования Премиум сегмента. Простой выбор классических и авторских кофейных напитков с великолепным вкусом, ароматом и уникальной молочной пеной.*

* оборудования для **вакуумной упаковки** и **термопроцессора** для низкотемпературного приготовления **sous-vide** Besser Vacuum.
* оборудования **Robot Coupe**: машины для нарезки, соковыжималки.

**На стенде работают высококвалифицированные повара:**

***Роман Юдин***,

серебряный призер Всемирной Кулинарной Олимпиады, Германия;

дважды бронзовый Призер Кубка Мира, Люксембург;

девятикратный призер Битвы шеф поваров, Малайзия;

30-ти кратный призер Российских Конкурсов,

член клуба Кулинарная Элита России,

сертифицированный судья Всемирной Ассоциации Кулинаров,

Мастер по карвингу

***Павел Кричевский****,*

член Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси,

призёр и участник международных кулинарных фестивалей, в том числе:

кулинарные фестивали вкусного блога,

«Бульфа Фэст»,

республиканский турнир «Золотой китель»,

международные кулинарные соревнования «BestCookFest», Киев-2015.