

Tervetuloa GASTRO-messuille!

Gastro 2010 on suurtahtuma, joka houkuttelee ammattikeittiöalan päättäjät ja vaikuttajat Helsingin Messukeskukseen maaliskuun puolivälissä. Kattava näyttely sekä entistäkin runsaampi oheishjelmien tarjonta ovat tehneet Gastrosta tapahtuman, joka on vakiinnuttanut paikkansa yhtenä alan tärkeimmistä tiedonhankintakanavista.

Metoksen osaston (6a45) löydät tutulta paikalta hallin 6 pääportaiden juurelta. Tarjolla on valikoima uutuustuotteita ja demoja, jotka havainnollistavat miten uusi laitetekniikka toimii kädentaitojen apuna. Asiantuntijat aina suunnittelusta koulutukseen ja huoltoon ovat valmiina palvelemaan sinua.

Messukutsun ja sisäänkäyntilippusi löydät tämän lehden takasivulta. Muistathan rekisteröityä etukäteen, niin välttyä jonotukselta. Lisätietoja Gastrosta voit katsoa osoitteesta www.gastro.fi.



VUODEN KOKKI RATKEAA GASTROSSA

Gastron näyttelyhallin pohjoispäättyyn rakennetulla kilpailuareenalla ratkeaa kenestä tulee Vuoden Kokki 2010. Arvostetusta tittelistä mittelee kuusi esikarsinnat ja semifinaalin läpäisystä keittiömestaria. Finaali käydään torstaina 18.3. ja voittaja julkistetaan saman päivän iltatilaisuudessa.



Helsingin Messukeskuksessa 17. – 19.3.2010

UUTUUS!

Metos Burlodge ruoankuljetusjärjestelmä kattaa kaikki keskitetyn ja hajautetun jakelun tarpeet. Voit tutustua kattavaan mallistoon ja keskustella asiantuntijoiden kanssa millainen ratkaisu sopisi parhaiten sinun käyttöösi. Uutuutena kevyesti kulkeva ja iskunkestävä CarbonTech -tarjotinvaunu.

DEMO!

Metoksen omat huoltopisteet tarjoavat valtakunnan kattavimman palveluverkoston ammattikeittiölaitteiden huoltoon erikoistuneita ammattilaisia. Tule kuulemaan lisää huollon palvelutuotteista.

Katse salin puolelle! Uutta ilmettä, lisää myyntiä ja lämpötilat hallintaan uusilla tarjoilu- ja jakeluratkaisuilla.

UUTUUS!

Sirkulaattori on kokin pikku apulainen, jonka ansiosta sous vide -menetelmää hyödynnetään yhä useammassa ravintolassa. Keittiömestariamme kertovat uusimmat vinkit huippumakujen saloista.

Metoksen osastolla juodut pullakahvit ovat perinne, jota ei voi jättää väliin. Täällä näet kaikki!

UUTUUS!

DEMO! Metos PRM Green on markkinoiden ensimmäinen kupukoneille suunniteltu esipesukone. Koneellisessa esipesussa voidaan hyödyntää pesukoneesta vapautuvaa vettä ja pienentää käyttökustannuksia mahdollistamalla entistä lyhempien pesuohjelmien käytön.

UUTUUS!

DEMO! Metos Proveno Chill Pro -kombipata mullistaa käsityksesi jäähdytyksestä. Voit valmistaa ja jäähdyttää ruoan samalla laitteella cook-chill -normien mukaisesti. Laitteen teho riittää jäähdyttämään padallisen kiehuva nestettä tunnissa alle kolmen asteen.

Metos ICS+ -korikuljetinkoneiden patentoitu tekniikka säästää vettä, sähköä ja pesuainetta sekä minimoi astianpesun tuottaman ympäristörasituksen. Uusien kuivaajien ansiosta koneet kuluttavat entistäkin vähemmän sähköä.

UUTUUS!

UUTUUS!

WebTool -omavalvontajärjestelmä kehoittaa astianpesukoneen omavalvontatiedot helppokäyttöiseen pakettiin, joka on luettavissa netin kautta.

DEMOTEATTERI!

Demoteatterissa voit hehtisen messupäivän keskellä istahtaa kuulemaan, näkemään ja maistamaan miten nykyaikainen laitetekniikka mahdollistaa huippumakujen valmistamisen helpommin kuin koskaan ennen. Tehokkaamman, ergonomisemman ja taloudellisemman tekemisen työkaluina toimivat Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center. Tasatunnein alkavia näytöksiä on demoteatterissa kello 11-17 (perjantaina 11-16).

UUTUUS!

Energiankulutuksen mittaus tarjoaa lähtökohdat energiatehokkuuden kehittämiseksi. Metoksen ja Schneider Electricin asiantuntijat ovat paikalla kertomassa millaisin työkaluin mittaus onnistuu ja miten kerättyä tietoa voidaan analysoida ja hyödyntää.

UUTUUS!

DEMO! Erilaiset nopean syömis-konseptit ovat tuoneet kahviloille, liikenneasemille ja baareille uusia mahdollisuuksia ruoan tarjoamiseen. Keittiömestariamme näyttävät miten Metos SelfCooking Center ja Metos MXP Turbo -yhdistelmäuuni tuottavat huippulaatuisia tuotteita ennätysnopeasti.

DEMO!

Paistinpannu, rasvakeitin, pastakeitin, painekeitin – kaikki samassa laitteessa. Tule katsomaan mitä kaikkea on Metos VarioCooking Center.