

Eni Award 2017  
Ideas for a brighter future.

Scopri i vincitori.



CHI SIAMO LA REDAZIONE



CERCA LOGIN AREA CLIENTI

askanews

Lunedì 6 Novembre 2017

HOME POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA REGIONI SPORT CULTURA SPETTACOLO NUOVA EUROPA VIDEO ALTRE SEZIONI :

SPECIALI Cyber Affairs Libia-Siria Corea del Nord

Home &gt; Cronaca &gt; Ristorazione high-tech: tempi, costi e sprechi ridotti in cucina

VIDEO

## Ristorazione high-tech: tempi, costi e sprechi ridotti in cucina

L'esempio di SpeedDelight di Electrolux professional

<http://get.adobe.com/flashplayer/>

Milano, (askanews) – Nella ristorazione la tecnologia è un ingrediente sempre più cruciale per ridurre tempi, costi e sprechi ed avere garanzie sulla qualità del prodotto finito. Per raggiungere questo obiettivo aziende come Electrolux Professional studiano soluzioni che coniugano sempre più spesso diverse tecnologie come nel caso dell'ultima versione di SpeedDelight, evoluzione gourmet della classica griglia per tost e panini:

“Qualche anno fa abbiamo lanciato questa macchina per realizzare panini molto veloce che combina varie sorgenti di energia. Siamo partiti da là, questa non è la semplice evoluzione di quella macchina ma abbiamo creato qualcosa in più perchè oltre a scaldare i panini riesce a rigenerare altre cose e a funzionare come un piccolo microonde”. “Qui abbiamo una macchina che sviluppa tre sistemi tecnologici: un top con la griglia, un bottom dove c'è un vetro al quarzo che lavora per contatto e la piccola parte fatta dalle microonde che consentono di ridurre il ciclo di cottura; e non meno importante standardizzo i processi”.



sky

Scopri di più



Consiglio Regionale

TG Web Lombardia

VIDEO



Sicilia, inizia spoglio. Candidati nei loro comitati elettorali



Ristorazione high-tech: tempi, costi e sprechi ridotti in cucina

Questo elettrodomestico, che è utile per proporre piatti in tutti i momenti della giornata dalla colazione all'aperitivo passando per una pausa-pranzo veloce, ha un mercato potenziale molto ampio: "Questa macchina si rivolge al mondo dei bistrot, strutture ricettive e alberghiere, bar, aeroporti, il mondo dell'autostrada, ma non solo perchè abbiamo la possibilità di accontentare anche gli hotel".

Per Electolux professional, che ha presentato questa macchina nell'ultima edizione di Host Milano insieme alla nuova versione della cucina Molteni, proporre nuovi prodotti significa soprattutto investimenti in ricerca e sviluppo: "Nella nostra azienda credo che il 10% della nostra forza lavoro è in ricerca e sviluppo. Noi puntiamo tantissimo in ricerca e sviluppo. E' faticoso e rischioso ma ogni tanto qualche bella sorpresa...".

L'evoluzione della ristorazione passa, dunque, anche da qui: dagli investimenti e dalla ricerca continua in nuovi strumenti capaci di rendere più semplice ed efficiente il lavoro di tutti i giorni.

CONDIVIDI SU:



VIDEO CORRELATI:

#### ARTICOLI SPONSORIZZATI



**XME Conto offerta Under 30. Musica per le tue orecchie. Intesa Sanpaolo: Sharing Music**

XME Conto e X Factor 2017



**Nuova SEAT Ibiza a metano può essere tua a 129€ al mese. TAN 3,99% - TAEG 5,74%.**

SEAT Italia



**Credito alle Imprese. Risposta in 48h. Senza Garanzie Personali. Verifica la Tua Idoneità!**



Previsioni meteo per lunedì, 6 novembre



Praga vintage, invasa dai velocipedi per la gara autunnale



Libano, premier Hariri rassegna le dimissioni: temo per mia vita



JazzMi, in filiale Intesa Sanpaolo a Cordusio due concerti gratis

[VEDI TUTTI I VIDEO](#)